

Bratwurst im Briochetteig mit Zwiebel-Chutney



Die knackige Bratwurst und der fluffige Briochetteig, der um die Wurst gewickelt optisch an Schlangensbrot erinnert, bringen Pfadi-Feeling auf den Teller.

Bratwurst gibt es je nach Land und Region in ganz unterschiedlichen Formen und Zusammensetzungen. Gemein ist ihnen allen, dass sie – wie der Name verrät – zum Braten gedacht sind. Damit die Wurst im heutigen Rezept auch mit Teig umwickelt schön knackig wird, ist es wichtig, sie zuerst kurz in die Pfanne zu hauen. Der Briochetteig ist für Bratwürste mit durchschnittlicher Länge (circa 20 cm) gedacht. Wer längere oder kürzere hat, braucht dementsprechend etwas mehr oder weniger Teig.

In Anlehnung an die klassische Zwiebelsauce, die oft zu Bratwurst serviert wird, machen wir ein rassiges Zwiebel-Chutney. Dieses kann während der Backzeit zubereitet werden.

Briochetteig

- 400 g Weissmehl
- 40 g Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 1 Ei, Raumtemperatur
- 140- 170 ml Milch, lauwarm
- 60 g weiche Butter, in Stücken
- 4 Bratwürste
- Etwas neutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl
- Etwas geschmolzene Butter zum Bestreichen

Zwiebel-Chutney

- 300 g rote Zwiebeln, in circa 3 bis 5 mm dicken Scheiben
- ½-1 Peperoncini, gehackt
- Etwas Olivenöl
- 60 g Rohrzucker
- 30 ml Rotwein
- 30 ml Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

Brioche-Teig

1. Alle trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen.
2. Ei, Milch und Butter zugeben und alles grob vermengen. Danach von Hand (circa 8 bis 10 Minuten) oder in der Küchenmaschine (circa 5 bis 8 Minuten) zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig während 1 bis 2 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
4. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den aufgegangenen Teig in vier Stücke teilen, diese nochmals kurz durchkneten und zu langen Schlangen (circa dreimal so lang wie die Bratwürste) ausrollen.
5. Würste beidseitig längs nicht zu tief alle 2 cm mit einem Messer einschneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf anbraten, damit sie eine Kruste bekommen.
6. Teigschlangen um die Bratwürste wickeln, leicht andrücken, mit etwas neutralem Öl bestreichen und für circa 20 bis 25 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech in den Ofen schieben.
7. Den Teig nach dem Backen mit etwas geschmolzener Butter bestreichen für einen schönen Glanz.

Zwiebel-Chutney

1. Zwiebeln und Peperoncini in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten.
2. Zucker, Rotwein und Balsamico begeben, alles gut durchmischen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
3. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Brioche-Bratwürsten servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde (ohne Aufgehen lassen)

Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr eleganter Duft nach schwarzen Kirschen und Pflaumen, mit dezenten floralen Noten. Im Gaumen druckvoll, elegant, mit feinen Tanninen und komplexem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) _____

