

Waadländer Saucisson mit Sauerkraut im Blätterteig



Zutaten für 4 Personen

2 x Blätterteig, fixfertig, rund, ca. 30 cm
2 x Waadländer Saucisson
8 Scheiben Schinken gekocht
500 g Sauerkraut gekocht
Senf, Eigelb zum bestreichen

Zubereitung:

Die Waadländer Saucissons mit mehreren Zahnstocher einstechen und ca 30 Minuten kochen (nur ziehen lassen) danach die Wurstpelle entfernen. Die beiden Teige auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Pro Teig die 4 Scheiben Schinken und anschliessend die Hälfte des Sauerkrauts darauf verteilen. Die zwei stirnseitigen Teigenden hochklappen und mit dem zerquirten Ei bestreichen, danach die Längsseiten einrollen. Das ganze Packet dann mit dem restlichen Ei bestreichen und mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Saucissons in der Mitte des Ofens während 30-40 min backen.

