

Betty Bossi

Knusprig verpackt



Der einfachste Weg zum Genuss



Knusper-Backblech «Vario»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für das Knusper-Backblech «Vario» entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Das Knusper-Backblech «Vario» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

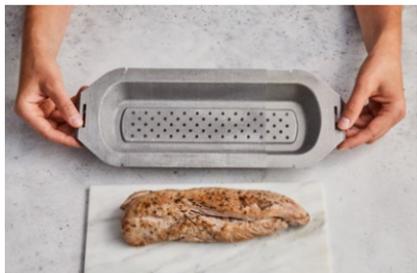
Betty Bossi

Schweinsfilet mit Speck	4
Filet Wellington	6
Poulet-Zwetschgen-Päckli	8
Lachs im Blätterteig	10
Cordon bleu im Teig	12
Vegi-Päckli	14
Fleischkäse California	16



Knusper-Backblech «Vario» (Art.-Nr. 25580). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung



1 Die Länge des Knusper-Backblechs der Länge des Fleisches anpassen. Teig entrollen, in das mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen ausgelegte Blech legen, etwas andrücken.



2 Füllung wie im Rezept beschrieben in der Mulde verteilen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Teig über die Füllung legen.



3 Den Ausstecher bemehlen und zum Verschliessen jeweils seitlich in den Teigrand drücken. Ausstecher entfernen, Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.

Lässt sich vorbereiten

Ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zuge-
deckt im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild: Filet Wellington (S. 6)

Schweinsfilet mit Speck

 30 Min. + 30 Min. backen

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt

1 EL Bratbutter

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

1 Schweinsfilet
(ca. 500 g)

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

½ TL Salz

wenig Pfeffer

300 g Lauch

Lauch längs halbieren, in feine Streifen schneiden.

2 TL Thymian

Thymian zerzupfen. Öl in derselben Pfanne warm

1 EL Olivenöl

werden lassen. Lauch und Thymian ca. 8 Min. dämpfen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, salzen, auskühlen. Paniermehl daruntermischen.

½ TL Salz

3 EL Paniermehl

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 × 42 cm)

Die Länge des Knusper-Backblechs der Länge des Fleisches anpassen. Teig entrollen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Speck sich leicht überlappend in die Mulde legen. ⅓ der Füllung darauf verteilen. Filet darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, Speck darüberlegen.

12 Tranchen Bratspeck

1 Ei

Ei verklopfen, Teigränder mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (%): 687 kcal, F 44 g, Kh 33 g, E 39 g



Filet Wellington

 30 Min. + 30 Min. backen  laktosefrei

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt
Für 6 Personen

1 EL Bratbutter 700 g Rindsfilet ¾ TL Salz wenig Pfeffer	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
250 g Champignons 1 EL Bratbutter 1 EL Zitronensaft 1 EL Petersilie 1 TL Thymianblättchen ¼ TL Curry ¼ TL Paprika ¼ TL Salz	Champignons fein hacken. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen, Champignons andämpfen. Zitronensaft begeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Pfanne von der Platte nehmen. Petersilie und Thymian fein schneiden, begeben, würzen, auskühlen.
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm) 150 g Rohschinken in Tranchen	Die Länge des Knusper-Backblechs der Länge des Fleisches anpassen. Teig entrollen, etwas breiter auswallen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Rohschinken sich leicht überlappend in die Mulde legen. ⅓ der Füllung darauf verteilen. Filet darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, Rohschinken darüberlegen.
1 Ei	Ei verklopfen, Teigländer mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit wenig Ei bestreichen.
	Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (⅓): 401 kcal, F 21g, Kh 18g, E 35g



Poulet-Zwetschgen-Päckli

 30 Min. + 30 Min. backen

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt

1 EL Bratbutter	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
4 Pouletbrüstli (ca. 600 g)	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
¾ TL Salz	
wenig Pfeffer	

100 g entsteinte Dörripflaumen	Pflaumen fein hacken, mit dem Frischkäse mischen.
200 g Frischkäse	

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)	Die Länge des Knusper-Backblechs auf ca. 35 cm ausziehen. Teig entrollen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Drei Tranchen Rohschinken längs in die Mulde legen. ⅓ der Füllung darauf verteilen. Pouletbrüstli sich leicht überlappend nebeneinander darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, restlichen Rohschinken darüberlegen.
6 Rohschinken in Tranchen	

