



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
- 0,66666666667 Stk. Eier
- Majoran
- Thymian
- Knoblauch
- Senf
- Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- 166,666666667 g Topfen
- 166,666666667 g Mehl
- 133,333333333 g Butter
- 0,66666666667 Stk. Eier, zum Bestreichen

Almbraten im Teigmantel



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

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

Zubereitung

Faschiertes

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

Teig

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

Almbraten im Teigmantel

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

Quellen:



Andrea Schilchegger: *Privatrezept*