

Wurstweggen

(Rezept für 4 Personen / 8 Stück)

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ TL Kreuzkümmelpulver
½ TL Fenchelsamen
200 g Kalbsbrät
200 g gemischtes Hackfleisch
80 g Schinkenwürfeli
2 EL grobkörniger Senf
2 EL Panierbrot
½ Bund Petersilie, fein geschnitten
Salz und Pfeffer

Rechteckig ausgewallter Blätterteig (25x42 cm.)

1 Ei, verklopft

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel und Fenchelsamen ca. 5 Minuten andämpfen. Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kalbsbrät und alle Zutaten zur Zwiebelmasse gebe, von Hand gut durchkneten, bis eine kompakte Masse entsteht.

Den Teig in 8 gleich grosse Stücke schneiden. Füllung längs auf die Teigmitte geben, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm. freilassen. Teigränder mit Ei bestreichen, über das Fleisch legen. Mit einer Gabel gut andrücken. Teigrollen mit dem geschlossenen Teil nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit restlichem Ei bestreichen.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen und mit einem bunten Salat servieren.