Betty Bossi

Schweinsfilets im Brotteig

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.
Backen: ca. 30 Min.

- **500 g Mehl**
- **1½ TL Salz**
- **½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
- **1½ dl lauwarmes Wasser**
- **2 EL Olivenöl**
- **250 g Magerquark**
- **1 EL Rosmarin,** fein geschnitten
- **1 EL Bratbutter**
- **2 Schweinsfilets** (je ca. 350 g)
- **1 TL Salz**
- **wenig Pfeffer**
- **2 EL scharfer Senf**
- **4 Tranchen Hinterschinken** (ca. 120 g)

1. **Hefeteig:** Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser, Öl, Quark und Rosmarin beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 3 Min. anbraten. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Senf bestreichen, mit dem Schinken umwickeln.
3. Ca. 100 g Teig für die Garnitur beiseite stellen. Restlichen Teig halbieren, zu zwei Rechtecken (je ca. 20×30 cm) auswallen. Je 1 Filet in die Mitte legen. Teigränder mit wenig Wasser bestreichen, locker über das Filet legen, gut andrücken. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Beiseite gestellten Teig ca. 2 mm dick auswallen, beliebige Formen (z. B. Sterne) ausstechen, mit wenig Wasser bestreichen, Filetpäckli damit garnieren, etwas andrücken.
4. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort mit wenig Wasser bestreichen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen, tranchieren.

Portion: 811 kcal, F 18 g, Kh 92 g, E 68 g

Teig mit dem Brotmesser einschneiden, Füllung und Filet mit dem Tranchiermesser schneiden.

Filets ca. ½ Tag im Voraus anbraten, mit dem Schinken umwickeln, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Senf, Blattsalat mit Apfelwürfeli.

Profitipp Vorbereitungstipp Beilagentipp Aromatipp Vegi-Tipp

Rezept Betty Bossi
Herzlich eingeladen / 2015
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch