

Sauerkraut-Kipferl mit französischer Blutwurst

Für zwei Personen

150 g Sauerkraut (Dose)	150 g französische Blutwurst	1 Pck. Blätterteig
1 Ei, Größe M	4 Zweige Thymian	4 Zweige Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Quatre epices	Mehl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Majoran und Thymian abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und hacken.

Blutwurst in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Sauerkraut gut abspülen und in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend zur Blutwurst geben. Alles miteinander vermengen und mit Quatre epices würzen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig aus der Verpackung nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen. Den Teig in 8 gleiche Dreiecke schneiden.

Sauerkraut-Blutwurst-Füllung auf der breiten Seite der Dreiecke verteilen und den Blätterteig von der langen Seite zur Spitze aufrollen. Die Enden zusammendrücken und zur Mitte einbiegen. Das Ei trennen und das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Alle Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2022