



**Kochen
mit Globus**

**Bratwurst-Sauerkraut
Quiche
mit Mausohrsalat**



Zutaten:

1 Zwiebel
2 EL Öl
1 Glas Sauerkraut (ca. 850 ml)
1–2 TL getrockneter Thymian
Salz, Pfeffer
125 g Butter
4 Eier (Größe M)
1 x Quicheteig
Etwas Mehl
4 gebrühte grobe Bratwürste
(à ca. 120 g)

300 g Schmand
geriebene Muskatnuss
2 EL Paniermehl
etwas Petersilie
Fett für die Form

200 g Feldsalat
etwas Petersilie
40 ml heller Essig
40 ml Walnuss-Kürbiskernöl
40 g Schmand
Salz, weißer Pfeffer

Dazu passt: Vierz oder Bier

 4 Pers.

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Speck darin anbraten und die Zwiebel kurz mitbraten. Sauerkraut waschen und im Sieb abtropfen lassen. Sauerkraut und Thymian in den Topf geben und würzen. Zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren und dann abkühlen lassen.

Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) fetten. Teig auf bemehlter Fläche rund (ca. 32 cm) ausrollen.

Bratwürste schräg in Scheiben schneiden. Eier schaumig rühren, mit Schmand glatt verrühren, würzen. Teigboden mit Paniermehl bestreuen. Sauerkraut darauf verteilen. Wurstscheiben darauflegen. Eierschmand darübergießen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft) 35–40 Minuten backen. Petersilie waschen, fein hacken und die Quiche damit bestreuen.

Feldsalat waschen und trocknen.

Petersilie für das Dressing fein schneiden, mit Essig, Öl und Schmand verrühren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Feldsalat mit Soße kurz vor dem Servieren marinieren und zur Quiche reichen.

