Lungenbraten in Blätterteig (nach Muttern)

Kategorien:	Fleischgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Schweinslungenbraten
Salz
Pfeffer
Butter
etwa 500 g Champignons
1 Bund Petersilie
2 Blätterteigrollen
versprudeltes Ei
Als Beilage(n):
Maisdukaten (siehe mein Rezept!!),
sowie als Gemüse Broccoli, Erbsen, Karotten, Fisolen oder herrlich passend auch Schwarzwurzeln

Zubereitung

Die 2 Schweinslungenbraten mit Salz und Pfeffer bestreuen.
In Butter kurz anbraten und dann auskühlen lassen.
Champignons mit fein blättrig geschnittener Petersilie in Butter anlaufen lassen.
Den aufgetauten Blätterteig in die Hälfte schneiden und die Champignons gleichmäßig darauf verteilen.
Dann den Lungenbraten darauflegen.
Einrollen, und mit dem versprudelten Ei gut einstreichen.
Mit der Falte nach unten in einer befetteten Bratpfanne im Rohr etwa 45 Minuten auf 160° C Heißluft backen.
Den Lungenbraten dann schräg (!) aufschneiden.
Tip: Als Beilage unbedingt Maisdukaten (siehe mein Rezept!) mit Gemüse servieren.