



# 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 „satte, 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/>