



## Wurstweggen mit Peperoni, Champignons und Blätterteig

Kalbsbrät, vermischt mit angerösteter Peperoni und Champignons gibt eine ausgezeichnete Füllung für einen Blätterteigweggen. Dazu sorgen kleingewürfelte Resten von einem feinen Hackbraten für einen zusätzlichen Gaumenreiz. Zusammen mit Gemüse, z.B. Rübelistängeli oder Salat ist der Weggen immer ein einfaches und gluschtiges Mahl.

Ein Rezept, das sich gut vorbereiten lässt, wobei das Brät höchstens einen Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden darf, damit es nicht verdirbt.

### Zutaten (2 Portionen)

250g	Kalbsbrät
80g	rote Peperoni
80g	Champignons
20g	Zwiebel
50g	Hackbraten
1Stk	Blätterteig ca. 25x30cm
1	Ei
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Schäfte der Champignons kappen. Hüte zu kleinen Stücken schneiden. Zwiebel hacken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Peperoni, Champignons und Zwiebel 2-3 Minuten heiss anbraten, dabei ein paar mal wenden. Temperatur zurückstellen und weitere 5 Minuten dünsten. Öfters wenden. Peperoni und Champignons schrumpfen dabei stark ein. Sobald die Peperoni weich sind, leicht salzen und pfeffern, von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

Hackbraten klein würfeln. Zusammen mit den Peperoni und Champignons zum Brät geben und gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen

Blätterteig auslegen. Brätmischung wie eine Wurst darauflegen, dabei am oberen- und an den Seitenrändern ca. 2cm feilassen. Mit Hilfe des Pergaments einrollen. Der Boden sollte aus einer doppelten Teigschicht bestehen. Rollen auf den Seiten zudrücken. Aus dem Rest des Teiges einen Streifen schneiden und zur Dekoration längs über den Weggen legen. Weggen mit Eigelb bestreichen.

Ein Backblech ausbuttern, den Weggen darauflegen und in der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten backen.







