

Kassler im Blätterteig

Zutaten

1 kg Kasseler (ausgelöst)
8 Scheiben Edamer
1 Eigelb
1 - 1,5 Paket(e). Blätterteig
3 dicke Zwiebel
etwas Milch

Zubereitung

Kassler bei 220 Grad im Backofen ca. 30 min garen, völlig auskühlen lassen.

Blätterteig ausrollen. 4 Scheiben Käse darauf legen. Eine Zwiebel in Ringe schneiden, auf den Käse legen, darauf das Fleisch legen. Die restlichen Scheiben Edamer und 2 dicke Zwiebeln in Ringen auf das Fleisch packen, alles in den Blätterteig einrollen (Alle Kanten fest zusammendrücken!) Das Paket nach Belieben mit ausgestochenen Blätterteig garnieren.

Das Eigelb und die Milch verschlagen und das Fleischpaket damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad 15 min. backen, dann bei 190-200 Grad noch 15-20 Min weiterbacken.

Man kann auch einzelne, gebratene Kasseler Koteletts in Blätterteig verpackt servieren. Dazu die Koteletts ebenfalls anbraten, abkühlen lassen, mit den Zutaten belegen, evtl. die Ränder des Blätterteigs mit Eiweiß bestreichen, mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen, backen wie oben angegeben.