



## Rezepte /// Wild auf Wild

# Gefüllte Blätterteigtaschen

### Für 4 Personen:

4 Scheiben Blätterteig (TK-Produkt)

1 Zwiebel

2-3 EL Butterschmalz

400 g Wildhack

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Cayennepfeffer

je 1 TL Majoran und Thymian

2 cl Weinbrand oder Cognac

### Für das Gemüse:

1-2 EL Butter oder Margarine

1 Eigelb

2 Stangen Lauch

1 Glas Weißwein

1/8 l Gemüse- oder Wildbrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskat

Johannisbrotkernmehl

Kräuterzweige zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Blätterteigtaschen auf eine Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und im erhitzten Butterschmalz glasig schwitzen. Das Wildhackfleisch dazu geben unter ständigem Rühren braten.

Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Majoran und Thymian nach Geschmack würzen und mit Weinbrand oder Cognac aromatisieren. Vom Feuer nehmen und bereitstellen. Den Teig in acht gleich große Stücke schneiden.

Vier Stücke bereitlegen und das Wildhack gleichmäßig darauf verteilen. Die Ränder mit Wasser bestreichen, mit den restlichen Teigstücken abdecken und gut andrücken.

Die Blätterteigtaschen mit verschlagenem Eigelb bestreichen und bei 180 bis 200 Grad Celsius im Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

Die Butter oder Margarine erhitzen und den geputzten, in Ringe geschnittenen Lauch darin glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüse- oder Wildbrühe auffüllen.

Bei mäßiger Hitze fünf bis acht Minuten leicht köcheln lassen. Das Lauchgemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Johannisbrotkernmehl leicht anbinden. Das Lauchgemüse anrichten, die Blätterteigtaschen darauf setzen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und servieren.