



Westfälische Chinataschen mit Blutwurst, Äpfeln und Zwiebeln

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Erstaunlich - Chinataschen mit einer urwestfälischen Füllung, aber so etwas von lecker!

Zutaten

- 250 g Frühlingsrollenteig aus dem Supermarkt oder dem Asia Laden
- 200 g Fleisch - Blutwurst, klein gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 saure Äpfel, klein gewürfelt
- 2 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert
- Butterschmalz zum Backen
- Salz, Pfeffer, etwas frischen Majoran, gezupft, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Frühlingsrollenteig auf 12 x 12 cm Größe schneiden und auslegen. Das Ei mit etwas Milch verschlagen und die Teigländer einstreichen.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Fleisch Rotwurst in Würfel schneiden, (1 x 1cm) ebenso Zwiebeln und Äpfel .

Schritt4

Die Zwiebeln in etwas Butterschmalz kurz anschwitzen; zuerst die Rotwurst dazu geben, dann folgen die Apfelwürfel und etwas frisch gezupfter Majoran und frisch gemahlener Pfeffer.

Schritt5

Alles zusammen kurz anschwitzen, vom Feuer nehmen.

Schritt6

Das Falten der Taschen:

Schritt7

1 gehäufte Tl der Füllung auf das linke, untere Drittel des Teiges geben. 3 x einschlagen, um die bekannte, dreieckige "China Taschen Form" zu erhalten. Mit etwas Eiweiß einstreichen, die Kanten gut andrücken.

Schritt8

In heißem Butterschmalz, auf beiden Seiten Farbe nehmen lassen.

Schritt9

(Nach Möglichkeit kein Öl oder Friteusen Fett)

Schritt10

Appetitlich braun und knusprig werden lassen, auf Küchencrepe abtropfen, heiß mit einem scharfen Senf servieren

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** kleiner snack, lecker, neu überdacht, regional, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-chinataschen-mit-blutwurst-aepfeln-und-zwiebeln/>