



Niederländische Sausage Rolls vom Rind

mit buntem Spinatsalat



ca. 40min



2 Portionen

Die „Saucijzenbroodjes“, also Würstchen im Teigmantel, sind ein beliebter Klassiker in den Niederlanden. In unserer Version werden die Würste aus einer köstlichen Mischung aus Rinderhack, Panko-Paniermehl und einer herrlichen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung gezaubert und verwandeln sich, in Blätterteig gehüllt, im Backofen in eine echte Leckerei. Dazu gibt es einen erfrischenden Tomaten-Gurken-Salat mit zartem Babyspinat. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 250g Rinderhackfleisch
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Pck. Blätterteig ²
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 2EL Tomatenketchup
- $\frac{3}{4}$ TL Senf ³
- $\frac{1}{4}$ TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1134kcal, Fett 72.8g, Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 40.5g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 1 Ei aufschlagen und verquirlen. 1EL Ei für Schritt 3 aufbewahren, das restliche Ei mit dem **Hackfleisch**, der **½ des Panko-Paniermehls**, der **Gewürzmischung**, der **Sojasauce**, $\frac{1}{2}$ TL Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.



2. Sausage Rolls vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **8 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **8 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.



3. Sausage Rolls backen

Die **Sausage Rolls** so auf dem Backblech platzieren, dass die Nahtstelle zur Seite zeigt, auf der Oberseite zweimal diagonal einschneiden. Das aufbewahrte Ei mit 1EL Wasser verrühren und die **Sausage Rolls** damit bestreichen, dann im Ofen 18–22Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** gar ist.



4. Dressing anrühren

2EL Olivenöl mit 1EL Essig, $\frac{1}{4}$ TL Senf, $\frac{1}{4}$ TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs vierteln und in ca 0,5cm kleine Stücke schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



6. Salat mischen

Die **Gurken**, die **Tomaten** und den **Spinat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Sausage Rolls** mit dem **Salat** anrichten und jede Portion mit 1EL Ketchup servieren.