

Wurstweggen mit Gemüse

Rezept für 12 Wurstweggen

Zutaten:

2 Pack	Blätterteig
500 g	Schweinsbratwürste roh
200 g	Kalbfleischbrät
400 g	Rüebli
400 g	Broccoli
1	Ei
	Peterli
	Schnittlauch
	Basilikum
	Paprika, Rosmarin
	Pfeffer, Senf
	Ingwerpulver
	Salz



Zubereitung:

Schweinsbratwürste ausdrücken und zusammen mit dem Kalbsbrät in eine Schüssel geben. Peterli, Schnittlauch, Basilikum, Paprika, Rosmarin, Pfeffer, Senf, Ingwerpulver und wenig Salz nach Belieben begeben, das Eiweiss zur Masse hinzufügen und alles gut durchkneten. Den Blätterteig ausrollen und in je 6 grosse Rechtecke (ca. 13x14 cm) schneiden. Das Brät in 12 gleich grosse Rollen teilen und auf die Mitte der Teigrechtecke verteilen. Die Teigränder mit etwas Wasser bepinseln und zusammenklappen, die Enden mit einer Gabel zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Wurstweggen mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Rüebli und Brokkoli ca. 20 Minuten in Gemüsebouillon dämpfen, würzen.