



## Bratwurst-Kuchen mit Senfkruste

### Gericht für 4 Personen:

2 Packungen Ökoland Bratwurst  
250g Mehl  
Kümmel gemahlen  
4 EL körniger Senf  
150 g Creme fraiche  
1 Packung Tiefkühl Schnittlauch von Ökoland  
3 Eier  
125 g Butter  
etwas Salz, Mehl zum Ausrollen

### Zubereitung:

Teig: Mehl, Salz und Kümmel mischen. Butter in Flöckchen und 1 Ei zufügen und mit dem Knethaken verkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Guss: Senf, Creme fraiche und 2 Eier verrühren, Schnittlauch zufügen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) legen. Rand hochziehen und andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bratwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Guss gleichmäßig darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. (E-Herd 200 °C, Umluft 175 °C)

Dazu schmeckt ein knackiger grüner Salat sowie ein kühles Bier.