

Bratwurst - Sauerkraut - Kuchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5 ', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, -zünftig - herzhaft, abwechslungsreich, preiswert

Zutaten

- Für eine 26 cm große Tarte Form.
- 250 g Mehl, gesiebt mit einem 1/2 Tl Mehl
- 125 g warme Butter
- 2 El Wasser
- 1 ganzes Ei
- 2 El Reibbrot
- Für die Füllung:
- 850 ml Weinsauerkraut, abgelaufen (1 Dose)
- 100 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel in halben Scheiben
- Etwas Fleischbrühe Instant zum Aufgießen
- 2 El Rapsöl
- 5 - 6 Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt
- (In einem Laschen Teebeutel)
- 500 g grobe, gebrühte Bratwurst in nicht zu dünnen Scheiben
- Salz, etwas Zucker nach Geschmack
- 4 ganze Eier mit 300 g Schmand verrührt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Tarte Zutaten zunächst mit dem Knethaken verrühren, dann mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch wirken.

Schritt3

Rund ausrollen, der Tarte Form anpassen und den Rand hoch drücken, ca. 30 min. kalt stellen.

Schritt4

In der Zwischenzeit den Speck mit den Zwiebeln glasig anschwitzen, das Kraut dazu geben und mit der Fleischbrühe aufgießen, knapp bedecken, kurz halten.

Schritt5

Ca. 10 min. köcheln lassen, Gewürzbeutel wieder entfernen, und auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt6

Die Bratwurstscheiben in einer Stielpfanne von beiden Seiten knusprig braten.

Schritt7

Den Teigboden gleichmäßig mit dem Reibbrot austreuen, darüber das Weinsauerkraut, dann die Bratwurstscheiben verteilen.

Schritt8

Den Eier - Schmand darüber verstreichen, für ca. 35 - 40 min. auf der mittleren Schiene backen und sofort zu Tisch geben.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratwurst-sauerkraut-kuchen/>