Blätterteigkrapfen mit Schweinsbrät und Lauch

Ein gute Schweinsbratwurst ist ideal für diesen Krapfen, man könnte sie auch durch selber gewürztes Hackfleisch ersetzen. Der Lauch zusammen mit dem Sauerrahm macht den Krapfen schön feucht. Etwas ungewohnt erscheint die Zugabe von etwas Zimt. Zimt ist aber in vielen Wurstrezepten mit Schweinefleisch enthalten und gibt auch diesem Wurstkrapfen eine feine Note.

Ein Tipp: Der Krapfen wird vor dem Backen mit Eigelb eingepinselt, das übrigbleibende Eiweiss lässt sich wie ein Spiegelei braten und kann, klein geschnitten, gut zur Füllung gegeben werden.

Zutaten (1 Portion)

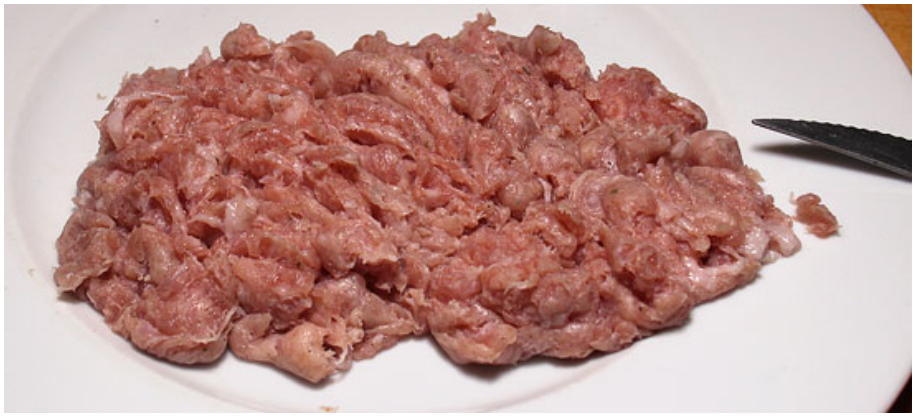
1Stk	Blätterteig ca. 17x25cm
1	Schweinsbratwurst
120g	Lauch
1Tl	Mehl
1	Ei
40g	Sauerrahm
1/2Tl	Zimt
	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Lauch längs halbieren oder vierteln und zu kleinen Stücken schneiden. Leicht salzen und in Butter weichdünsten, ohne dass er Farbe annimmt. Mit Mehl bestäuben und vermischen. Auskühlen lassen. Sauerrahm und Zimt zugeben und vermischen.

Eigelb vom Eiweiss trennen. Das Eiweiss wie ein Spiegelei braten, danach in kleine Stücke schneiden.

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteig ausrollen und zu zwei Dritteln mit dem Lauch belegen, dabei seitlich und an der Stirnseite ca. 1,5cm breite Ränder freilassen. Eiweissschnipsel darauf legen und das Brät ca. 1cm dick darauf verteilen. Teig mit Hilfe des Verpackungspapiers einrollen. Die überstehenden Teigränder nach innen klappen. Teigresten zu Streifen schneiden und damit den Krapfen dekorieren. Die Teigstreifen haften besser, wenn sie vorab angefeuchtet werden. Krapfen mit Eigelb einpinseln und auf ein ausgebuttertes Backblech legen.

In der Mitte des Ofens ca. 20 -25 Minuten backen.