



Würstchen im Schlafrock (Chipolata)

An Partys oder Kindergeburtstagen kommen sie bestimmt gut an, die kleinen Chipolatas, zusammen mit Lauch in Blätterteig eingepackt und gebacken. Je nach Vorliebe kann man sie mit Chipolatas aus feinem Kalbsbrät oder aus groberem und würzigerem Schweinsbrät zubereiten. Kurzes Anbraten vor dem Einrollen verleiht ihnen etwas mehr Geschmack.

Zusammen mit Salat sind sie auch eine gute Mahlzeit für den Alltag.

Zutaten

- 5 Kalbs-Chipolata
- 1-2 Stücke dicker Lauch, ca. 6cm
(gleich lang wie die Chipolata)
- Dijon-Senf
- Blätterteig
- 1 Eigelb
- Bratbutter

Zubereitung

Die Blätter vom Lauch schichtweise abschälen und 10 Minuten in leicht sprudelndem Wasser kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Chipolata beidseitig 3-4 mal leicht einschneiden und in Bratbutter hellbraun anbraten. Auf einen Teller legen und ringsum mit Senf einpinseln.

Ofen auf 180° vorheizen.

Blätterteig zu einer Bahn zuschneiden, ca. 3cm breiter als die Chipolata lang sind. Mit Lauch belegen, ein Chipolata auflegen und einrollen. Teig zurechtschneiden und die

freien Enden wie ein Wurstzipfel zusammendrehen. Teig 2-3 mal mit einer Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Auf ein eingebuttertes Backblech legen und ca. 25 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Zusammen mit Salat servieren.





