

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Dienstag, 21.01.2020**

**Nürnberger Würstchen im Pfannkuchenteig  
mit Sauerkraut und Endiviensalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für Würstchen und Teig**

16 Nürnberger Würstchen (ca. 320 g)  
2 EL Rapsöl  
20 g Butter  
2 EL Semmelbrösel  
2 Stiele Petersilie  
280 g Mehl  
2 TL Backpulver  
500 ml Milch  
4 Eier (Größe M)  
Salz  
Pfeffer  
120 g Bergkäse (oder Gouda)  
400 g Sauerkraut, frisch

**Für den Salat**

1 Kopf Endiviensalat  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Brantweinessig  
etwas Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zucker  
4 EL Traubenkernöl



**Zubereitung**

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Nürnberger Bratwürstchen darin von allen Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten.
2. Würstchen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
4. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
5. Mehl und Backpulver mischen. Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie schaumig schlagen.
6. Milch-Ei-Mix nach und nach unter die Mehlmischung rühren, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entsteht.
7. Bergkäse fein würfeln oder reiben und unter die Masse rühren.
8. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Die Hälfte des Teiges in die Form geben. Sauerkraut darauf verteilen. Übrigen Teig darauf geben. Dann die Würstchen darauf verteilen.
10. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten goldbraun backen. In den ersten 15 Minuten evtl. mit Backpapier abdecken.

11. Inzwischen den Endiviensalat putzen, abbrausen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
12. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Essig, Muskat, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen.
13. Salat und Dressing etwa 10 Minuten vor dem Anrichten mischen und marinieren.
14. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit dem Salat servieren. Senf dazu reichen.