

Wurstweggen

Zutaten:

Wurstweggen (36 Stück)

6 Blätterteig im Doppelpack (26cm x 42 cm)

1200 g Rinderhackfleisch

500 g Kalbs-brät

200 g Paniermehl

½ - 1 TL Salz

nach belieben Pfeffer

(wehr es mag 1 kleine Zwiebel)

Gewürze je nach Geschmack

Koriander, Majoran, Thymian, Basilikum,

Petersilie, Schnittlauch

Backzeit: 25-30 Minuten

Elektroherd: 220 Grad

Umluft: 180 Grad



1



2



Paniermehl



3



4



1-2 Die Gewürze werden als erstes klein gehackt.

3-4 Das Rinderhackfleisch, Kalbs-brät und Paniermehl in eine Schüssel geben.

Am Schluss werden die Gewürze dazugegeben.

Nun wird die ganze Masse gut durchgeknetet bis alles gut vermengt ist.



6

6. Die gut durchgeknetete Masse wird nun auf die vorbereiteten Blätterteig Flächen in längliche Würste gelegt. Sie können gut von Hand geformt werden, Sie sollten ca. 50 g wiegen.



7

7. Die Blätterteig Fläche wird in **6 mal 13cm x 14cm** unterteilt.



8

8. Die Ränder werden mit Eigelb bestrichen, damit die Flächen beim umklappen des Teigs sich besser verbinden..

9. Um die Würstchen einzufrieren dürfen sie nicht direkt aufeinander gelegt werden.

10. Dazwischen soll immer ein Backpapier gelegt werden, damit sie nicht zusammen kleben.

Vor dem Backen werden die Würstchen mit Eigelb bestrichen.

Wenn sie gefroren, diese auf ein Backblech legen und vor dem Backen auftauen.



9



10