

Kasseler im Blätterteig

Für 4 Personen:

800 g Kasseler am Stück	150 g Schwarzwälder Schinken	1 Rolle Blätterteig
Senf	Ei	

Für das Sauerkraut:

1 EL Butter	400 g Sauerkraut	100 ml Brühe
4 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	Salz und Pfeffer

Für das Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln	50 g Parmesan	60 g Butter
1 Knoblauchzehe	Muskatnuss	30 ml Schmand
Salz, Pfeffer		

Für das Sauerkraut die Butter im Topf erhitzen, darin das Sauerkraut anrösten, mit der Brühe ablöschen, mit den Pimentkörnern, den Lorbeerblättern sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und im Salzwasser weichkochen; danach mit dem Parmesan, der Butter, der kleingeschnittenen Knoblauchzehe, dem Schmand stampfen, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer abschmecken. Das Püree anschließend abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen, darauf den Schinken in zwei Reihen überlappend auslegen; an den Rändern ein paar Zentimeter freilassen. Anschließend den Schinken gleichmäßig mit dem Kartoffelpüree bestreichen. Das Sauerkraut gründlich ausdrücken und es auf dem Püree verteilen.

Das Kasseler in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, anschließend von allen Seiten mit Senf betreichen, mittig auf den Blätterteig legen und darin einwickeln.

Das Päckchen mit einem verquirlten Ei betreichen und 20 min. bei 200°C backen.

NN am 04. Juni 2021