

# Bratwurst im Rauchbier-Pfannkuchen, Zwiebel-Apfel-Chutney

## Für zwei Personen

4 fränkische Bratwürste, grob Pflanzenöl

## Für die Füllung:

250 g Rotkohl 1 rote Zwiebel 2 TL Senf, mittelscharf  
Pflanzenöl

## Für den Pfannkuchen-Teig:

120 g Mehl 1 Ei 120 ml dunkles Bier  
 $\frac{1}{2}$  TL Chimichurri-Gewürz Pflanzenöl

## Für das Chutney:

1 rote Zwiebel 1 roter Apfel 60 g Cranberries  
100 ml roter Traubensaft 1 Prise Curry-Gewürzmischung Olivenöl  
rosa Pfeffer Salz

## Für die Garnitur:

50 g Radicchio 50 g Spinatblätter

Das Pflanzenöl für die Bratwurst in eine Pfanne geben, erhitzen und die Bratwurst darin anbraten. Anschließend die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Rotkohl hobeln und mit den Zwiebeln in der gleichen Pfanne andünsten.

Für den Pfannkuchen-Teig das Ei aufschlagen und mit dem Mehl, dem Bier und der Chimichurrisauce verrühren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen dünn mit Senf bestreichen und eine Bratwurst, Zwiebeln und Rotkohl hineinlegen. Den Pfannkuchen mit der Füllung aufrollen.

Für das Chutney die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Apfel ebenfalls würfeln. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebel, den Apfel und die Cranberries andünsten. Mit dem Traubensaft ablöschen und köcheln lassen. Mit einem Stabmixer etwas zerkleinern. Mit der Currygewürzmischung, dem rosa Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur den Radicchio vom Strunk befreien und ein Blatt abzupfen. Anschließend wie auch die Spinatblätter waschen und trocken schleudern.

Die fränkische Bratwurst im Rauchbier-Pfannkuchen mit dem Zwiebel-Apfel-Chutney im Radicchio-Blatt auf Tellern anrichten, mit Spinatblättern garnieren und servieren.

Marina Schneider am 30. Juni 2015