

Sausage-Rolls

(Blätterteigrollen mit Wurstfüllung)

Zutaten

500 g	Tomaten
2	große Zwiebeln
1 Stück	Ingwer (ca. 40 g)
1	rote Chilischote
50 g	brauner Zucker
2 EL	Tomatenmark
1-2 EL	Weißwein-Essig
1 EL	Öl
4 Stiel(e)	Salbei
4	grobe Bratwürste (à ca. 100 g)
1 EL	Paniermehl
1	Ei (Größe M)
100 g	Cheddar-Käse
1	Packung (270 g) Frischer Butter-Blätterteig (backfertig rechteckig ausgerollt auf Backpapier; 42 x 24 cm; Kühlregal)
	Backpapier
	Cayennepfeffer
	Kreuzkümmel
	Salz und Pfeffer
	geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Für das Chutney Tomaten waschen, putzen und würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen, fein reiben. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen, Schote waschen und klein schneiden

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Tomaten, Hälfte der Zwiebeln, Ingwer, Chili und Tomatenmark zugeben. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Essig abschmecken. Abkühlen lassen

Öl in einer Pfanne erhitzen, restliche Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Salbei waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zu den

Zwiebeln geben, beiseitestellen und abkühlen lassen. Brät aus der Wurstpelle drücken. Mit Zwiebeln und Paniermehl verkneten. Mit Pfeffer und Muskat würzen

Teig 5-10 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Teig entrollen und der Länge nach halbieren, so dass zwei Rechtecke (je 42 x 12 cm) entstehen. Brät-Masse halbieren. Auf jeder Teighälfte die Hälfte der Brät-Masse zu einer Wurst in der Länge des Teigstücks formen. Alles aufrollen und jede Rolle in je ca. 7 Stücke schneiden. Auf Backpapier setzen. Mit einem Teelöffel die offenen Enden etwas zudrücken

Ei verquirlen und Blätterteig damit bestreichen. Käse grob reiben und die Wurstrollen damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit dem Chutney servieren. Die Rollen schmecken warm oder kalt

