

Brottorte mit Bratwurst & BBQ Kraut

Zutaten 4 Personen:

- 4 Bratwurstschnecken
- 1 Zwiebel
- 40 g Butterschmalz
- 200 ml Sahne
- 2 Eier
- 500 g Bauernbrot
- 400 g BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden“ Curry-Mango
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss (gerieben)
- eine Tarteform (mind. 25 cm)

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Zuerst schälen und würfeln Sie die Zwiebeln. Die Eier verquirlen Sie mit Sahne, Pfeffer, Salz und Muskatnuss. Diese Masse hat eine ähnliche Konsistenz wie bei einer Quiche. Den Ofen heizen Sie auf 180° C vor.

Schritt 2: Karamellisieren

Die Zwiebelwürfel braten Sie 5 Minuten in einer Pfanne glasig – ungefähr mit der Hälfte des Butterschmalzes. Dann vorsichtig den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Wichtig: den Pfannen-Inhalt ständig rühren! Brauner Zucker und Puderzucker eignen sich nicht. Vorsicht: Karamellisierter Zucker wird richtig heiß.



Schritt 3: BBQ Kraut hinzufügen

In die noch heiÙe Pfanne wird jetzt das BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden“ Curry-Mango gegeben und noch etwa 8–10 Minuten mit den Zwiebeln erhitzt. Dann nehmen Sie die Pfanne vom Herd und stellen sie erst einmal beiseite.

Schritt 4: Bratwurst braun braten

Erhitzen Sie in einer weiteren Pfanne den restlichen Butterschmalz. Braten Sie die Bratwurstschnecken jetzt von beiden Seiten gut an. Währenddessen können Sie das Brot in Scheiben schneiden, ca. 0,5 cm dick. Damit legen Sie eine Tarteform aus. Am besten fächerförmig, der Boden sollte bedeckt sein.

Schritt 5: Tarteform füllen

Als erstes verteilen Sie das BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden“ Curry-Mango auf dem Brot-Boden. Darauf legen Sie mittig eine Bratwurstschnecke. Die anderen Schnecken werden auseinandergezogen und spiralförmig um die Mitte gelegt. Die Sahne-Ei-Mischung gleichmaÙig verteilen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Schritt 6: Der letzte Schliff

Deftige Rezepte können mit einer frischen Komponente verfeinert werden. Garnieren Sie die Brottorte dafür nach Geschmack mit etwas frischem Schnittlauch.