



Saucisson vaudois IGP im Teig

Zutaten




 4-5 Personen

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 1 Packung mit 2 Stück Blätterteig (gekühlt)
- 1 Ei
- + Senf, etwas Sesam

Rezept

- 1 Heizen Sie Ihren Backofen auf 200°C (180°C mit Umluft) vor.
- 2 Kochen Sie die Saucisson vaudois IGP während 40 Minuten in siedendem Wasser. Danach nehmen Sie sie aus dem Wasser und lassen Sie sie abkühlen.
- 3 Schneiden Sie die abgekühlte Saucisson vaudois IGP in dünne Scheiben. Streichen Sie die einzelnen Scheiben mit Senf ein und umhüllen Sie sie anschliessend mit dem Blätterteig.
- 4 Drücken Sie den Teig rund um die Scheiben der Saucisson vaudois IGP fest, um ihn zu verschliessen. Bestreichen Sie die Oberseite mithilfe eines Pinsels mit Eigelb und streuen Sie für den extraknusprigen Genuss etwas Sesam darüber.
- 5 Backen Sie die Scheiben rund 20 Minuten oder bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist im Ofen.

Die Tipps des Profis:

-  Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
-  Stechen Sie die Würsthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
-  Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

