

## Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 24.11.2020

**Knusprige Filoteigtaschen mit Bratenresten und Kartoffeln**

**Für 10 Stück**

### Zutaten

- 1 Lauchzwiebel
- 2 Kartoffeln, mittelgroß
- 1 Apfel, säuerlich
- 1 Bio-Zitrone, Saft und 1 TL abgeriebene Schale davon
- 2 Aprikosen, getrocknet
- 400 g Bratenreste von der Gans (oder andere Bratenreste)
- 1 EL Walnüsse
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Butterschmalz (oder Gänsefett)
- 40 ml Gemüsebrühe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Msp Lebkuchengewürz
- 1 TL Honig
- 80 g Butter
- 1 Pck. Filoteig (10 Blätter, ca. 250 g)

### Zubereitung

1. Lauchzwiebel, Kartoffeln und Apfel putzen, bzw. schälen und entkernen.
2. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Apfel grob raspeln. Mit der Hälfte Zitronensaft beträufeln. Aprikosen fein würfeln. Bratenreste ebenfalls klein schneiden.
3. Walnüsse hacken. Mit den Semmelbröseln in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin anbraten, bis sie goldgelb sind.
5. Lauchzwiebel, Bratenreste, Apfel und Aprikose zugeben. Brühe, übrigen Zitronensaft und Zitronenschale untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz, Honig würzen und ca. 2-3 Minuten schmoren.
6. Semmelbrösel-Nussmischung unterrühren und etwas abkühlen lassen.
7. Butter schmelzen. Filoteigblätter nacheinander auslegen. Blätter mit der Hälfte der Butter bestreichen und eine Hälfte umklappen, sodass ein Rechteck entsteht. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeweils 1-2 EL Füllung am unteren Ende des Teigblattes verteilen. Dabei rechts und links einen Rand lassen. Die Teigränder einschlagen, aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Filoteigpäckchen mit der restlichen Butter bestreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.
9. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und sofort servieren. Dazu passen Rotkohl, als Salat oder Gemüse sowie evtl. vorhandene Soßenreste.