

Bratwurst im Blätterteig

Letzte Aktualisierung Sunday, 27. July 2008

Zutaten für 4 Portionen

8 Stück
Wagners Deutsche Bratwurst (Thüringer Rostbratwürste)

1 Glass

Sauerkraut, gross (Kühne)

2 Pck.
Blätterteig, tiefgekühlt

3 EL
Wagners Lachsschinken oder Wagners Kaiserfleisch (in Würfeln schneiden)

Kümmel

Zubereitung

Bratwürste von allen Seiten gut anbraten. Sauerkraut im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, etwas Kümmel und die Schinkenwürfel hinzufügen.

Den Blätterteig ausrollen. Die Hälfte der angebratenen Würste auf den Blätterteig mittig legen und mit dem halben Sauerkraut bedecken, dann wieder Würste und wieder Sauerkraut. Als Abschluss noch ein paar Röstzwiebeln zufügen. Blätterteig-Rolle schließen und dann ab in den Backofen.

Backen bis der Teig schön gebräunt ist und das ganze Päckchen durchgebraten ist.

Zubereitungszeit:
ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad:
einfach

Brennwert p. P.:
keine Angabe