



Nacht- oder Mittagessen

Wustweggen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 Blätterteig rechteckig (ca. 320 gr)
- 1 Eigelb für den Anstrich
- Wenig Milch

Füllung:

- 200 gr Kalbsbrät
- 200 gr Schweinsbrät
- 8 Tranchen Frühstücksspeck
- 1 Bund Peterli, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dünsten
- Paniermehl

Salat als Beilage:

- 2-3 Karotten, geschabt
- 1 Gurke (Freilandgurke)
- 1 Karton Sprossen (Rucola, Sonnenblumen oder Kresse, Rettichsprossen)
- 1 grosser Kopfsalat

Zubereitung:

Peterli und Zwiebeln

Fein hacken. In wenig Butter unter ständigem Wenden glasig dünsten, auskühlen lassen.

Kalbsbrät, Schweinsbrät

Peterli und Zwiebeln mit den beiden Brätsorten zu einer kompakten Masse mischen. Acht gleich grosse Portionen zu einer länglichen Wurst formen (8-10 cm lang). Im Paniermehl wenden und kalt stellen.

Blätterteig
Frühstücksspeck

Den Blätterteig in acht gleich grosse Stücke schneiden. Die Brätwürstchen darauf legen und mit Frühstücksspeck bedecken. Teigländer mit Wasser befeuchten und Seiten des Blätterteigs aufrollen (oder seitwärts schliessen, mit einer Gabel anpressen). Die Weggen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. 15 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Eigelb, Milch

Eigelb mit etwas Milch verquirlen. Die Wurstweggen damit bestreichen (damit sie intensiv goldbraun werden). Das Blech in die Mitte des Ofens stellen und 20-25 Minuten backen. (Eventuelle nach 15 Minuten mit einer Alufolie bedecken, damit sie nicht zu dunkel werden.)