

Kalbfleischkräpfchen mit eingelegter Zitrone



Zutaten

Ergibt 15 Stück

- 0.25 Salzzitronen siehe Rezept-Tipp
- 30 g Oliven entsteint grün
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 g Kalbfleisch gehackt
- 1 grosse Prise Muskatnuss frisch gerieben
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimtpulver
- reichlich frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Wasser

Die Salzzitrone kurz unter kaltem Wasser abspülen, dann mittelfein hacken. Die Oliven klein würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Die Hitze höher stellen, das Hackfleisch beifügen und krümelig braten. Dann mit Muskat, Nelke, Zimt, Pfeffer und Salz würzen. Vom Feuer nehmen und die Zitrone sowie die Oliven untermischen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.

Den Blätterteig entrollen und daraus Rondellen von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils auf die eine Hälfte der Rondellen etwas Hackfleischfüllung geben, den Teigrand mit Wasser bestreichen und die andere Teighälfte darüber klappen. Die Ränder gut festdrücken. Die Kräpfchen auf das vorbereitete Blech legen.

Eigelb und Wasser verrühren und die Kräpfchen damit bestreichen.

Die Hackfleischkräpfchen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15–20 Minuten goldbraun backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren. Bereitet man die Hackfleischkräpfchen vor, kann man sie vor dem Servieren kurz im 180–200 Grad heissen Ofen aufbacken.

Eingelegte Zitronen, auch Salzzitronen genannt, sind eine orientalische Spezialität, die in spezialisierten Lebensmittelgeschäften und Delikatessläden (z.B. Globus) erhältlich ist. Man kann die Zitronen aber auch selber herstellen, was sich lohnt, denn mit ihnen lassen sich viele Gerichte raffiniert verfeinern. Ein Rezept dazu finden Sie unter [www.wildeisen.ch/rezepte/ Salzzitronen](http://www.wildeisen.ch/rezepte/Salzzitronen). Ersetzt werden können die Salzzitronen – wenn auch mit einer etwas anderen Note – durch abgeriebene Zitronenschale und einige Spritzer Saft.