Schweinemett in Blätterteig

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

(à la Münsterländer Wurstbrötchen)

Zutaten

- 1 Päckchen Fertig - Blätterteig aus dem Supermarkt (250 g - 300g)
- 400 g gewürztes Schweinemett
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Etwas grob gemahlenen schwarzen Pfeffer
- 2 Eiweiß mit 2 El Wasser verklappert
- 2 Eigelb mit 2 El Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig etwas dünner ausrollen und in etwa 7 x 7 cm große Stücke schneiden, das man ca.30g - 40 g Schweinemett einschlagen kann. (Geht natürlich auch größer)

Schritt2

Die Ränder mit verquirltem Eiweiß und Wasser einstreichen.

Schritt3

Das angemachte Schweinemett mit den Zwiebeln und zusätzlich etwas gemahlenem schwarzen Pfeffer herzhaft nachschmecken.

Schritt4

Einschlagen, seitlich gut andrücken und mit dem Eigelb einstreichen, etwas mit einer Tischgabel einstechen. Bei 180° C ca. 15 – 20 min. goldbraun backen.

Schritt5

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf einer Platte mit Papiermanschette anrichten, warm mit einem süß - scharfen Senf servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kross, lecker, stehempfang

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemett-in-blaetterteig/