

Wienerli im Teig «de luxe» mit erfrischendem Salat



Warum diese Wienerli im Teig einfach «de luxe» schmecken? Weil sich zwischen Würstli und Teig eine wunderbare Sauce versteckt!

Würstchen im Schlafrock, wie sie unsere deutschen Nachbarn nennen, oder eben Wienerli im Teig wecken in vielen von uns Kindheitserinnerungen.

Den Teig kann man entweder kaufen (Kuchenteig mag ich persönlich für dieses Rezept lieber als Blätterteig) oder aber selber machen, was natürlich am allerbesten schmeckt.

Serviert wird das Gebäck mit einer Beilage aus Kopfsalat und Apfelscheiben, die für ordentlich Frische sorgen. Ausserdem zum Dippen mit dabei: der Rest der feinen Cocktailsauce.

- 8 Wienerli

Kuchenteig

- 600 g Mehl
- 200 g Butter
- 2 gute TL Salz
- 2-3 dl Wasser
- 2 Eigelb zum Bestreichen

Kinder-Cocktailsauce

- 5 EL Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- ½ EL Orangensaft
- 2 TL Crème fraîche
- ¼ TL Currypulver
- wenig Cayennepfeffer

Salat

- 1 Blattsalat, gewaschen und abgetropft

- 1½ Äpfel, in feine Scheiben geschnitten
- frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- ½ TL Bouillonpulver (vegetarisch)
- ½ TL Salatgewürz/trockene Kräuter
- 1 EL Senf
- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Gewürzessig
- 2 EL Kaffeerahm
- Pfeffer, ev. Salz

Teig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Butterflocken hinzugeben und mit der Mehl-/Salzmischung verreiben.
3. Den Teig kurz kneten, bis er gut zusammenhält und keine Stückchen mehr zu sehen sind.
4. Zum Schluss den Teig in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30–60 Min. ruhen lassen.

Kinder-Cocktailsauce

1. Alle Zutaten vermengen, Sauce abschmecken.

Salat

1. Alle Zutaten ausser Blattsalat, Schnittlauch und Apfelscheiben zu einer Sauce vermengen, abschmecken. Danach mit dem Blattsalat und den Apfelscheiben vermengen, mit den Schnittlauchröllchen garnieren

Wienerli im Teig

1. Nach der Ruhezeit den Teig auswallen und mit etwas Cocktailsauce bepinseln.
2. Danach die abgetropften Würstchen darin einschlagen, Teigreste nach Belieben zum Dekorieren verwenden.
3. Würstli im Teig bei 200 °C Ober-/Unterhitze während 22–25 Minuten backen.

Zubereitungsdauer ca. 1 Std. inklusive Back- und Ruhezeit

Cecchi Governo all'uso Toscano Chianti DOCG

Leuchtendes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Kräftige Aromen von roten Früchten und etwas schwarzen Kirschen und Pflaumen. Mittelvoller Körper mit präsenten Tannieren und langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)