

Februar 2014

Wurst- Gipfel

Für eine unkomplizierte Einladung oder für einen Snack zu Salaten
Rezept je nach Serviergelegenheit für 4-8 Personen

VORBEREITUNGEN:

➤ Die Gipfel können mind. 1 Tag im Voraus vorbereitet werden, oder roh tiefkühlen

FÜLLUNG:

3 Schweinsbratwürste

aus der Haut in eine Schüssel drücken, mit einer Gabel lockern

1 grosse Zwiebel, feingehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 saurer Apfel, geschält, an der Röstiraffel gerieben

Wenig Salz, reichlich Pfeffer

1 TL edelsüßer Paprika

1 TL Balsamicoessig

alle Zutaten mit dem Fleisch gut durchmischen

2 ausgewählte Blätterteige oder Kuchenteige

mit dem Wallholz auf wenig Mehl noch etwas dünner auswallen, danach jedes Stück in 12 gleichmässige Dreiecke schneiden

Füllung

gleichmässig verteilen

Wasser

Ränder damit bestreichen

➤ Gipfel von der breiteren Seite her einwickeln, danach die Ecken gut andrücken

1 Ei, verquirlt

die Gipfel damit dünn bestreichen

BACKEN:

Im auf 210 Grad vorgeheizten Ofen während 15 Min. backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen, danach servieren.

TIPP:

Wer ein kombiniertes Dampfgargerät besitzt, kann Blätterteig auch mit Spezialprogrammen wie „Profibacken“ V- ZUG“ zubereiten. Die Backzeit verlängert sich auf 25 Minuten, das Bestreichen mit Ei entfällt.