

1 Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen

1 \ \ Das Kasseler in 2 Liter kochendes Wasser geben und bei geschlossenem Deckel 50 Minuten kochen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

2 \ \ Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Champignons zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3 \ \ Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Wasser besprenkeln.

4 \ \ Für die Füllung Leberwurst,

Hackfleisch, Senf und Ei mit der abgekühlten Pilzmasse verkneten.

5 \ Den Blätterteig ausrollen und die Füllung so auf dem Blätterteig verteilen, dass rundum ein Rand von mindestens 3 cm frei bleibt. Die freien Ränder mit Wasser einpinseln.

6 \ Das abgekühlte Kasseler auf die Füllung geben und in den Teig einwickeln, die Ränder gut zusammendrücken.

7 \ Die Blätterteigrolle mit der Nahtseite nach unten auf das Backpapier legen und mit dem verquirlten Eigelb einpinseln.

8 \ Die Ofentemperatur auf 175 °C Ober-/Unterhitze zurückschalten und die Rolle ca. 30 Minuten auf der mittleren Backschiene backen.

TIPP Das klassische Sonntagsessen kann gut mit Püree oder Salzkartoffeln und dazu einem Lieblingsgemüse serviert werden.



Putenfilet in Blätterteig

Für 4 Portionen

Zubereitung: 30 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Abkühlzeit: 20 Minuten

- 1 Putenfilet
- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 150 g Champignons
- 3 Zweige Thymian
- 50 g Schinkenwürfel
- 50 g Sahne
- 1 EL Senf
- Rosmarin
- Paprika edelsüß