

Vor-und Zubereitung: ca.20 Min

Backen: ca. 45 Min

Füllung

500 g Hackfleisch (Kalb oder Rind)

250 g Kalbsbrät

½ Zwiebel, fein gehackt (mit wenig Öl oder Butter andämpfen und abkühlen)

½ rote Peperoni, in Würfeli

1 Ei, verknüpft

2 Esslöffel Paniermehl

5 Esslöffel Bärlauchblätter, fein geschnitten oder ca. ½ Essl. Bärlauchpaste

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 rechteckig ausgewallte Pasta- oder Pizzateige (je ca. 56x16 cm)

1 Esslöffel Butter, flüssig

1 Esslöffel Bärlauchblätter, fein geschnitten (für die Bärlauchbutter kann auch wenig Bärlauchpaste verwendet werden)

Zubereitung

Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen, von Hand kurz kneten

Pasta- oder Pizzateige ausrollen, flach streichen, Fleischmasse halbieren, auf je einem Teigstück gleichmässig verteilen, so dass auf einer Seite ein ca. 2 cm breiter Rand frei bleibt. Von der anderen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Rouladen mit der Hälfte der Bärlauchbutter bestreichen.

Mühlilade Balchenstahl GmbH

Andrea Bach

8335 Hittnau

Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71

www.muehlilade.ch

Backen

Ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Rouladen während des Backens mehrmals mit der restlichen Bärlauchbutter bestreichen.

Pizzateig

500 g Weismehl
1 1/2 Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen

10 g Hefe
3 dl lauwarmes Wasser die Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren

ca. 2 Esslöffel Oliven- oder
Sonnenblumenöl zum restlichen Wasser geben, mit der Hefe
zum Mehl giessen, erst dann alles mischen,
den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt, weich
und geschmeidig ist. In der Schüssel um das
Doppelte aufgehen lassen.

Bärlauchpaste

100 g frische Bärlauchblätter Bärlauchblätter gut waschen (ev. Essigwasser,
wegen Fuchsbandwurm), mit Küchenpapier
gut abtrocknen, fein schneiden und in einer
Schüssel mit dem Öl und dem Salz gut
mischen. In gut verschlossenen Gläsern kann
die Paste über längere Zeit aufbewahrt
werden. Verwenden für Pesto, Rouladen, etc.