



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Wurstweggen

Rezept: und Foto: Miriam

Zutaten:

1 Blätterteig ausgewallt eckig
300 g Kalbsbrät
Speck zum Braten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Senf
1/2 Bund Peterli
Salz, Pfeffer
2 Eier
Rapsöl zum braten



Zubereiten:

Rapsöl in einer Bratpfanne warm werden lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken und ca. 5 Min. andämpfen, auskühlen,

Brät und alle Zutaten bis und mit 1 Ei (verquirlt) gut mischen, anschliessend mit nassen Händen zu zwei Rollen formen

Teig entrollen, in 2 Teile schneiden, beide mit Bratspeck belegen
Fleischmasse längs auf die Teighälften geben, Teigländer mit Ei bestreichen, andere Teighälfte darüberlegen, Teigländer gut andrücken.

Auf ein Blech mit Backpapier legen, Teig mit Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 20 Min. fertig backen