

# Gefülltes Rindsfilet – Täschchen

---

## Füllung

20g Butter  
2 gehackte Zwiebeln  
½ Bund gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Majoran, Thymian)  
250g Kalbsbrät  
1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde, eingeweicht  
2 EL Rahm  
Wenig Paprika

12 dünne Filetplätzchen  
12 Scheiben Rohschinken  
12 Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer, Paprika  
1 EL Mehl  
2 Eier verquirlt  
2 Zweige Petersilie gehackt  
etwas Salz

## Zubereitung

1. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, Kräuter zufügen, kurz mitdünsten und auskühlen lassen
2. Mit dem Kalbsbrät, dem gut ausgedrückten Toastbrot und dem Rahm verkneten und würzen
3. die Plätzchen flach auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Klarsichtfolie bedecken und mit Hilfe eines Brettchens dünn ausstreichen
4. Eine Scheibe Rohschinken quer über beide Plätzchenhälften legen
5. die Füllung auf die untere Hälfte der belegten Plätzchen verteilen, den Rohschinken darüber klappen und mit Basilikumblatt belegen
6. Die obere Plätzchenhälfte darüberlegen, die Ränder gut andrücken und mit einem Zahnstocher fixieren
7. Die Plätzchen beidseitig würzen, mit Mehl bestäuben und im mit Petersilie und Salz verquirlten Ei wenden
8. In der erhitzten Bratbutter langsam goldbraun braten

**Dazu Trockenreis, in Fleischbouillon gekocht, servieren**