

# Sausage Rolls

## Für 4 Personen

50 g Champignons	2 Scheiben Toastbrot	2 EL Milch
2 Eier	200 g Sahne	200 g Hähnchenbrust
100 g Schinken, gekocht	350 g Blätterteig	Cognac
Trüffel	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen. Die Champignons kräftig mit einer Pilzbürste abschrubben und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Dann in Streifen und schließlich in kleine Würfelchen schneiden. Das Toastbrot entrinden und in Milch einweichen. Für die Farce die Hähnchenbrust und den gekochten Schinken in Würfel schneiden und dann mit der Küchenmaschine zerkleinern. Das in Milch eingeweichte Toastbrot und ein Eigelb hinzugeben. Nochmals alles zerkleinern und dann die Sahne hinzufügen. Um eine geschmeidige Farce zu bekommen, wird sie mit einem Holzlöffel in einer Metallschüssel, die auf Eis gestellt wird, geschlagen. Mit Salz abschmecken. Ist die Farce fest, wird ein Schuss Cognac, etwas Trüffel und eine Prise Pfeffer hinzugefügt. Den Blätterteig ausrollen und der Länge nach halbieren, sodass zwei lange Streifen entstehen. Die Farce in zwei Teile teilen, einen Teller der Farce als eine Wurst rollen und in die Mitte des Blätterteigs legen. Den Blätterteig zusammen rollen und die Kanten mit Eigelb bestreichen. Die Rolle in kleine Stücke von etwa zwei bis drei Zentimeter schneiden, auf ein Backblech legen und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen zwölf bis 15 Minuten backen.

Lea Linster am 29. April 2011