



## Bratwoschdstrudel auf Rahmsöß

### Zutaten:

300g Bratwurstgehäck  
200g Sauerkraut  
2 EL Sauerrahm  
Klarsichtfolie, Alufolie  
für Pfannkuchen:  
100g Mehl  
200ml Milch  
1-2 Eier  
Kräuter  
Salz, Pfeffer, Öl  
Butter



### Zubereitung:

Rühren Sie zuerst den Pfannkuchenteig an. Dafür geben Sie Milch, Mehl und Eier mit einer Prise Salz in eine Schüssel und rühren dies klumpenfrei durch. Die Konsistenz sollte nicht zu flüssig und nicht zu dick sein. Schneiden Sie die Kräuter klein. Z.B. Petersilie, Schnittlauch. Wer möchte auch gerne Thymian oder Rosmarin. Erhitzen Sie eine Pfanne, etwas Öl zugeben und zwei dünne Pfannkuchen aus dem Teig herausbraten.

Geben Sie in eine weitere Schüssel etwas Bratwurstgehäck, salzen Sie dies, etwas Petersilie daruntertermengen und mit einem Eigelb verkneten.

Legen Sie die fertigen Pfannkuchen auf ein Brett und lassen beide auskühlen. Sobald die Pfannkuchen nicht mehr heiß sind breiten Sie ein DIN A4 großes Stück Klarsichtfolie aus und legen darauf jeweils einen Pfannkuchen. Auf diesen Pfannkuchen verteilen Sie das Bratwurstgehäck. Bitte gut verschmieren, damit der Teig ineinander verklebt und später nicht auseinanderfällt. Rollen Sie nun den Pfannkuchen zu einer Rolle ein und verpacken die Rolle in der Klarsichtfolie. Dieses Paket legen Sie nun auf ein Stück Alufolie und rollen auch dies wie ein Bonbon ein. Die Ränder drehen Sie ebenfalls wie zu einer Bonbonhülle. Diese zwei Pakete legen Sie nun in heißes Wasser, lassen dies aber nicht weiterkochen, sondern drehen den Herd runter, so, ca. auf 5 oder 4. D.h. Sie lassen die Pfannkuchen mit der Füllung lediglich ziehen. Ca. 16 Minuten.

Nach etwa zehn Minuten geben Sie etwas Butter in ein Töpfchen und das Sauerkraut hinein. Erwärmen lassen. Nun den Sauerrahm oder Frischkäse hinzugeben und miteinander vermengen. Erhitzen. Sobald das Sauerkraut schön rahmig ist und heiß, bitte anrichten. Wer möchte, kann die Teller noch mit Kräutern oder Tomaten ausgarnieren. Zuerst das Sauerkraut auf die Teller geben, dann die ausgepackten, aufgeschnittenen Bratwurststrudel.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)