

Wiener Krapferl #5464

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Pikant

Wirsing

500 g Kuchenteig
Eiweiß; zum Bestreichen
2 tb Paniermehl

* FÜLLUNG

600 g Wirz; Wirsing
20 g Butter
Salz
Pfeffer
1 tb Kümmel
1 tb Tomatenpüree
1 dl Weiß wein
200 g Salami
-- oder Schinkenstreifen
3 Eier
2 dl Rahm
50 g Sbrinz; gerieben
-- oder Parmesan

* ZUM BESTREICHEN

Eigelb

* QUELLE

-- Zeitschrift Tele
-- im Januar 1993
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Wirz: schweizerisch für Wirsing.

Zwei Drittel des Teiges auswallen und ein rundes Kuchenblech von ca. 26 cm Durchmesser damit auslegen (Angabe bezogen auf 500 g Teig), Teigrand breit lassen.

Mit Eiweiß bestreichen und mit Paniermehl bestreuen. Kühl stellen.

Den Wirz fein schneiden und in der Butter andünsten, würzen, den Kümmel und das Tomatenpüree begeben und mit dem Rotwein ablöschen. Einige Minuten kochen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Ausgekühlt auf den Teigboden verteilen und mit den Salami- oder Schinkenstreifen belegen. Eier, Rahm und Reibkäse verquirlen, würzen und

über die Füllung gießen. Teigrand darueberlegen und mit Eigelb bestreichen.

Aus dem restlichen Teig einen Deckel auswallen und damit den Kuchen zudecken. Ein Dampfloch anbringen, eventuell noch mit Teigresten den Deckel verzieren, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 35-40 Minuten backen.