

# Weißwurst im Blätterteig



## Zutaten für 3-4 Personen:

5 Weißwürste  
Blätterteig aus dem Kühlregal  
1 Gemüsezwiebel  
1-2 Ecken Butter  
3-4 EL Apfelessig  
3 EL brauner Zucker  
süßer Senf  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
Brezen

1. Gemüsezwiebel schälen und würfeln. Von den Weißwürsten die Haut abziehen.  
2. Zwiebelwürfel in Butter in einer beschichteten Pfanne glasig braten, bei mittlerer Hitze in ca. 6-8 Minuten. Zucker einstreuen, karamellisieren lassen, dann mit dem Apfelessig ablöschen und noch einige Minuten köcheln, bis der Essig fast verdampft ist. Masse in eine kleine Schüssel umfüllen.  
3. Wieder etwas Butter in die Pfanne geben und die Würste auf allen Seiten braten, bis sie gebräunt sind.

4. Backofen auf 200° vorheizen.

5. Blätterteig längs halbieren, in sechs Quadrate teilen. Auf jedes Quadrat etwas von der Karamellmasse streichen, je eine gebratene Wurst auflegen und in den Blätterteig einrollen. Eigelb mit Milch verquirlen.

6. Jedes Päckchen drei mal schräg einschneiden, mit dem Eigelb bestreichen und auf Backpapier auf der mittleren Schiene ca 15-20 min backen.

7. Mit süßem Senf und frischen Brezen servieren.

## Hinweise:

Eine gute Variante, um Weißwürste zu genießen. Als Hauptspeise 2 Stück pro Person rechnen, als kleines Gericht nur ein Stück.

Rezeptanregung: Youtube, CrispyRob, Oktober 2018  
[https://m.youtube.com/watch?v=71\\_omGb3PHc](https://m.youtube.com/watch?v=71_omGb3PHc)  
ab Minute 01:47.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 55 min, kleine Gerichte, Wurstwaren, deutsch, bayerisch

Anpassung und Foto: Walter Stand 31.01.2021