

# Fleischweggen Piccata

- Füllung:
- 250 g Hackfleisch
  - 1 EL Öl
  - 150 g Speckwürfeli
  - 1 Stk. Zwiebel gehackt
  - 1 Stk. Knoblauchzehe gehackt
  - 1 Stk. Peperoni gehackt
  - 3 Stk. Tomaten gewürfelt
  - 1 EL Tomatenpüree
  - 1 dl. Rotwein
  - 1 dl. Bouillon
  - Aromat, Paprika, Pfeffer
  - 400 gr. Blätterteig
  - 1 Stk. Eiweiss
  - 1 Stk. Eigelb

Öl in einer Pfanne erhitzen, zuerst Speckwürfeli anbraten und anschliessend Fleisch dazugeben. Zwiebel, Knoblauchzehe, Peperoni, Tomaten und Tomatenpüree begeben und mitdämpfen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Bouillon begeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Aromat, Paprika und Pfeffer abschmecken. Die Füllung muss dickflüssig sein. Blätterteig 2 mm dick, rechteckig auswallen, Füllung der Länge nach auf der einen Teighälfte verteilen, 2 cm Rand freilassen. Teigrand mit Eiweiss bestreichen. Die andere Teighälfte darüberschlagen. Weggen mit Eigelb bestreichen, wenn möglich  $\frac{1}{2}$  Std. kühlstellen.  
Backen: 220 Grad ca. 30 Minuten

En Guetä

**BEWA**  
Küchen