

Sausage Rolls



Zutaten für vier größere Rollen:

250 g Schweinemett
275 g Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Majoran
gefriergetrocknete Petersilie
Hot Chili-Sauce

1. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Schweinemett mit Salz, Pfeffer, Majoran und gefriergetrockneter Petersilie nachwürzen und gut verkneten. Teilen und vier Rollen formen.

3. Den Blätterteig quer in vier Teile schneiden, die Schweinemettrollen entsprechend einwickeln. Mit gut verquirltem Ei oder auch nur mit Eigelb bestreichen.

4. Auf Backpapier auf der mittleren Schiene zunächst 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 225° erhöhen und weitere 7-10 Minuten backen.

5. Mit Hot Chili-Sauce servieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, kleine Gerichte, Imbiss, Fleisch, Hackfleisch, englisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023