

Bratwurstkuchen

Zutaten:

600g Bratwurst, frische, ungebrühte am Stück	5 EL Pommery Senf (grobkörnig)
250g Mehl	1 EL Honig
125g Butter	Mehl
3 Eier	Kümmel, gemahlen
1 Bund Schnittlauch	Butter für die Form
200g Crème fraîche	Salz

Zubereitung:

Für den Teig:

Mehl, Salz, Kümmel, Butter und Ei zufügen, mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für den Guss Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden. Crème fraîche, Senf und 2 Eier verrühren und den Schnittlauch unterheben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, so dass er in die Springform passt. Teig Rand etwas hochziehen und Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Bratwurst auf den Teig legen, den Guss gleichmäßig darüber gießen und für ca. 35 Minuten bei 180 Grad im nicht vorgeheizten Ofen backen.

Wir wünschen guten Appetit.



Kaschmir