

## REZEPT „Falsches Beef Wellington“

### Zutaten für 6 Personen

0.5 kg Schweinslungenbraten  
400g aufgetauter Tiefkühl  
Blattspinat  
200g Champignons  
1 Zwiebel  
2 Rollen Blätterteig  
1 Ei zum Bestreichen  
Salz, Pfeffer, Öl

### Beilagen:

1,5 kg vorgekochte, kleine  
Kartoffeln  
3 Rosmarinstängel, abgerebelt  
0,5 kg Karotten, geschält und in kleine Stücke geschnitten  
3 EL Senfsamen, 2 EL Honig  
0,5 kg gekochte Fisolen  
100g gewürfelte Speckstückchen



### Zubereitung "Falsches Beef Wellington"

1. Den Schweinslungenbraten in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von allen Seiten gut anbraten, sodass sich die Poren schließen können, das Fleisch aber noch nicht durch ist, das Fleisch etwas abkühlen lassen und auf die Seite stellen.
2. In der Zwischenzeit Champignons und die Zwiebel klein schneiden. In der Pfanne mit etwas Öl anbraten, ebenfalls auf die Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Das Fleisch mit dem ersten Blätterteig einwickeln und beiseite legen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
4. Den zweiten Blätterteig auf ein Backpapier auf ein Backblech legen. Den Spinat und die Champignons auf dem Blätterteig verteilen und den eingewickelten Schweinsbraten drauf geben. Alles zusammen einrollen, die Enden unter den "Strudel" legen und festdrücken.
5. Ein Ei verquirlen und großzügig auf dem falschen Beef Wellington verstreichen. Für etwa 25-30 Minuten ins Backrohr geben.
6. Für die Beilagen zuerst die bereits kurz vorgekochten Kartoffeln mit Olivenöl und dem Rosmarin in einer backofenfesten Form mischen und im Backrohr braten.
7. Die Karotten mit etwas Öl in einem Topf bissfest garen, dann die Senfsamen sowie den Honig dazugeben, nach Geschmack salzen.
8. Zum Schluss die gekochten Fisolen mit etwas Speck in einer Pfanne anrösten.
9. Damit das Essen am Tisch länger warm bleibt, gib die Schüsseln & Teller für ein paar Minuten ins Backrohr. Zum Anrichten gib die Beilagen in die erwärmten Schüsseln und serviere sie am Tisch.
10. Nach etwa 30 Minuten sollte das falsche Beefwellington schön goldbraun sein und fertig!  
**Guten Appetit :)**

