Randen im Schlafrock

Zutaten

4	kleine gekochte Randen, geschält ca. 600 g
¼ TL	Salz
¼ TL	Pfefferkörner, grob zerdrückt
8 Tranchen	Rohessspeck
250 g	Butterblätterteig
½	Ei, verquirlt

4 Personen | 30 min | einfach

Zubereitung

1. Die Randen mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Specktranchen um eine Rande wickeln. Butterblätterteig vierteln, je zu einem Rechteck von ca. 20 x 20 cm auswallen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Randen gut einpacken, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teig nochmals mit Ei bestreichen. Evtl. mit Teigresten garnieren.
2. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten backen. Heiss servieren.

Variationen

Nach Belieben Saucen-Halbrahm mit wenig abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer aufkochen, dazuservieren.
Statt Butterblätterteig Kuchenteig verwenden.
Rohessspeck durch Rohschinken oder dünn geschnittenen Modelschinken ersetzen.

Mehr Infos und Rezepte

Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter www.swissmilk.ch

swissmilk.ch/rezepte
Mehr als 7000 Gratis-Rezepte.

Saisonrezept Februar

Das rote Wunder

Randen von unserem Nachbarn Deutschland auch Rote Beete genannt, ist ein typisches Lagergemüse, welches uns auch im Winter mit Vitaminen versorgt.

Die Rande ist mit der Zuckerrübe verwandt und kann roh oder gekocht gegessen werden. Von frischen Randen kann das Kraut wie Spinat zubereitet und gegessen werden. Der Saft der Rande wird in der Lebensmittelindustrie oft zur natürlichen Färbung von Lebensmitteln wie zum Beispiel Jogurt verwendet.

bio.