

Kassler im Blätterteig



Zutaten für 5 Portionen:

- 750 g Kassler (Kassler Lachs oder Kassler Kotelett ohne Keule)
- 2 Rollen Blätterteig
- Senf
- Pfeffer
- 1 Ei

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 80 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 95 Minuten

Kassler im Blätterteig selber machen - so gehts:

1. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
2. Pfeffer das Kassler Fleisch rundherum und wickle es in Alufolie ein.
3. Gare es eine Stunde im Ofen.
4. Nimm den Kasseler aus dem Ofen und tropfe ihn auf Küchenpapier ab.
5. Bestreiche ihn für eine schöne Senfkruste rundherum dick mit Senf.
6. Wickle ihn dann in einer Rolle Blätterteig ein.
7. Schneide die Hälfte der anderen Rolle in Streifen und verziere den Kasseler im Teigmantel damit. Stich ihn mit einer Rouladennadel rundherum ein.
8. Verrühre ein Ei und streiche den Teig rundherum damit ein.
9. Backe den Kasseler im Teigmantel für 20 Minuten, bis der Teig schön braun ist.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

