



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

Rehrücken

.....

600 G Rehrücken

.....

gehackte Petersilie

.....

200 G Eierschwammerl oder andere Pilze

.....

1 Zwiebel

.....

etwas Öl

.....

Salz

.....

gemahlener Pfeffer

.....

Topfenteig

250 G Topfen

250 G kalte Butter

250 G glattes Mehl

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl zu einem Teig verarbeiten, kühl stellen und etwas rasten lassen.
2. Für die Eierschwammerlmasse Öl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln anschwitzen, sehr fein gehackte Eierschwammerl begeben und so lange rösten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, erkalten lassen.
3. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Öl erhitzen und Rehrücken auf allen Seiten kräftig braun anbraten und aus der Pfanne heben und erkalten lassen.
5. Topfenblätterteig ausrollen und $\frac{1}{2}$ cm hoch Eierschwammerlmasse aufstreichen, den Rehrücken darauf setzen und straff einrollen.
6. Die mit Ei bestrichenen Teigränder verschließen, fest andrücken und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben.
7. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 30 Minuten backen.
8. Vor dem Aufschneiden kurz rasten lassen und auf heißen Tellern servieren.

Statt Eierschwammerl kann man ebenso Herren-, Steinpilze oder Seitlinge verwenden. Im Frühling eignet sich auch ein Bärlauchpesto hervorragend.