

Rezept der Woche

Bratwursttorte

ein Rezept von Helmut Gote



Zutaten: (für 4-6 Personen)

Für den Teig: 300g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, ½ Teelöffel Salz, 150g Butter, 1 Ei, 2 Esslöffel kaltes Wasser und 1 Eigelb zum Bestreichen.

Für die Füllung: 1 Pfund rohe Bratwurst, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Brötchen vom Vortag, 200 ml Milch, 2 Eier, abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, Majoran, Pfeffer, Salz, Muskat und Butter

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen, die kalte Butter in Würfel schneiden. Beides mit den Knethaken des Rührgerätes bearbeiten, bis streuselähnlich Stücke entstehen. Dann das Ei und das Wasser einarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, den in Klarsichtfolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Bratwurst von beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die fein gehackte Zwiebel und den durchgepressten Knoblauch kurz im Bratfett andünsten, die Brötchenwürfel einrühren und kurz mitbraten, bis sie das Fett aufgesogen haben. Dann in eine Schüssel umfüllen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Zitronenschale würzen und den Majoran darüber streuen. Die Milch mit den beiden Eiern verquirlen und über die Brötchen gießen. Nach 5 Minuten die Brötchen mit den Händen zu einer glatten Masse verarbeiten, noch einmal abschmecken.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abschneiden, das größere Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (der Durchmesser muss etwa 4 cm größer sein als die gebutterte Springform, damit man den Teig am Rand hochziehen kann). Teig einlegen und passend in die Form drücken. Die Bratwürste kreisförmig mit etwas Abstand zum Rand und auch zwischen den Würsten selbst auf den Teigboden legen, die Brötchenmasse in die Zwischenräume verteilen. Jetzt aus dem restlichen Teig einen passenden Deckel ausrollen, auf die Masse legen und mit den Seitenrändern fest zusammen drücken. Teigdeckel mehrfach 2-3 cm lang einstechen.

Das Eigelb mit dem Esslöffel Wasser und etwas Salz verquirlen, Torte damit bestreichen und in 40 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten warten und anschneiden.

Als Beilage passen Wintersalate oder jedes Gemüse, das zu Bratwurst passt.

Guten Appetit!