Chaulin-Pomponnettes

Zutaten

4 Personen

1	Saucisson vaudois IGP (500-600g)
2 EL	Grobkörniger Senf
600g	Kuchen- oder Blätterteig
1	Ei (Eigelb und Eiweiss trennen)

Rezept

1. Die Wurst 40 Minuten in 75°C heissem Wasser garziehen lassen. Anschliessend abkühlen lassen und enthäuten. In 12 Scheiben schneiden (ca. 8-10mm dick) und mit Senf bestreichen.
2. Den Teig ca. 4mm dick ausrollen und in 24 Quadrate schneiden (ca. 3cm grösser als die Wurstscheiben). Die 12 Quadrate mit je einer Wurstscheibe belegen. Den Rand mit Eiweiss bestreichen. Mit einem zweiten Quadrat bedecken und die Ränder gut andrücken. Um die runde Form (wie im Bild) zu erhalten, die Ecken bis zur Mitte einschlagen oder abschneiden.
3. Das Eigelb mit etwas Kochwasser der Wurst oder Wasser verrühren und die Oberseite damit bestreichen. Mit einer Gabel einstechen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.

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.