

Kalb-Braten im Brikteig

Für 2 Portionen

6 Scheiben Kalbsbraten, gegart 3-6 Scheiben Brik-Teig 3 EL Senf
200 g Schmand $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch Rapsöl, Salz, Pfeffer

Kalbsbratenscheiben je nach Größe eventuell zuschneiden (z.B. halbieren). Brik-Teig flach ausbreiten und so zuschneiden, dass man jede vorbereitete Kalbsbratenscheibe problemlos darin einwickeln kann. Anschließend Kalbsbratenscheiben von beiden Seiten mit Senf bestreichen, auf den Teig legen, damit umwickeln und fest andrücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kalbspäckchen knusprig braten. Währenddessen den Schmand (oder Quark) mit Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig gebratene Kalbspäckchen aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zusammen mit dem Kräuterschmand auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 08. September 2014