

Wurstweggen

Zutaten für 12 Stück

300	g	Kalbsbrät	
240	g	Schweinsbratwürste, roh ¹	Brät aus der Haut drücken.
2	MS	Koriander, gemahlen	
2	MS	Majoran, gemahlen	
2	MS	Thymian, gemahlen	
2-3	MS	Piment d'Espelette ²	
1		Zwiebel, klein	Fein hacken und glasig andünsten.
2		Eier, mittel	
		Zitrone	Ein Hauch Zitronenabrieb.
½ - 1	TL	Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
3-4	EL	Paniermehl	Alle Zutaten gut vermischen, abschmecken.
2		Blätterteig, eckig (25x42cm)	Jeden Teig in 6 Rechtecke à 12x14cm schneiden.
			Mit dem Spritzbeutel ca, 2½ cm dicke Würstchen längs in die Mitte der Teigplatten drücken. An den Enden ½ cm frei lassen.
1		Eiweiss	Verquirlen und die Längsseite der Platten mit Eiweiss bestreichen.
			Wurstweggen zuklappen und mit einer Gabel verschliessen. Die Seiten offen lassen.
1		Eigelb	Wurstweggen auf Backpapier legen und mit Eigelb bestreichen.
			In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 25-30 Minuten backen.



CBB, Mai/2015

¹ Salsiccia anstelle der Schweinsbratwurst

² Fein geriebene Chili-Flocken aus dem französischen Baskenland (z.B. Coop)