

# Blätterteig-Hackfleisch-Rolle mit Salat Beilage

## Für 2 Personen

100 g gemischtes Hackfleisch	1 Rolle Blätterteig	1 Kopfsalat
2 Zwiebel	2 Lorbeerblätter	2 Nelken
2 Knoblauchzehen	1 TL Mehl	200 ml Schmand
250 ml Weißwein, trocken	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch anziehen und halbieren. Das Hackfleisch mit der Zwiebeln in einer Pfanne gut erhitzen, nicht anbraten. Wenn die Zwiebel glasig sind, Wein, Lorbeer, Nelke, Salz, den Knoblauch und Pfeffer dazu geben und vermengen. Alles mit Mehl bestäuben und gut umrühren. Anschließend den Herd abschalten. Den Knoblauch, die Nelken und Lorbeerblätter entfernen. Den Blätterteig ausrollen und mit einer Gabel löchern. Das Ei trennen. Die Hackfleisch-Zubereitung auf dem Blätterteig verteilen und zusammenrollen. Enden und mit Eigelb bestreichen. Die Hackfleischrolle auf ein Backblech legen und in den Backofen geben und zehn Minuten backen. Den Schmand in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Zwiebel zu dem Schmand geben. Den Salat waschen und trocken schleudern. Anschließend klein schneiden. Die Hackfleischrolle auf einem Teller anrichten und den Salat dazu geben. Den Salat mit dem Schmanddressing garnieren.

Andreas Lux am 29. Juni 2010