

Lust auf beef?

„Natura-Beef-Buurefilet“ vom Guldenthal



Dieses leckere Rezept hat sich Sandra Mächler, Bäuerin und Gastwirtin im Guldenthal/Ramiswil (<http://www.guldenthal.ch/>), ausgedacht, um ihren Gästen Hackfleisch in einer nicht alltäglichen Form aufzutischen. Schliesslich gibt es von jedem geschlachteten Beef ca. 30-40 kg Hackfleisch, also bis zu einem Drittel der gesamten Schlachtausbeute, und dieses wird – wie alle anderen Fleischstücke der Tiere des Landwirtschaftsbetriebs Guldenthal – in der betriebseigenen Gastwirtschaft aufgetischt.



Zutaten

- 500g Hackfleisch vom Natura-Beef
- 250g Kalbsbrät (vom Natura-Veal)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Ca. 180g Mostbröckli in feinen Tranchen
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Blätterteig ausgewallt 28 x 42 cm
- 1 Ei

Zubereitung:

1. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen, beides in wenig Butter kurz andünsten, auskühlen lassen.
2. Hackfleisch mit dem Brät und der gedünsteten Zwiebeln/Knoblauch in einer grossen Schüssel von Hand gut mischen. Nach Geschmack würzen und nochmals gut mischen.
3. Den fertigen Blätterteig auslegen, mit Hilfe eines Pinsels leicht mit Wasser bestreichen. Sofort mit dem geschnittenen Mostbröckli dicht belegen. An den Teigrändern je ca. 2cm frei lassen.
4. Die gemischte Hackbrätmasse mit einem Schaber vorsichtig in die Mitte des Teiges streichen.
5. Danach den Teig einrollen, anschliessend rechts und links die Enden verschliessen. Das Ei verquirlen und damit das fertige Filet bestreichen.
6. In den vorgeheizten Ofen bei 180Grad Umluft ca. 40-45 Minuten backen.
7. Das Buurefilet in ca. 2-3cm dicke Tranchen aufschneiden und mit den gewünschten Beilagen, z.B. Salat oder Saisongemüse, anrichten.

Das „Natura-Beef-Buurefilet“ eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren. Das fertige aber ungebackene Filet mit Klarsichtfolie doppelt umwickeln, datieren und ab ins Gefrierfach. Ca. 8-10 Std. vor Gebrauch aus dem Gefrierer nehmen und im Kühlschrank auftauen lassen. Evtl. nochmals mit Ei bestreichen. Der Backvorgang bleibt sich gleich wie beim frisch verarbeiteten Filet.

En Guete !