

ZUTATEN

4 Packungen Garden Gourmet Sensational Bratwurst
1 Packung Blätterteig (4 Scheiben)
2 EL Pflanzliche Milch (oder 1 Ei)
2 TL schwarze und weiße Sesamkörner
2 EL Teriyaki Sauce
1 EL Sriracha-Sauce
1 TL grober Senf
Öl zum Braten



Wenn du die traditionellen Bratwurstbrötchen vegan und würzig genießen möchtest, probiere unser Rezept mit Garden Gourmet Sensational Bratwurst!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Sensational Bratwurst anbraten

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Sensational Bratwürste in etwas Öl in einer Pfanne braten, bis sie hellbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Teigstücke auslegen und so weit ausrollen, dass eine Sensational Bratwurst darauf passt.

2. Ummantelung mit Blätterteig

Jede Sensational Bratwurst in eine Scheibe Blätterteig einrollen. Die Naht mit etwas Wasser versiegeln. Die Sensational Bratwürste mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapaier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei oder Milch bepinseln und mit Sesam bestreuen.

3. Brötchen backen und Sauce zubereiten

Die Brötchen im Backofen etwa 25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und gar ist. Teriyaki mit Sriracha und Senf vermischen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Brötchen etwas abkühlen lassen und vierteln. Mit der Sauce servieren. Jetzt hast du ein köstliches Rezept für dein Brunch-Bufferet oder einfach einen leckeren Snack, der den Tag aufpeppt!

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE