AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	Schweiz

WURST IM TEIG



Rezept: 100 Wunderrezepte. BettyBossi 1977 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Eine grosse Wurst im Teig zu backen, bringt Abwechslung. Fein gewürzt, fast ein Filet im Teig.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Saucisson vaudoise	0.5	Zitrone, Abrieb
1	Blätterteig, 25 x 42 cm	1	Ei
2 TL	Italienische Kräuter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kräuter, Zitronenabrieb, wenig Salz und Pfeffer auf den Blätterteig streuen und mit dem Walholz leicht andrücken.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Haut der Wurst abziehen, mit Senf rundum bestreichen und auf den Teig legen.
3. Ei in Eiweiss und Eigelb trennen. Mit dem verschlagenem Eiweiss die Teigränder bestreichen, die Wurst einpacken. Mit Förmchen aus Teigresten Garnituren ausstechen und mit dem verquirltem Eigelb die Oberfläche des Teiges bestreichen.
4. Den Teig auf das mit Backpapier belegte Blech legen und auf der zweituntersten Rille 30 Min. backen.

TIPP: Es können auch andere regionale Würste verwendet werden. Aufs allfällig notwendige Vorkochen achten.