Bratwurst im Schlafrock

Würstel mal anders, mit dem ausgefallenen Rezept für Bratwurst im Schlafrock verblüffen Sie alle anderen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (ca. 250g)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
4 Stk.	Bratwürste
40 g	Semmelbrösel
1 EL	Thymian (fein gehackt)
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
1 Messerspitze	Salbei (gemahlen)
1 Messerspitze	Muskatnuss (gerieben)
1 Messerspitze	Kardamom (gemahlen)
0.5 TL	Gewürznelkenpulver
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Die Bratwurst im Schlafrock ist eine leckere kalte Vorspeise, die Appetit auf mehr macht. Zuerst die Frühlingszwiebel putzen und ganz fein hacken. In einer Pfanne das Öl heißmachen, die Zwiebelstückchen anschwitzen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Bratwürstchen "häuten" das Brät herausnehmen und mit der Gabel zerdrücken.

2. In einer extra Schüssel ein Ei aufschlagen, das Brät und die abgekühlten Frühlingszwiebeln hinzugeben. Petersilie und Thymian waschen, trocknen und fein hacken und gemeinsam mit den gemahlenen Nelken, dem Kardamom, dem Salbei und der frisch geriebenen Muskatnuss dazugeben und gut vermengen.

3. Den fertigen Blätterteig nun ausrollen und mittig teilen. In einer kleinen Schüssel ein weiteres Ei aufschlagen und dies kräftig verquirlen. Dieses Ei dient als "Kleber", daher dieses auf die Ränder des Blätterteiges schmieren. Die Wurstmasse in die Mitte als Strang legen und den Teig so darüber klappen, dass eine Art Rolle entsteht. An der Naht, wo das Ei verteilt wurde, einmal kräftiger zusammendrücken und diese nach unten drehen. Die Oberfläche abermals mit Ei bestreichen. Ungefähr 2-Fingerdicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und diese circa 20 Minuten im Backofen bei 220 Grad herausbacken, bis die Häppchen eine leckere Farbe bekommen haben.

Tipp

Die Bratwurst im Schlafrock ist leckeres Fingerfood, was sich auch auf einem kalten Büfett oder einer Kinderparty gut macht.