



Schweinemetts 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 Schweinemetts
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Etwas grob gemahlene schwarze 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 Schweinemetts einschlagen kann. (Geht natürlich auch größer)

Schritt2

Die Ränder mit verquirltem Eiweiß und Wasser einstreichen.

Schritt3

Das angemachte Schweinemetts mit den Zwiebeln und zusätzlich etwas gemahlene schwarze 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/schweinemetten-in-blaetterteig/>