

## Ziegen + Schafsfleisch im Curryblätterteig

### Zutaten:

- 600 g gutes Ziegenfleisch
- 400 g Schafsschulter
- 4 dl Rahm
- 4 EL gehackte Petersilie
- 4 EL Paniermehl
- 1 Ei
- Blatt Blätterteig 30 x 24
- Currypulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Fleisch entbeinen und in dicke Scheiben schneiden (2-3 cm).
2. Die Petersilie mit dem Paniermehl gut vermischen und dann zwischen den Fleischscheiben gut verteilen.
3. Die Schafsschulter hacken und mit der Rahm, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Jetzt das Hackfleisch auf dem Blätterteig gut ausbreiten, 10 cm Rand freilassen, und mit Curry bestreuen.
5. Dann die Ziegenfleischscheiben auf das Hack legen und auch mit Curry bestreuen.
6. Den Blätterteig über dem Fleisch zusammenschlagen und den Teig mit dem Eigelb einstreichen.
7. Das ganze im vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten bei 180°C gehen lassen.