

Bratwurst - Sauerkraut Torte mit Schmorzwiebeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Zünftiges Familiengericht für jeden Tag

Zutaten

- 500 g frische, grobe Bratwurst am Stück oder 4 Bratwürste
- 400 g gekochtes Sauerkraut, ausgedrückt
- 2 große Gemüsezwiebeln in halben Scheiben
- Etwas Pflanzen Öl
- Für den Teighoden:
 - 300 g Mehl
 - 150 g kalte Butter
 - 5 - 6 El Wasser
 - 1 ganzes Ei
 - 1 TL Butter
 - 1 TL Salz
- 200 g Erbsen oder Linsen zum Bindbacken
- Für den Guss:
 - 150 ml Milch
 - 300 g Sahne
 - 3 Eier
 - 3 Eigelbe
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teighoden:

Schritt2

Das Mehl mit dem Salz und der Butter krümelig reiben, das Ei und das Wasser, nach und nach dazu geben.

Schritt3

Verkneten, zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie ca. 60 min. im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt4

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen, eine 26 cm große Springform ausfetten.

Schritt5

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2/3 des Teiges rund ausrollen und als Boden in die Form drücken.

Schritt6

Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und 3 cm große Streifen schneiden, den Rand auslegen, andrücken, mit dem Boden verbinden.

Schritt7

Mehrfach mit einer Tischgabel einstechen, darüber zuerst ein Stück Alufolie geben, dann die Hülsenfrüchte verteilen.

Schritt8

Auf der untersten Einschubleiste 10 min. „blind“ vor backen, danach auskühlen lassen. Den Backofen auf 200 ° C hochfahren.

Schritt9

Die Bratwursttorte:

Schritt10

Das gut ausgedrückte Sauerkraut auf dem Teigboden verteilen. Die Bratwurst zu einer großen Schnecke gerollt in einer große Bratpfanne von beiden Seiten goldbraun braten, über das Sauerkraut geben.

Schritt11

Die Milch, Sahne, Eier und Eigelbe mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss verschlagen. Über die Torte geben und auf der mittleren Schiene ca. 25 min. backen: bei geöffneter Backofentür etwas ausruhen lassen.

Schritt12

Den Rand der Springform entfernen, in 10 gleich große Stücke schneiden und mit goldgelb frittierten Röstzwiebeln zu Tisch geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratwurst-sauerkraut-torte-mit-schmorzwiebeln/>