



Fleischkäse mit Kalbsleber im Blätterteig

Ein Fleischkäse, frisch im Ofen gebacken, ist für manche ein Genuss, ganz einfach und pur. Und doch reizt es, noch etwas mehr aus dem Fleischkäse zu machen, mit der Zugabe von gebratenen Kalbsleberstückchen und Peperoni oder anderen Zutaten wie zum Beispiel verschiedenen Gemüsen, Pistazien oder Ei. Da kann man sich von persönlichen Vorlieben leiten lassen. Eingepackt in Blätterteig wird der Fleischkäse, zusammen mit Salat angerichtet, zu einer rustikalen und guten Hauptspeise.

Zutaten (2 Portionen)

1Stk	Blätterteig ca. 28x32cm
300g	Schweinsbrät
100g	Kalbsleber
1	kleine Peperoni, ca. 50g
1El	Kapern
	Bratbutter
1	Eigelb

Zubereitung

Brät in eine Schüssel geben.

Kalbsleber zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Peperoni klein würfeln.

Kalbsleber kurz und heiss anbraten, nach 1 Minute wenden und mit Salz und Pfeffer würzen und eine weitere Minute braten. Etwas auskühlen lassen und zum Brät geben. Peperoniwürfelchen ca. 2-3 Minuten andünsten und ebenfalls zum Brät geben.

Kapern dazugeben und die Brätmasse gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteig auslegen, die Brätmasse an den schmaleren Rand des Teiges daraufgeben. Etwa 1-2cm Teigrand freilassen. Teig einrollen und die Enden der Rolle einschlagen und leicht festdrücken.

Roulade mit Teigresten verzieren und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 35 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen, zu dicken Tranchen aufschneiden und mit Salat anrichten.







Brät in den Teig einrollen

