

Rezept

Blätterteigtäschchen mit Rinderhack

Ein Rezept von Blätterteigtäschchen mit Rinderhack, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Packung TK-Blätterteig (450 g, 6 Platten)
Salz | 250 g Chinakohl, Spitzkohl oder Wirsing
1/2 Bund Petersilie |
| 2 Knoblauchzehen oder 1 Schalotte | 1 Stück Bio-Zitronenschale (etwa 2 cm) |
| 250 g Rinderhackfleisch | 100 g saure Sahne
Pfeffer |
| 1 Ei (Größe M) | 1 EL Milch |
| 1 Eigelb (Größe M)
Mehl für die Arbeitsfläche | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit einem Küchentuch abdecken, auftauen lassen.

2. Kohl waschen, die Blätter vom Strunk ablösen und die dicken Rippen schön flach schneiden oder ganz raustrennen. Kohl in Streifen schneiden. Wasser zum Kochen bringen und salzen. Kohlstreifen darin je nach Sorte 1-3 Minuten (Chinakohl 1, Spitzkohl 2, Wirsing 3) kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kurz abschrecken und abtropfen lassen.

3. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Knoblauch oder Schalotte schälen und mit Petersilie und Zitronenschale sehr fein hacken. Mit Kohl, Hack, Sahne und Ei in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und vermengen.

4. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten einzeln auf wenig Mehl doppelt so groß ausrollen und in 3 gleich große Stücke schneiden. Die Ränder mit kaltem Wasser einpinseln. Die Füllung jeweils auf einer Hälfte der Teigstücke verteilen, die freien Teighälften darüberklappen, die Ränder zusammendrücken.

5. Die Teigtäschchen auf das Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, die Taschen damit einpinseln. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen, bis die Täschchen schön braun sind. Sie schmecken am besten lauwarm, aber auch abgekühlt.