



Weißwurst im Blätterteig

Zutaten für ca. 10 Stück

- ✧ 2er Packung Frischer Blätterteig (Alternativ: 1x große Packung)
- ✧ 375 g Schalotten
- ✧ 12,5 g Butter
- ✧ 90 ml Apfelessig
- ✧ 4 TL brauner Zucker
- ✧ Salz
- ✧ Pfeffer
- ✧ 1-2 EL Öl
- ✧ 5 Zimmermann Weißwürste
- ✧ 1 Eigelb (M)
- ✧ 3 EL Milch
- ✧ Backpapier

Zubereitung | ca. 40 min

- 1 Die Schalotten schälen und würfeln.
- 2 Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Schalotten darin 3-4 Minuten andünsten.
- 3 Essig und Zucker dazugeben und für ca. 10 Minuten karamellisieren lassen.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen. Zimmermann Weißwürste enthäuten, längs halbieren und in der Pfanne ca. 5 Minuten anbraten. Danach direkt aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- 5 Schalotten mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 6 Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- 7 Frischen Blätterteig auspacken und in 10 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit den Schalotten bestreichen, dabei einen Rand von ca. 0,5 cm frei lassen. Auf jedes Stück eine halbe Zimmermann Weißwurst legen und den Teig einrollen.



Weißwurst im Blätterteig

Zutaten für ca. 10 Stück

- ✧ 2er Packung Frischer Blätterteig (Alternativ: 1x große Packung)
- ✧ 375 g Schalotten
- ✧ 12,5 g Butter
- ✧ 90 ml Apfelessig
- ✧ 4 TL brauner Zucker
- ✧ Salz
- ✧ Pfeffer
- ✧ 1-2 EL Öl
- ✧ 5 Zimmermann Weißwürste
- ✧ 1 Eigelb (M)
- ✧ 3 EL Milch
- ✧ Backpapier

Zubereitung | ca. 40 min

- 8 Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 9 Eigelb und Milch vermischen, Blätterteig damit bestreichen.
- 10 Die Teigrollchen für ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und heiß oder lauwarm servieren.