Sternenberger Käse-Schinken-Weggen

Man könnte Käse und Schinken würzen, einfach in Blätterteig einrollen und überbacken. Dieses Rezept ist etwas raffinierter: Käse und Schinken werden mit einem, etwas abgewandelten Brühteig (Weisswein statt Milch), vermischt und so in den Blätterteig eingerollt.

Ich weiss nicht, ob das Rezept seinen Ursprung wirklich in Sternenberg hat. Aber ich belass den Namen mit gutem Gewissen so, weil ich dazu den exzellenten "Sternenberger surchoix" vom Käser Urs Preisig in Sternenberg verwendet habe.

Die Sternenberger-Weggen schmecken auch kalt vorzüglich - dank dem Brühteig bleibt die Käsefüllung luftig und wird nicht gummig.

Zutaten (2 Portionen)

```
fertiger Blätterteig
100g Sternenberger rezent
100g gekochter Schinken

Brühteig:
1dl   Weisswein
20g   Butter
50g   Weissmehl
1     kleine Knoblauchzehe
2     Eier
1El   Vollrahm
      Piment, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika
      (je eine gute Prise)
```

Zubereitung

Knoblauch in den Weisswein pressen, Gewürze und Butter zugeben und zusammen aufkochen. Herdplatte ausschalten. Mehl "im Sturz" beigeben und sofort mit einer Kelle kräftig rühren bis eine homogene Masse ensteht, die sich vom Pfannenrand löst. Weiterrühren bis sich am Boden ein dünner weisser Film bildet. Etwas auskalten lassen.

Eier verquirlen und portionenweise mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren. Da ist etwas Audauer gefragt. Einen Rest der Eier zurückbehalten, damit werden die Weggen vor dem Backen bestrichen.

Käse reiben und Schinken in kleine Würfelchen oder Streifen schneiden und beides unter den Brühteig mischen.

Blätterteig zu etwa 15x15cm grossen Platten zuschneiden und knapp zur Hälfte mit der Füllung belegen. Freie Flächen mit Wasser bestreichen und einrollen. Am Schluss das verquirlte Eigelb mit etwas Rahm strecken und damit die Weggen einstreichen. Mit einem Messer ein Karo-Muster einritzen.

Im auf 220° vorgeheizten Ofen goldbraun backen (ca. 20 Minuten).

Zutaten Brandteig

Brühteig vor dem Mischen mit Käse und Ei