

Rillettes vom Weideochsen mit Rotweinschalotten im Blätterteig



Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	1 Glas HINK Rillettes vom Mostviertler Weideochsen mit Rotweinschalotten, 170g
	1 Packung Blätterteig
	1 Eidotter
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Schritt 1:

Fertigen Blätterteig auf 11cm Länge und 12cm Breite portionieren und mit Eidotter bestreichen.

Schritt 2:

Rillettes vom Mostviertler Weideochsen mit einer Gabel im Glas kurz durchrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend in einen Spritzsack füllen.

Schritt 3:

Zwei Bahnen Weideochsenrillettes in einem Durchmesser von je 2cm auf eine Länge von 9cm auf den Blätterteig auftragen. An beiden Enden etwas Platz lassen.

Schritt 4:

Anschließend den Blätterteig zu einer Rolle formen und an beiden Enden abdrücken. Danach die Blätterteigrolle erneut mit Eidotter bestreichen.

Schritt 5:

Die Blätterteigrolle auf Backpapier bei 170°C ca. 7-9 Minuten backen und je nach Wunsch warm oder kalt servieren.

Kalt serviert kann dieses Gericht als Vorspeise zu edlem Rotwein gereicht werden. Jedoch eignet sich der Blätterteigstrudel mit dem Rillettes vom Weideochsen auch als kleiner Snack.