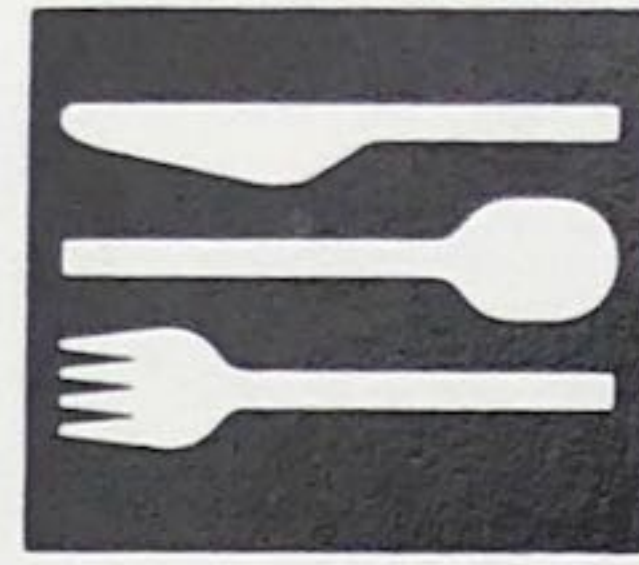


Eingebackene Fleischwurst

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 14

1



Eingebackene Fleischwurst

Vorspeisen
Karte Nr. 14

1

Vorbereitungszeit 25 Min. · Kühlen 1 Std. · Backzeit 30 Min. · Temperatur 210°

100 g Margarine
125 g Mehl
1 Teel. Salz
1 Ei
2 Eßl. kaltes Wasser
500 g Fleischwurst
10 mit Paprika gefüllte grüne Oliven

Heiß servieren mit Kresse-
salat und Tomatensauce.

Getränkervorschlag: Bier.

1. Margarine, Mehl und Salz zu einem griebigen Teig verarbeiten. Ei in einer Tasse schlagen und die Hälfte davon in den Teig geben. Der Rest bleibt zum Bepinseln des Teiges. Teig mit kaltem Wasser verkneten und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Durch die abgepellte Wurst der Länge nach ein Loch bohren, entweder mit dem Kochlöffelstiel oder mit einem Spezialmesser zum Aushöhlen (entkernen). Die Wurst mit Oliven füllen (siehe Foto).

3. Teig zu einem Viereck, passend zur Wurstlänge ausrollen. Teig fest um die Wurst wickeln und sie auf das Backblech mit der Teignaht nach unten legen. Mit dem $\frac{1}{2}$ Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 210° ca. 30 Min. backen, bis der Teig hellbraun und durchgebacken ist.