

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Fränkische Teigtaschen mit katholischem Bratwurstbrät in Meerrettichsoße

### Zutaten:

#### für die Teigtaschen

400 g Mehl  
4 Eier  
1/2 TL Salz

#### für die Füllung

8 Bratwürste mit feinem Brät

#### für die Soße

1 frische Meerrettichstange (notfalls geht auch Meerrettich aus dem Glas)  
1/2 Becher Sahne  
100 ml Rinderbrühe  
Zitronensaft  
Salz  
Zucker  
Muskat

### Zubereitung:

#### Teigtaschen:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Die Eier in die Kuhle schlagen und das Salz hinzugeben. Mit einer Gabel die Eier verrühren und das Mehl langsam einarbeiten. Wenn das Mehl vollständig eingearbeitet ist, den Teig mit der Hand ca. 10 Minuten kneten. Der Teig an den Handflächen lässt sich mit etwas Mehl abreiben. Jetzt den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Den Teig nun in zwei gleich große Stücke teilen und einen Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1-2 mm dünn ausrollen.

In der Zwischenzeit das Brät mit einem Messerrücken aus den Bratwürsten streifen und mit einem gehäuften Teelöffel voll im Abstand von ca. 7 cm auf den Teig gleichmäßig viele Häufchen verteilen. Dann die zweite Teighälfte auf

die gleiche Größe ausrollen und über den anderen Teig legen. Den Teig um die Bratwursthäufchen vorsichtig andrücken, so dass eine Mondlandschaft entsteht. Die Teigtaschen können nun mit einem Glas oder Plätzchenform mit ca. 5 cm Durchmesser ausgestochen werden. Ebenso kann man mit einem Teigrädchen gleichmäßig große Teigtaschen schneiden. Die Ränder der Teigtaschen werden mit einer Gabel fest angedrückt. Die Teigtaschen werden nun im sprudelnden Salzwasser 5 Minuten gekocht und anschließend sofort mit der Meerrettichsoße serviert.

### **Soße:**

Die Butter kommt in ein kleines Töpfchen, wenn sie geschmolzen ist, wird der Meerrettich dazugegeben und leicht angebraten. Danach Rinderbrühe und Sahne dazu, alles köcheln und ein wenig reduzieren lassen. Wer mag, kann alles mit dem Pürierstab noch ein bisschen feiner reiben. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und mit etwas Zitronensaft abrunden.

Tipp: Wer die Soße flüssiger oder schärfer haben will, gibt einfach mehr Brühe und Meerrettich dazu und verkürzt die Kochzeit. Der Meerrettich verliert seine Schärfe, je länger er gekocht wird.