Rezept

Wurst im Briochemantel

Ein Rezept von Wurst im Briochemantel, am 12.10.2024

Zutaten

- **300 g** Mehl (Type 405)
- **1 TL** Salz
- **3** Eier
- **150 g** cremig weiche Butter
- **2 TL** Dijon-Senf
- **1** Ei zum Bestreichen
- **2 EL** Zucker
- **15 g** Hefe (ca. ⅓ Würfel)
- 2-4 EL lauwarme Milch
- **2** geräucherte, rohe Würste (z. B. Krakauer oder Kabanossi; à ca. 200 g)
- Mehl zum Bearbeiten

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel gründlich mischen. Hefe zerbröckeln und darauf krümeln. Eier und 2 EL lauwarme Milch dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 3 Min. bei kleiner Stufe durchkneten, bis sich die Zutaten zu einem festen Teig verbinden. Dann die Butter in Stücken dazugeben und bei mittlerer Stufe in ca. 6 Min. unterkneten, sodass ein elastischer Teig entsteht. Je nach Konsistenz nochmals etwas Milch oder Mehl dazugeben, sodass der Teig am Ende weich ist, sich aber mit der Hand gut und ohne zu reißen aus der Schüssel nehmen lässt. In eine bemehlte Schüssel legen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Std. gehen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und weitere 2 Std. gehen lassen.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals kurz von Hand durchkneten, in zwei Teile teilen und jeden auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 15 x 20-25 cm Länge (je nach Länge der Würste) ausrollen. Würste eventuell häuten und ringsum mit Senf bestreichen. Je 1 Wurst der Länge nach auf den Teig legen und einrollen. Die Rollen unten an der Teignaht und an den Seiten zusammendrücken und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur nochmals 45-60 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Das Ei leicht mit einer Gabel verquirlen und die Päckchen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 175°) 30-35 Min. backen, bis sie schön gebräunt und knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen, lauwarm abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Senf und einem Salat servieren.