Tennengauer Almbraten

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G	Faschiertes
100 G	Knödelbrot
	Milch
1	Ei
	Majoran
	Thymian
	Knoblauch
	Senf

	gehackte Petersilie
	Salz
	gemahlener Pfeffer
250 G	Topfen
250 G	Mehl
200 G	Butter
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Die Semmelwürfel in Milch einweichen, Faschiertes dazugeben, mit dem Ei und den Gewürzen gut durchmischen.
2. Mehl, Topfen und Butter zu einem Teig verarbeiten, rechteckig ausrollen, Faschiertes zu einer Rolle formen, auf den Teig geben und zusammenrollen.
3. Mit Ei bestreichen, einer Gabel anstechen und bei 180°C etwa 1 Stunde backen.

Beilagen-Tipp: Kartoffelstampf mit karamellisierten Zwiebeln und Sauerrahmsoße.