



R e z e p t

Thüringer Bratwursttorte

Zutaten für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL kaltes Wasser
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Für die Füllung

- 500 g Thüringer Rostbratwürste, ersatzweise gut gewürzte, rohe Bratwurst
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Brötchen vom Vortag
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL fein gehackter, frischer Majoran
- ½ Bio-Zitrone, davon die Schale
- Pfeffer Salz, Muskat, Butter

Zubereitung

- Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen, die kalte Butter in Würfel schneiden. Beides mit den Knethaken des Rührgeräts bearbeiten, bis streuselähnliche Stücke entstehen. Dann das Ei und das Wasser einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung die Bratwurst von beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.
- Die fein gehackte Zwiebel und den durchgepressten Knoblauch kurz im Bratfett andünsten, die Brötchenwürfel einrühren und kurz mitbraten, bis sie das Fett aufgesogen haben.
- Dann in eine Schüssel umfüllen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Zitronenschale würzen und den Majoran darüber streuen.
- Die Milch mit den beiden Eiern verquirlen und über die Brötchen gießen. Nach 5 Minuten die Brötchen mit den Händen zu einer glatten Masse verarbeiten, noch einmal abschmecken.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Springform ausbuttern.
- 1/3 des Teigs abschneiden und das größere Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen: Der Durchmesser muss etwa 4 cm größer sein als die Form, damit man den Teig am Rand hochziehen kann. Teig einlegen und passend in die Form drücken.
- Die Bratwürste kreisförmig mit etwas Abstand zum Rand und auch zwischen den Würsten selbst auf den Teigboden legen, die Brötchenmasse in die Zwischenräume verteilen. Jetzt aus dem restlichen 1/3 Teig einen passenden Deckel ausrollen, auf die Masse legen und mit den Seitenrändern fest zusammendrücken. Teigdeckel mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Das Eigelb mit 1 EL Wasser und etwas Salz verquirlen, Torte damit bestreichen und in 40 Minuten goldbraun backen.
- Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten warten, dann anschneiden. Als Beilage passen Wintersalate oder jedes Gemüse, das zu Bratwurst passt.