



Blutwurst im Schlafrock

8 Portionen

350 g Blutwurst

250 g Zwiebeln

4 EL Öl

Salz

Pfeffer

1 P. Blätterteig (Kühlregal)

2 Eier

1 TL Sesamkörner

- Blutwurst in 4 Stücke schneiden und die Pelle entfernen, die Stücke längs halbieren
- Zwiebeln pellen, halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Backofen auf 210° Ober-/Unterhitze vorheizen

Zwiebeln in dem Öl andünsten und bei kleiner Hitze braten, bis sie ganz gar und leicht gebräunt sind. Dabei salzen und pfeffern. Blätterteig ausrollen und in 8 gleiche Stücke schneiden. Jeweils ein Stück Blutwurst mit der runden Seite nach unten darauf legen, ein Achtel der gebratenen Zwiebeln auf jedes Blutwurst-Stück geben. Den Teig darüber zuschlagen und dichte Päckchen herstellen. Mit der Naht nach unten auf Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. 10-12 Min. Backen, bis die Päckchen schön braun sind.

Dazu passen Apfelchutney und ein Bier.