



Windbeutelchen, hausgemachte, mit Rauchlach - Kräuter - Gervaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Komponente, Stehempfang

Zutaten

- Für den Brandteig:
 - 40 g Butter
 - 60 g Mehl, gesiebt
 - 1 / 8 l Wasser
 - 4 ganze Eier
 - Prise Salz
- Für die Füllung:
 - 200g Gervais Frischkäse
 - 80 g Gravad Lachs in kleinen Würfeln
 - 1 El Frische Kräuter wie: Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kerbel etc
 - 2 El flüssige Sahne
 - Etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig für die Windbeutel:

Schritt2

Das Wasser, Butter und Salz kurz aufkochen, das gesiebtes Mehl dazu geben, gut mit einem Kochlöffel verarbeiten.

Schritt3

Auf der Flamme mit einem weiteren Stich Butter "abbrennen", bis ein „Klumpen“ entstanden ist.

Schritt4

Etwas erkalten lassen, und die Eier einzeln darunter arbeiten; in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Schritt5

Nunmehr kleine Profiteroles auf ein gemehltes Backblech spritzen und bei 180 ° C ca.15 min. backen.

Schritt6

Erkalten lassen, aufschneiden.

Schritt7

Die Füllung:

Schritt8

Der Gervais.- o. Philadelphia Frischkäse Crème, mit etwas Sahne spritzfähig aufrühren. Die gehackten Kräuter, etwas gemahlenem Chili und den klein gewürfeltem Gravad - Lachs unterheben, in einen Spritzbeutel mit passender Lochtülle geben.

Schritt9

Die Windbeutel füllen, das "Käppchen" wieder obenauf setzen.

Schritt10

Auf einer Platte mit Manschette reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** komponente, lecker, stehempfang, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/windbeutelchen-hausgemachte-mit-rauchlach-kraeuter-gervaise/>