

Schweinefilet „Kleine Kräuterhexe“

Zutaten:

1 großes Schweinefilet
750 g Kalbsbratwurstbrät
250 g Sanella
250 g Magerquark
250 g Mehl
Salz, Pfeffer
Sanella zum Braten
1 Eigelb
etwas Zwiebel- und Knoblauchpulver
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Petersilie
etwas frischer Thymian und Rosmarin
1 Ei zum Bestreichen
1 Stück Backpapier

Zubereitung

Aus Mehl, etwas Salz und Pfeffer, der Margarine und dem Quark einen Knetteig bereiten. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in heißer Sanella anbraten. Abkühlen lassen.

Die Bratwurstmasse mit Eigelb, Zwiebel- und Knoblauchpulver, frisch gemahlenem Pfeffer und den gehackten Kräutern vermischen. Den Teig ausrollen, eine etwa 25 x 20 cm große Platte ausschneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Bratwurstmasse auf den Teig streichen, dabei beide Ränder freilassen. Das Filet in die Mitte geben und einschlagen.

Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, gut andrücken.

Das Teigpaket mit Eigelb bepinseln.

Aus den Teigresten Verzierungen (zu Weihnachten - Sterne, zu Ostern Osterhasenformen etc.) ausstechen und auf der Oberfläche befestigen.

Das Backblech in den 220 Grad heißen Backofen schieben, das Filet 25 bis 40 Minuten backen.

Rezept von Brigitte S. aus Sasbachwalden