



Benötigte Zutaten

1 Stück	Schweinslungenbraten
150 g	Mehl
etwas	Mehl zum Ausrollen
100 g	Premium Topfen
250 g	Premium Teebutter

Gekrätertes Filet

Ein feines und schnelles Festessen

Anleitung

Zubereitung Topfenteig

1. Weiche Butter, Topfen, glattes Mehl, Salz, Pfeffer, etwas Rosmarin und Thymian feingehackt rasch zu einem glatten Teig verkneten und rund 20 bis 30 Minuten kühl rasten lassen.

Zubereitung Filets

2. Filets putzen und in vier gleichmässig große Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Rasch auf allen Seiten heiß anbraten, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

4. Den Topfenteig in 4 Portionen teilen und dünn ausrollen.

5. Das angebratene Filet auf den Teig legen, einrollen und die Ränder flach andrücken.

6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 7 bis 9 Minuten garen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten