Pikante Blätterteigkrapfen mit Resten vom Schmorbraten

Resten von geschmortem Braten sind ein Geschenk für Köche und Köchinnen die gerne in der Küche improvisieren. Aus dem geschmackvollen Fleisch lassen sich feine Füllungen zum Beispiel für Ravioli oder eben auch für Blätterteigkrapfen herstellen. Für diese Krapfen wird das Fleisch klein gewürfelt und mit einer Art Bechamelsauce vermischt und mit Piment und etwas Chilipulver pikant gewürzt. Die Bechamel wird nicht wie üblich mit Milch angerührt, sondern mit der kräftigen Sauce des Schmorbratens, vermischt mit Sauerrahm.

Zutaten (7-8 Krapfen)

150g	kalter Braten
2	mittelgrosse Essiggurken
20g	Tafelbutter
15g	Mehl (1 gehäufter Esslöffel)
3El	Weisswein
1dl	Bratensauce
1dl	Sauerrahm
1/4Tl	Piment
1/4Tl	Paprika süss
1Msp	Chilipulver
	Blätterteig gekauft (42x26cm)
1	Eigelb
1El	Sauerrahm

Zubereitung

Kalter Braten und Essiggurken in ca. 2-3mm grosse Würfelchen schneiden.

Bratensauce und Sauerrahm vermischen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In Bratbutter ca. 5 Minuten glasig dünsten, Die Zwiebel darf dabei nur leicht Farbe annehmen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und das Mehl einrühren. Weisswein löffelweise einrühren. Pfanne zurück auf die leicht beheizte Herdplatte ziehen und das Saucen-Sauerrahmgemisch langsam unter stetigem Rühren zugeben. Ca. 10 Minuten ganz leicht blubbern lassen und dabei immer wieder aufrühren, damit die dicke Sauce nicht anhockt. Pfanne wieder von der Herdplatte ziehen. Essiggurken- und Bratenwürfelchen untermischen. Mit Piment und Paprika würzen. Nach Belieben mit etwas Chilipulver nachschärfen. Masse im Wasserbad ganz auskühlen lassen.

Vom Blätterteig Rondellen von ø10cm ausstechen. Mit zwei Esslöffeln von der Fülle abstechen und zu "Nuggets" formen. Auf den Blätterteig geben und diesen zuklappen. Rand leicht andrücken.

Eigelb mit 1El Sauerrahm und einem Schluck Wasser vermischen. Die Krapfen damit einstreichen.

Im unteren Drittel des auf 220° vorgeheizten ca. 15 - 20 Minuten backen.