

– EUROPA AUF DEM TELLER –

SAUSAGE ROLLS AUS GROSSBRITANNIEN

Für 16 kleine Sausage Rolls

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 20-25 Min. **Gesamtzeit:** 35-40 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
400 g grobe Bratwurst oder Schweinemett
1 kleine Zwiebel
1 TL englischer Senf
1 TL getrockneter Thymian
Salz und schwarzer Pfeffer
1 Ei
1 EL Milch
optional: etwas Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

Zwiebel sehr fein würfeln. Mit Bratwurstbrät, Senf und Thymian vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig ausrollen und der Länge nach halbieren. Die Wurstmasse jeweils als längliche Rolle mittig auf die beiden Teigstreifen geben.

Eine Teigseite über die Füllung schlagen und die Kante leicht andrücken. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei mit Milch verquirlen und die Rollen damit bestreichen. Nach Wunsch mit etwas Sesam bestreuen. Jede Rolle in etwa 8 kleine Stücke schneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.

Kurz abkühlen lassen und warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tipp: Die Sausage Rolls lassen sich am Vortag vorbereiten und ungebacken im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Buffet frisch backen.