

Wienerli im Teig von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Klassisch und einfach, Wurst im Teig. Wienerli im Teig kann für die Vorspeise oder den Hauptgang verwendet werden. Falls man Wienerli im Teig ohne Beilagen für den Hauptgang berechnet, muss mehr als eine Wurst pro Person berechnet werden.

1.0 kg Blätterteig	Den Blätterteig 2mm dick auswallen und in 2 cm breite Streifen schneiden. 1 glutenfreie Portion.
25 Stück Wienerli	Die Teigstreifen um die Würstchen wickeln. Anfang und Enden mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Auf vorbereitetes Blech legen. 1 Portion Pouletwürstli statt Wienerli mit Schwein
2.0 Stück Eier	Eier verklopfen und die Wienerli mit den verklopften Eiern bestreichen. Die Wienerli in der Ofenmitte bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Zusatzvariante:

Je eine Specktranche um das Würstchen wickeln.