Wienerli im Teig+ von Silvan Wittlin

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.

750 g Blätterteig	ausgewallt
15 Stück Wienerli	Die Teigstreifen um die Würstchen wickeln. Anfang und Enden mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Auf vorbereitetes Blech legen.
100 g Senf	
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.