

Rezept

Blutwurst-Apfel-Taschen

Ein Rezept von Blutwurst-Apfel-Taschen, am 19.04.2024

Zutaten

2 frische Blutwürste (à ca. 150 g)	2 Zwiebeln
4 EL Sonnenblumenöl	1 EL gehackter Majoran
2 Äpfel (z. B. Boskop)	2 EL Butter
1 TL Zucker	2-3 EL Calvados (nach Belieben)
270 g ausgerollter Blätterteig (42 x 42 cm; Kühlregal)	1 Ei
1 EL Crème fraîche	Salz
Pfeffer	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Würste aufschneiden, Wurstmasse herauslösen und grob zerteilen. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln goldgelb dünsten. Wurstmasse und Majoran unter Rühren bei mittlerer Hitze mitbraten; dabei mit einem Holzlöffel zerteilen, bis alles durchgebraten ist. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, von Kerngehäusen befreien und in feine Scheiben schneiden. Übriges Öl und Butter in der Pfanne erhitzen, Äpfel dazugeben, mit Zucker überstreuen und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten, bis sie leicht bräunen. Eventuell mit Calvados ablöschen. Abkühlen lassen.
3. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Daraus vier Quadrate à ca. 20 cm Seitenlänge schneiden. Das Ei trennen, Teigplatten am Rand rundum mit Eiweiß bestreichen. Blutwurstmasse mit Crème fraîche mischen, salzen und pfeffern. Auf einer Hälfte der Teigquadrate verteilen, Äpfel darauflegen. Die freie Teighälfte darüberschlagen und die Ränder gut andrücken. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben. Eigelb verquirlen und auf die Taschen pinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Warm, mit grünem Salat, servieren.