

Münsterländer Wurstbrötchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der leckere, zünftige Snack für Zwischendurch

Zutaten

- 250 g fertiger Blätterteig
- 500 g Mettwurst
- 2 Zwiebeln, fein geschnitten
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer, frisch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Schweinemett Ihres Metzgers mit den gehackten Zwiebeln und frisch gemahlenem Pfeffer versetzen, herzhaft nachschmecken.

Schritt3

Den Fertigblätterteig noch einmal überrollen, damit er so dünn als möglich zur Verarbeitung kommt. In gleichmäßig Stücke von 10 x 20 cm schneiden.

Schritt4

Die Seiten mit dem aufgeschlagenen Ei, das mit 1 El Wasser verklappert ist, einstreichen.

Schritt5

Das Schweinemett, ca.40 - 50 g p. P., als länglichen Streifen platzieren und einschlagen, einrollen, die Seiten etwas andrücken.

Schritt6

Die Wurstbrötchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei

Schritt7

180° C ca. 20 - 25 min. backen.

Schritt8

Anrichte / Serviervorschlag:

Schritt9

Die noch warmen Wurstbrötchen auf einer Platte mit Papiermanschette und Senf servieren.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** lecker, regional, typisch, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-wurstbroetchen/>