



Rezeptkarte

Fränkischer Bratwurst-Wrap mit Röstzwiebel-Senf

Fränkischer Bratwurst-Wrap mit Röstzwiebel-Senf

Zutaten (4 Personen):

4 grobe fränkische Bratwürste, 125 g Maismehl, 200 ml lauwarmes Wasser, ½ TL Steinsalz fein, 8 Stück Radieschen, 125 g Speckwürfel, 1 Bund Rucola, 4 EL Röstzwiebel Senf

Equipment: Gusspfanne, Grill

Zubereitung (ca. 1 Stunde plus 1 Stunde Ruhezeit):

Für die Maistortillas das Mehl mit dem Salz und Wasser zu einem homogenen Teig kneten. Diesen in Klarsichtfolie wickeln und für 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und rund ausrollen. Die dünnen Fladen in einer Gusspfanne ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten für 30-45 Sekunden angrillen. Damit die Tortillas schön weich bleiben einfach in ein sauberes und leicht feuchtes Küchentuch legen.

Die Speckwürfel in einer Gusspfanne auslassen und den krossen Speck auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Den Rucola ebenfalls waschen und schleudern.

Die Bratwürste grillen und die Tortillas erneut kurz erwärmen. Die Fladen mit Röstzwiebel Senf leicht bestreichen. Die Bratwürste jeweils mittig auflegen und mit den restlichen Zutaten belegen. Nun zu einem Wrap zusammenrollen und mit Spießen oder Zahnstochern fixieren. Portionieren und sofort genießen.