

Brottorte mit Bratwurst

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

4 Bratwurstschnecken
1 Zwiebel
40 g Butterschmalz
200 ml Sahne
2 Eier
500 g Bauernbrot
400 g Sauerkraut (aus der Dose)
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
1/2 Teelöffel Muskatnuss

Besonderes Zubehör

Tarteform (ca. 25 cm Durchmesser)

Dein Fingerfood für die nächste Party: eine deftige Brottorte. Auf saftige Brotscheiben gesellen sich Bratwurst und Sauerkraut und werden zum Augenschmaus auf dem Partybuffet.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. In einer Schüssel Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren.

- 2 -

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel 5 Minuten glasig braten. Zucker hinzufügen und unter Rühren karamellisieren lassen.

- 3 -

Sauerkraut zu der Zwiebel geben und 10 Minuten erhitzen. Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.

- 4 -

In einer zweiten Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und Bratwurstschnecken von beiden Seiten anbraten.

- 5 -

Brot in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren. Eine Tartform mit den Brotscheiben fächerförmig auskleiden, bis der Boden vollständig bedeckt ist.

- 6 -

Sauerkraut auf den Brotscheiben verteilen. Danach eine Bratwurstschnecke mittig platzieren und die restlichen Bratwurstschnecken auseinandergezogen spiralförmig darum legen. Eier-Sahne-Mischung gleichmäßig darüber verteilen und ca. 35 Minuten im Ofen backen.