

## Wurstweggen

### Zutaten

1 Pfund Blätterteig,  
2 Eigelb,  
Mehl zum Auswallen  
zur Füllung:  
300 g gehacktes Schweinefleisch,  
1 altbackenes Brötchen,  
2 fein gehackte Schalotten,  
1EL gehackte Petersilie,  
Pfeffer aus der Mühle,  
Muskatnuss,  
1 TL Butter,  
3 EL Milch

### Zubereitung

Das in Milch eingeweichte Brötchen ausdrücken und mit dem Wiegemesser fein hacken. Schalotten in Butter dämpfen. Fleisch, gedämpfte Schalotten, eingeweichtes kleingeschnittenes Brötchen und Petersilie in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Aus dieser Masse 12 (ca. 8 cm-lange ) Würstchen formen. Blätterteig auf wenig Mehl messerrückendick zu einem Rechteck auswallen. Mit einem scharfen Messer in 12 (8x10 cm) Rechtecke schneiden. Auf jedes Rechteck ein Würstchen legen. Den Teig darüberschlagen und mit etwas Wasser an den Kanten zusammenkleben. Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Wecken auf das Blech legen. Mit Eigelb bepinseln. In dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Nach 10 Minuten Temperatur auf 200 Grad reduzieren.