Saucisson vaudois IGP im Mantel

Zutaten

2-3 Personen (12 Stück)

1	Saucisson vaudois IGP (400g)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400g	Blattspinat
300g	Blätterteig
1	Ei
+	*Mehl*
+	*Butter*
+	*Salz, Pfeffer, Muskat*

Rezept

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter andünsten, anschliessend verlesenen und gewaschenen Blattspinat hinzugeben und einige Minuten mitdünsten.
2. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken, beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. Blätterteigrolle auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.
4. Mit Spinat belegen und enthäutete Wurst in die Mitte legen.
5. In den Teig einwickeln und die Ränder mit Eiweiss ankleben.
6. Evtl. mit Teigabschnitten verzieren.
7. Mit Eigelb bestreichen und 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen. Warm zu Salat servieren.

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 Wursthülle 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.