

Hacksteak spezial im Blätterteig

1	Weggli	in Würfeli schneiden
1 dl	Rotwein	leicht erwärmen und über die Würfeli giessen, einweichen lassen, mit Gabel zerdrücken
1	Zwiebel fein gehackt	
1	Knoblauchzehe gepresst	
1	Chilischote	entkernen, in feine Würfeli schneiden
1 EL	Rosmarin gehackt	
1 EL	Olivenöl	im Öl andämpfen
400 g	Rindfleisch mager gehackt	in eine Schüssel geben
	abgekühlte Kräutermischung Weggli	
4 EL	Cashnusskerne grob gehackt	
1	Rüebli geraffelt	
$\frac{3}{4}$	Ei	
	Peffer, Paprika, Chilipulver	
$\frac{1}{2}$ KL	Salz	alles zum Fleisch geben und gut kneten, 4 Hacksteaks formen
	Bratöl	Hacksteaks kurz anbraten
1	Blätterteigrolle	ausrollen in 4 Teile schneiden
1	Rohschinkentranchen	je eine Tranche auf den Teig legen, Hacksteak darauf legen
1	Tomate in Scheiben	je eine Tomatenscheibe darauf legen, Teig einklappen, so dass in der Mitte die Tomate noch ganz knapp sichtbar ist
$\frac{1}{4}$	Ei	mit Ei bestreichen
		im vorgeheizten Ofen 200° 30 Min. backen

Röstgemüse

Gemüse nach Wahl	
Fenchel, Rüebli, Peperoni, Sellerie, Lauch, Zucchetti	waschen in grobe Stücke schneiden, in eine Schüssel geben
Olivenöl	wenig Olivenöl darüber geben und mischen
Salz, Pfeffer, Rosmarinnadeln	zugeben mischen, alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, je nach Gemüse ev. 10 Min vor dem Fleisch in den Ofen schieben