



Blätterteigkrapfen mit Brät

Wurst im Blätterteig? Nicht ganz: Das Brät habe ich aus grünen Würsten ausgedrückt, um es mit klein gewürfelter Essiggurke zu vermischen. Man könnte das Brät zugleich auch nachwürzen, doch bei einer guten Wurst ist das nicht nötig.

Die Kröpfchen schmecken heiss, zusammen mit Salat (z.B. pikanter Bohnensalat) als Hauptmahlzeit ausgezeichnet. Kalt oder lauwarm geben sie feine Häppchen zu einem Apero.

Zutaten (12 Stück)

- 1 Paar Siedwürste (grüne Wurst)
- 1 Blätterteig ausgewallt ca. 36 x 24cm
- 3-4 Essiggurken mittel
- 1 Eigelb

Zubereitung

Brät aus den Würsten drücken. Essiggurken klein würfeln (ca. 2-3mm). Beides vermischen. Blätterteig ausrollen und zu 8x8cm grossen Quadraten schneiden.

Mit zwei Kaffeelöffeln "Nuggets" abstechen und knapp neben der Mitte auf die Blätterteigquadrate geben. Teigrand mit Wasser bestreichen, diagonal falten und die Ränder leicht festdrücken.

Ofen auf 220° vorheizen.

Eigelb mit einem Schluck Wasser vermischen und die Kröpfchen damit einpinseln. In eine ausgebutterte Form legen und 20-25 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.



