



Westfälische Rotwursttaschen im Filotteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Regional, westfälisch, stimmig, gut vorzubereiten

Zutaten

- Für die Füllung:
- 250 g Fleischrotwurst in ½ cm großen Würfeln geschnitten
- 200 g gekochte Pellkartoffeln, grob zerdrückt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, geschnitten
- 1 El scharfer Senf
- 6 Stück Frühlingsrollenteig Blätter á 8 x 15 cm
- 1 - 2 Eiweiß mit Wasser mit 1 El Wasser verklappert
- 100 g Butterschmalz
- Für den Salat:
- 80 g frische Feldsalate wie: Rucola, Radicchio, Eichblatt, krause Endivie, Feldsalat etc.
- Für den Dressing:
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Walnussöl
- 3 EL Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Für die karammelisierten Äpfeln:
- 3 saure Äpfel
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 30 g Butter
- 2 EL Zimt in Blütenhonig

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Salate putzen, mundgerecht zupfen und eine halbe Stunde in kaltem Wasser „auffrischen. Anschließend trocken schleudern oder auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schritt3

Aus den Dressing Zutaten eine „satt, kräftig abgeschmeckte“ Vinaigrette rühren.

Schritt4

Die glacierten Äpfel:

Schritt5

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In brauner Butter anbraten, leicht Farbe nehmen lassen und die Walnüsse dazu geben; mit dem Honig ca. 2 min. glacieren

Schritt6

Die Teigtaschen:

Schritt7

Die noch warmen Pellkartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken, die gewürfelte Fleischrotwurst, den Senf und Schnittlauch dazu geben. Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Schritt8

Den Frühlingsrollenteig in ca. 8 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden und mit dem zerklapperten Eiweiß einstreichen.

Schritt9

Je 1 Esslöffel Kartoffel - Blutwurst-Masse auf den Teig geben und zu Dreiecken zusammenfalten; etwas anrücken.

Schritt10

Nunmehr die Teigtaschen in reichlich Butterschmalz goldbraun heraus braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die knackig, bunten Salate in der Vinaigrette mengen, „mittig“ auf einem dekorativen Vorspeiseteller anrichten und die Äpfel mit den Teigtaschen verteilen

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** gut vorzubereiten, kross, preiswert, regional, rustikal,

sommerrezepte, stimmig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-rotwursttaschen-im-filoteig/>