

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Bratwurst im Schlafrock

### Zutaten:

Blätterteig

Nürnberger Bratwürste

Sauerkraut

Gemüsebrühe

1 Apfel

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

1 Pimentkorn

Salz, Pfeffer und Zucker

### Zubereitung:

Die Bratwürste in einer Pfanne braten und anschließend beiseite stellen. In der Zwischenzeit das Sauerkraut in einem Topf mit Gemüsebrühe erwärmen. Ein Lorbeerblatt, 2 Nelken und ein Pimentkorn hinzugeben. Den Bratenrückstand in der Pfanne mit etwas heißem Wasser lösen und zu dem Sauerkraut geben. Jetzt den Apfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Apfelscheiben in einer Pfanne mit einem Esslöffel Zucker karamelisieren und ebenfalls zum Sauerkraut geben. Das Ganze gut 15 Minuten köcheln lassen. Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die aufgetauten Blätterteigplatten auf eine bemehlte Arbeitsfläche auslegen und notfalls etwas größer ausrollen, damit genügend Teigfläche zum Einschlagen für die Bratwurst vorhanden ist. Die Teigplatten halbieren und je eine Bratwurst mit etwas Sauerkraut außerhalb der Mitte darauf legen. Dabei die Soße vom Sauerkraut vorher abtropfen lassen, damit der Teig nicht durchweicht. Dann den Blätterteig übereinander schlagen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Teigtaschen auf ein Blech mit Packpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 20 Minuten goldgelb backen lassen.

Die Bratwurst im Schlafrock schmeckt auch kalt sehr gut und können auch erst am nächsten Tag gegessen werden.