

Schweins-Bratwurst-Wähe

Zutaten:

- 1 Portion Kuchenteig
- 4 EL Paniermehl
- 4 – 5 Schweinsbratwürste
- 4 grosse Zwiebeln
- 4 – 6 Äpfel
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika



ungebacken

Zubereitung:

Den Teig auswallen und ins Blech geben, einstechen, mit Paniermehl bestreuen.

Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Äpfel evtl. schälen, entkernen und in kleine Würfeli schneiden.

Die Bratwürste in einer Bratpfanne mit etwas Bratbutter beidseitig leicht anbraten, herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

In der gleichen Pfanne das Zwiebel-Apfelgemisch dämpfen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen. Den Rahm unterrühren. Einige Minuten ziehen lassen.

Die Masse auf dem Kuchenteig verteilen und die Würste in die Masse drücken. Evtl. die Würste in kleinere Stücke schneiden.

Backen: Bei 200 Grad ca. 30 Minuten.

Schmeckt auch lauwarm oder kalt sehr gut!

Variante: kann auch mit Tomaten oder Peperonistückli ergänzt werden.