

Brätschnecken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

je 1 rote und gelbe Peperoni, 3 Esslöffel gemischte, gehackte Kräuter, 400 gr Kalbsbrät, je 0,5 Teelöffel Salz, Cayennepfeffer, Paprika, 300 gr Blätterteig, 1 Ei.

Die Vorbereitungen:

Den Blätterteig zu 2 x ca. 15 x 30 cm auswallen und kühlstellen.

Die Zubereitung:

Die Peperoni in sehr kleine Würfelchen schneiden. Kräuter fein hacken. Kräuter und Peperoni zum Brät geben und alles pikant würzen.

Die Masse auf dem vorbereiteten Blätterteig verteilen, auf der einen Breitseite 5 cm vom Rand frei lassen.

Den Teig von der breiten Seite her aufrollen und das 5 cm breite Stück vorher mit Eiweiss bestreichen.

Die Teigrollen mindestens 30 Min. kühl stellen, danach in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Diese Stücke am Teigrand mit Eigelb bepinseln und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Während 20 - 25 Min. bei 220° backen.

Guten Appetit