

# Hanging Tender im Teigmantel

## 1/2 Fleisch/Füllung/Fertigstellung

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

2	Hanging Tender
	Zwiebel
	Lauch
	Champignons
250 G	Schlag
	Salz, Pfeffer, Rosmarin

### Zubereitung

1. Zwiebel und Lauch fein schneiden und in etwas Öl anbraten.
2. Die fein geschnittenen Champignons dazugeben, gut durchbraten und den Schlag unterrühren.
3. Die Füllung gut auskühlen lassen.
4. Die zwei Hanging Tender von der mittleren Sehne befreien, so erhält man vier schöne Stücke.
5. Das Rohr auf 180 °C vorheizen.
6. Den Mürbteig dünn ausrollen und in vier Stücke teilen und die Sauce auf die vier Teigstücke verteilen.
7. Die Fleischteile rundherum scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.
8. Auf die Sauce legen und mit dem Mürbteig ummanteln.
9. Im Rohr ca. 45 Minuten backen.
10. Mit Gemüse und Schnittlauchsauce servieren.

# Hanging Tender im Teigmantel

---

## 2/2 Topfen-Mürbteig

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig

---



### Zutaten

250 G	Topfen
250 G	Butter (warm)
250 G	Mehl
1 PRISE	Salz

### Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl und Prise Salz gut vermengen und kalt stellen.