



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

333,333333333 g	Faschiertes
66,666666667 g	Knödelbrot Milch
0,6666666667 Stk.	Eier Majoran Thymian Knoblauch Senf Petersilie, gehackt Salz Pfeffer, gemahlen
166,666666667 g	Topfen
166,666666667 g	Mehl
133,333333333 g	Butter
0,6666666667 Stk.	Eier, zum Bestreichen

Mein persönlicher Tipp

Je nach Anlass (z.B. Weihnachten-Sterne), kann man Teigreste mit einem passenden Ausstecher ausstechen, auf den mit Ei bestrichenen Braten geben und so verzieren.:

Andrea Schilchegger

Seminarbäuerin aus Annaberg

Quellen:

- Andrea Schilchegger: *Privatrezept*

Almbraten im Teigmantel

Zubereitung

Faschiertes

- Zutaten (für 6 Portionen): 500 g Faschiertes, 100 g Semmelwürfel in Milch einweichen, 1 Ei, Majoran, Thymian, Knoblauch, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer
- Die Semmelwürfel in Milch einweichen, Faschiertes dazugeben, mit dem Ei und den Gewürzen gut durchmischen.

Teig

- Zutaten (für 6 Portionen): 250 g Topfen, 250 g Mehl und 200 g Butter
- Mehl, Topfen und Butter zu einem Teig verarbeiten.

Almbraten im Teigmantel

- Teig rechteckig ausrollen, Faschiertes zu einer Rolle formen, auf den Teig geben und zusammenrollen.
- Teig mit Ei bestreichen, mit einer Gabel anstechen und bei 180 C° ca.1 Stunde backen.