

## 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/>