

# Bratwurst im Blätterteig mit Wirsing

## Für 4 Personen:

### Für die Würste:

350 g Blätterteig            2 EL Pflanzenöl            4 grobe Schweinsbratwürste, (80 g)  
1 Ei

### Für den Wirsing:

400 g Wirsing            1 EL Butterschmalz    200 g Sahne  
Salz                      Pfeffer                      1 Prise Muskat

### Für die Sauce:

1 Zwiebel                2 EL Butter                1 EL Weizenmehl, (405)  
200 ml Gemüsebrühe    Salz, Pfeffer                1/2 Bund glatte Petersilie

Blätterteig gegebenenfalls auftauen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Bratwürste darin kurz von allen Seiten anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Blätterteig dünn ausrollen, so zurechtschneiden, dass man die Würste darin gut einwickeln kann.

Die Würste einzeln, wie kleine Päckchen, in den Blätterteig einwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Ei verquirlen und die Wurstpäckchen damit bepinseln. Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und die Wurst-Päckchen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit vom Wirsing den Strunk ausschneiden, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Wirsingstreifen darin kurz andünsten, dann Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne bei mittlerer Hitze einkochen lassen und den Wirsing dabei weichkochen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Gemüsebrühe unter Rühren zugießen und alles gut verrühren. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Sauce mischen.

Die Bratwurstpäckchen aus dem Ofen nehmen.

Zum Anrichten die Blätterteigwürste schräg anschneiden, auf Teller geben, mit der Sauce umgießen und den Wirsing dazugeben.

## Tipp:

Wer seine eigenen Bratwürste machen will braucht dafür einen Fleischwolf mit Wurstaufsatz und ca. 1 m Naturdarm (für Würste). Und so werden sie gemacht: Für 10 selbst gemachte Bratwürste 3 Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz bestreuen. Mit einem Messerrücken den Knoblauch zu einem Mus zerdrücken. 1 kg gemischtes Hackfleisch mit dem zerdrückten Knoblauch und 125 ml lauwarmen Wasser zu einem luftigen lockeren Brät verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Fleischwolf mit dem Wurstaufsatz an eine Tischkante montieren, ca. 1 m Naturdarm auf den Wurstaufsatz ziehen. Das Ende des Naturdarms gut verknoten. Das Brät durch den Fleischwolf in den Wurstarm drücken, in der gewünschten Länge die Wurst abdrehen. Dann die nächste Wurst durch den Fleischwolf drücken. Diese nun in der

anderen Richtung abdrehen. So weiter verfahren, bis das Brät aufgearbeitet ist. Anschließend den Darm vom Wurstaufsatz abziehen und am Ende der letzten Wurst wieder verknoten. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Würste in eine Auflaufform mit etwas Wasser geben, und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen.

Rainer Klutsch am 01. März 2023