

# St. Galler Bratwurstweggen



Hauptgang für 6 Personen oder Vorspeise für 12 Personen

## Einkaufsliste

- Butter
- Mehl
- 2 dl Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Paprika edelsüss
- 125 g Käse nach belieben  
rezent oder eher mild
- 3 St. Galler Bratwürste
- 1 Bund Peterli
- 2 Rollen rechteckiger  
Blätterteig
- 1 Ei
  
- Salat als Beilage

## Vorbereiten

- 125 g Käse fein reiben
- Bratwürste häuten und in kleine Würfelchen schneiden
- Peterli fein hacken
- Eigelb und Eiweiss trennen
- Eigelb mit 1 Ei Rahm oder Milch gut vermischen

## Zubereiten

- In einer mittleren Pfanne 2 gestrichene Esslöffel Butter (20g) schmelzen und 2 gestrichene Esslöffel Mehl (20g) dazugeben und unter rühren ca. 1 Minute dünsten auf schwachem Feuer
- 2 dl Milch unter ständigem Rühren dazugeben und zu einer dicklichen Sauce kochen lassen.
- Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika nach belieben.
- Sauce etwas abkühlen lassen
- 125 g geriebenen Käse, die gewürfelten Bratwürste und den fein gehackten Peterli unter die Sauce mischen.

- Blätterteig in sechs Rechtecke schneiden.
- Auf die eine Hälfte des Teigs die Bratwurstfüllung verteilen
- Die Teigränder mit Eiweiss bestreichen und die zweite Teighälfte über die Füllung klappen und mit einer Gabel gut andrücken.
- Eigelb-Rahm Mischung über die Blätterteigkrapfen streichen.

- Die Krapfen im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

- Heiss servieren, je nach Wunsch mit Salat als Beilage.