

# 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/>