

Thüringer Bratwursttorte



Zutaten (4 Personen):

- 300 g Mehl
- 170 g Butter
- 80 ml Wasser, lauwarm
- etwas Salz
- 5 –6 Thüringer Rostbratwürste, roh
- 3 Brötchen
- 1/8 l Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- etwas Pfeffer, Muskat
- 1 Zweigfrischer Majoran
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl, Wasser, 150 g weiche Butter und eine Prise Salz zu einem Pastetenteig kräftig durchkneten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Bratwürste in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten anbraten - nicht durchbraten! - und abkühlen lassen.

Die Brötchen in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken, mit der restlichen Butter in einer Pfanne anschwitzen und zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Eier und Zitronenschale zu der Masse zufügen, mit etwas Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen.

2/3 des gekühlten Teig circa 2-3 cm dünn ausrollen, in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) legen und den Teig am Rand hochziehen. Die Bratwürste zu einer Schnecke auf den Teig legen und die Brötchenmasse darüber geben. Den restlichen Teig in Springformgröße ausrollen und alles damit abdecken. Mit einem Pinsel die Teigdecke mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und in der Mitte ein circa 1 cm kleines Loch ausschneiden Die Torte in den Ofen geben, circa 30 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und dann in einzelne Tortenstücke schneiden.

Quelle:

<http://www.swr.de/>