

Filoteig-Taschen mit Bratenresten und Kartoffeln

Für 10 Stück:

1 Lauchzwiebel	2 Kartoffeln, mittelgroß	1 Apfel, säuerlich
1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 Aprikosen, getrocknet	400 g Bratenreste
1 EL Walnüsse	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butterschmalz
40 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
1 Msp. Lebkuchengewürz	1 TL Honig	80 g Butter
1 Pck. Filoteig (10 Blätter)		

Lauchzwiebel, Kartoffeln und Apfel putzen, bzw. schälen und entkernen.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Apfel grob raspeln. Mit der Hälfte Zitronensaft beträufeln. Aprikosen fein würfeln. Bratenreste ebenfalls klein schneiden.

Walnüsse hacken. Mit den Semmelbröseln in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin anbraten, bis sie goldgelb sind.

Lauchzwiebel, Bratenreste, Apfel und Aprikose zugeben. Brühe, übrigen Zitronensaft und Zitronenschale untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz, Honig würzen und ca. 2-3 Minuten schmoren.

Semmelbrösel-Nussmischung unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Butter schmelzen. Filoteigblätter nacheinander auslegen. Blätter mit der Hälfte der Butter bestreichen und eine Hälfte umklappen, sodass ein Rechteck entsteht. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeweils 1-2 EL Füllung am unteren Ende des Teigblattes verteilen. Dabei rechts und links einen Rand lassen. Die Teigränder einschlagen, aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Filoteigpäckchen mit der restlichen Butter bestreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und sofort servieren. Dazu passen Rotkohl, als Salat oder Gemüse sowie evtl. vorhandene Soßenreste.

Martin Gehrlein am 24. November 2020