

Wurstweggen

Diese Wurstweggen sind schnell zubereitet. Im Kleinformat eignen sie sich auch zum Apéro.

Zutaten

Für 16 Wurstweggen

- 2 rechteckig ausgewallte Blätterteig
- 4 Schweinsbratwürste, Luganighe oder Saucissons
Senf
- 4 Salzgurken
Eigelb zum Bestreichen



1

Zubereitung

Den fertig gekauften, rechteckig ausgewallten Blätterteig in acht Quadrate teilen. Darauf kommt ein Stück Schweinsbratwurst ohne Haut - oder Luganighe oder Saucissons. Pro Krapfen ein kleines Stück Salzgurke in die Wurstmasse drücken und einen Tupfer Senf dazugeben. Den Teig um die Füllung rollen. Die Enden zusammendrücken und mit einer Gabel verschliessen.

Krapfen auf das mit Backfolie belegte Blech geben und mit Eigelb bestreichen. Backofen auf 200 Grad vorwärmen und die Wurstweggen 25 Minuten backen. Als Hauptmahlzeit mit einem gemischten Salat servieren. In kleinerem Format wunderbar zum Apéro.



Die Füllung kann man nach Geschmack variieren. Beispielsweise dicke Lachsscheiben mit Meerrettich-Cantadou, Blattspinat und Raclettekäse, Birnenstücke mit Ziegenkäse, Blauschimmelkäse und Feigen, gegrilltes, geschnittenes mediterranes Gemüse und Pouletstücke, Brät und Pilze...

[Zum Blogbeitrag](#)