

# Teigtaschen mit Kalbshack



## Zutaten für 12 Stück:

300-500 g Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Ei

## Kalbshackmischung:

100 g Kalbshackfleisch

1 Schalotte oder 1 EL Zwiebelwürfel

6 Champignons

1 Knoblauchzehe

1/2-1 EL Olivenöl

1 Toastbrot (ungetoastet)

50 ml kräftige Rinderbrühe

1 EL Crème fraîche

Gyros-Gewürz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Blätterteig vorsichtig ausbreiten. 12 runde Scheiben mit je 8 cm Durchmesser ausstechen und auf Backpapier legen. Je ca. 1 TL Kalbshackmischung darauf geben, zuklappen und Ränder mit Gabel festdrücken.

3. Ein Eigelb mit 1/2 EL Wasser verdünnen und die Teigtaschen damit bestreichen.

4. Backpapier mit den Teigtaschen auf einen Rost im Backofen legen und ca. 8-12 Minuten backen. Am Anfang öfter nachsehen - die Herde sind doch sehr unterschiedlich.

## Kalbshackmischung:

1. Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Pilze säubern und fein hacken.

2. Schalottenwürfel in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Kalbshackfleisch zugeben und anbraten. Gehackte Pilze und Knoblauch zugeben. Toastbrot im Blitzhacker zerkrümeln und zugeben.

3. Rinderbrühe zugießen und einige Minuten weiter braten. Crème fraîche zugeben und durchmischen. Mit Gyros-Gewürz sowie Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

## Hinweise:

Man kann auch Yufka-Teig oder Filo-Teig verwenden, Dreiecke oder Vierecke belegen und einschlagen.

Die Garzeiten sind je nach Teigart und Größe unterschiedlich. Am Anfang deshalb einen Versuch machen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Partygerichte, warme Häppchen, kleine Gerichte, Fleisch, Hackfleisch, Kalb, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 18.01.2023