

Schinkenstangerln



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	1 Pkg.
Schinken	100 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	1 Prise(n)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Zwiebeln	1 Esslöffel
Eiweiß / Eiklar	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Käse	100 g
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1 Pkt. Blätterteig
- 100 g geräucherter Schinken
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Majoran
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL feinstgehackte Zwiebel
- etwas Eiklar zum Binden
- Dotter zum Bestreichen
- 100 g Emmentaler oder Gruyere-Käse und
- Kümmel zum Bestreuen
- Backpapier für das Blech

Die gewaschene Petersilie und den Schinken fein hacken.

Den Schinken mit der Zwiebel, der Petersilie und etwas Eiklar nach Bedarf zu einer festen Masse vermischen. Vorsichtig mit Salz, Majoran und Pfeffer abschmecken.

Käse fein reiben.

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe von ca. 32 x 44 cm ausrollen. Das Mehl von der Oberfläche kehren und aus dem Blätterteig gleichschenkelige Dreiecke von ungefähr 16 x 12cm schneiden.

Auf jedes Dreieck einen kleinen Haufen Schinkenfülle geben.

Die Teigspitzen mit Dotter bestreichen und die Dreiecke zu Stangerln einrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen mit Dotter bestreichen und mit viel geriebenen Käse und etwas Kümmel bestreuen.

Die Stangerln ca. 20 Minuten rasten lassen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 210 Grad so lange backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Stangerln eine schöne goldbraune Farbe haben.

Die Schinkenstangerln ofenwarm zu Wein oder Bier servieren oder bei einem kalten Buffet reichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1797-Schinkenstangerln.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at