

Fleischkrapfen

Zutaten:

1 - 2 EL Öl • 300 g Rindshackfleisch oder gemischtes Hackfleisch (Rind, Schwein, Kalb) • 1 gehackte Zwiebel • 5 - 6 getrocknete Tomaten • eine Handvoll getrocknete Steinpilze • Salz, Pfeffer, Ras El Hanout, Thymian, gehackte Petersilie • Mehl • 1 - 2 dl Weisswein • 600 g ausgewallter Blätterteig • 1 Eigelb

Zubereitung:

Die Steinpilze und die Tomaten während 15 min im warmen Wasser einweichen, abtropfen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch anbraten. Zwiebeln, Tomaten und Steinpilze dazugeben und andünsten. Würzen. Das Ganze mit etwas Mehl bestäuben und dann gut mischen. Mit Weisswein ablöschen. Köcheln bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Abkühlen lassen.

Den Blätterteig in mindestens 12 cm breite Kreise (oder andere Formen) schneiden. Die Füllung jeweils auf die Hälfte des Teigstückes verteilen und dabei den Rand frei lassen. Den Rand mit Wasser benetzen. Den Teig über die Füllung umklappen und gut auf die Ränder drücken, damit diese zusammenkleben. Mit dem Eigelb bestreichen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 20min backen.

Guten Appetit!