1 Ei	Ei verklopfen, Teigländer mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit einem Teigradli Teig leicht prägen, nicht durchschneiden.
-------------	--

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (¼): 722 kcal, F 40 g, Kh 41g, E 51g



Lachs im Blätterteig

 30 Min. + 30 Min. backen

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt

4 Lachsrückenfilets ohne Haut Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Lachsfilets würzen. Spinat gut ausdrücken, würzen.
(je ca. 150 g)

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

300 g tiefgekühlter Spinat, aufgetaut

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 ausgewallter Blätterteig Die Länge des Knusper-Backblechs auf ca. 35 cm ausziehen. Teig entrollen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Mandeln in der Mulde verteilen, Spinat darauf verteilen.
(ca. 25 × 42 cm)

3 EL gemahlene geschälte Mandeln

140 g Frischkäse Je zwei Fischfilets aufeinanderlegen, nebeneinander auf den Spinat legen, Frischkäse darauf verteilen.
(z. B. Cantadou mit Meerrettich)

1 Ei Ei verklopfen, Teigränder mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit wenig Sesam garnieren.
wenig schwarzer Sesam

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (¼): 809 kcal, F 58 g, Kh 28 g, E 42 g



Cordon bleu im Teig

 30 Min. + 30 Min. backen  laktosefrei

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt

100 g Gruyère	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
1 Zwiebel	Gruyère grob reiben, Zwiebel fein hacken. Tomaten
80 g getrocknete Tomaten in Öl	abtropfen, in Streifen schneiden, Rucola zerzupfen, mit allen Zutaten in einer Schüssel mischen.
20 g Rucola	

4 Schweinsstotzenplätzli (je ca. 150 g)	Schweinsstotzenplätzli flach klopfen.
--	---------------------------------------

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)	Die Länge des Knusper-Backblechs auf ca. 35 cm ausziehen. Teig entrollen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Paniermehl in der Mulde verteilen. Schweinsplätzli sich leicht überlappend auf das Paniermehl legen.
40 g Paniermehl	Schinken und Käsemasse darauf verteilen, freie Plätzlihälften darüberlegen.
120 g Landrauchschinken	

1 Ei	Ei verklopfen, Teigränder mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit einem scharfen Messer leicht einritzen.
-------------	--

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (%): 818 kcal, F 48 g, Kh 38 g, E 57 g



Vegi-Päckli

 30 Min. + 30 Min. backen  vegetarisch

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt

1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kichererbsen abspülen und gut abtropfen, mit dem Knoblauch fein pürieren.
2 Knoblauchzehen	

250 g Zucchini	Zucchini grob reiben, Feta zerbröckeln. Oliven fein hacken. Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, mit Zucchini, Feta und Oliven unter die Kichererbsenmasse mischen, würzen.
200 g Feta	
50 g schwarze Oliven	
2 EL Pinienkerne	
1½ TL Salz	
wenig Pfeffer	

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)	Die Länge des Knusper-Backblechs auf ca. 35 cm ausziehen. Teig entrollen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Feta-Zucchini-Masse in der Mulde verteilen.
1 Ei	Ei verklopfen, Teigränder mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (%): 590 kcal, F 39 g, Kh 39 g, E 21 g



Fleischkäse California

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

Für das Knusper-Backblech «Vario», mit einem ca. 5 cm breiten Backpapierstreifen belegt

-
- | | |
|---|--|
| 1 Dose Maiskörner
(ca. 140 g) | Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mais abtropfen, Essiggurken fein hacken. Petersilie fein schneiden, alles mit den Mandeln unter das Brät mischen. |
| 2 Essiggurken | |
| 2 EL glattblättrige Petersilie | |
| 50 g gemahlene geschälte Mandeln | |
| 750 g Kalbsbrät | |
-

- | | |
|---|---|
| 1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 × 42 cm) | Die Länge des Knusper-Backblechs auf ca. 35 cm ausziehen. Teig entrollen, in das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken (S. 3). Mandeln in der Mulde verteilen, Brät darauf verteilen. |
| 3 EL gemahlene geschälte Mandeln | |
-

- | | |
|-------------|--|
| 1 Ei | Ei verklopfen, Teigränder mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, formen (S. 3). Teig-Päckli mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit einem scharfen Messer leicht einritzen. |
|-------------|--|
-

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (%): 978 kcal, F 78 g, Kh 34 g, E 34 g

