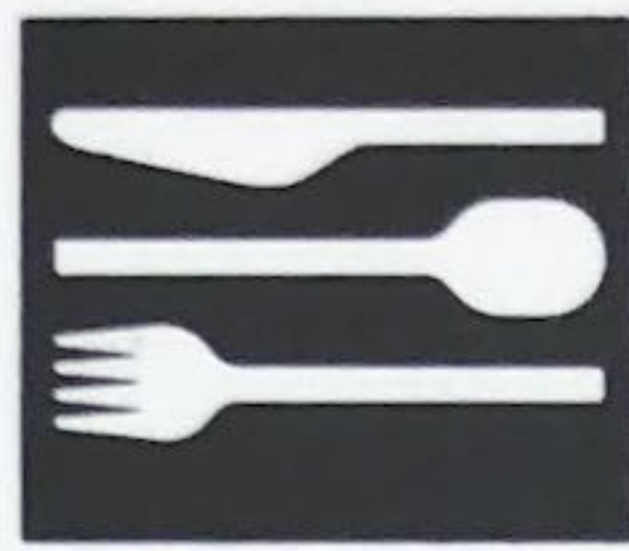


Windbeutel Walewska

12-15 Windbeutel



Vorspeisen
Karte Nr. 59

1



Windbeutel Walewska

Vorspeisen
Karte Nr. 59

1

Vorbereitungszeit 40 Min. · Backzeit 30 Min. · Temperatur 230°

¼ l Wasser
1 Prise Salz
50 g Margarine
150 g Mehl
4 Eier

Füllung:

150 g Räucherlachs
2 hartgekochte Eier
1 Becher Joghurt
1 Bund Dill
2–3 Eßl. feingeschnittener Lauch
1 Eßl. Senf
150 g tiefgefrorene Erbsen

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Brandteig zubereiten und 12-15 Windbeutel backen. (Grundrezept Gruppe 26, Karte Nr. 15.)

2. Lachs in feine Streifen schneiden, die geschälten Eier hacken, Joghurt mit feingewiegtem Dill (einige Dillspitzen zur Dekoration zurückbehalten), Lauch und Senf mischen.

3. Lachs (ein paar Streifen zur Garnierung beiseite legen), Eier und die aufgetauten Erbsen unter die Joghurt-Sauce mischen.

4. Die abgekühlten Windbeutel waagerecht aufschneiden und mit der Masse füllen. Mit Dillspitzen und Lachsstreifen garnieren.