

Blätterteig-Rolls mit Gehacktem vom Lamm

Zutaten:

- 500 g gehacktes Lamm-Fleisch
- 1 Weggli, in etwas Milch eingelegt und mit einer Gabel fein zerdrückt
- 1 Ei
- frischer Koriander, fein gehackt
- frischer Peterli, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Honig
- 1 EL Sumach*
- 1 TL 7-Gewürzmischung*
- etwas Olivenöl zum Anbraten der Zwiebel
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 600 g Blätterteig, (soll ausgewallt 2 Rechtecke à ca. 25 X 26 cm ergeben)
- 1 Ei, leicht aufgeschlagen zum Bestreichen der Blätterteig-Rolls
- 3 TL Sesam-Samen, in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett leicht angeröstet

*gibt's im türkischen oder libanesischen Lebensmittel-Geschäft

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl glasig werden lassen, leicht salzen und dann auskühlen lassen. Das Lammfleisch mit den ausgekühlten Zwiebeln und den übrigen Zutaten für die Füllung zu einer homogenen Masse verkneten.

Den Blätterteig auswallen (2 Rechtecke à ca. 25 X 26 cm) und die Rechtecke dann längs in 2 Hälften schneiden. Je etwa ein Viertel der Füllung in Form einer länglichen Wurst längs und schön in der Mitte auf die Teig-Rechtecke geben.

Die Ränder der Teig-Rechtecke mit etwas Ei bestreichen, dann zusammenrollen und die Rolls rundum schön verschliessen. Die Blätterteig-Rolls auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben, mit Ei bestreichen und den gerösteten Sesam darüber streuen.

In den auf ca. 210 Grad vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen.

Schmeckt warm oder kalt. Salat, Gemüse oder Tzatziki passen perfekt dazu. Schräg in kleine Stücke geschnitten eignen sich die Blätterteig-Rolls auch perfekt als Fingerfood zum Apéro.



Schweizer Radio
und Fernsehen