

Bratwurst-Blätterteigschnecken mit Hopfen-Mayonnaise

Rezept für ca. 4 Portionen

Für die Bratwurstschnecken:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
3 - 4 frische Kalbsbratwürste
100 ml Bitburger Premium Pils
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

Für die Mayonnaise:

1 Ei
2 EL Sojasauce
1 EL brauner Rohrzucker
80 ml Bitburger Radler naturtrüb
Saft von 1 Bio Limette
200 ml Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen für 180° C Ober-/Unterhitze vorbereiten.
2. Blätterteig abrollen. Den Darm der Bratwürste entfernen und mit einer Gabel musartig zerstampfen. Jetzt das Bier zugeben, erneut abschmecken und mit einem Spatel zu einer cremigen Masse rühren. Die Masse auf den Blätterteig streichen, eng aufrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 - 25 Minuten backen.
3. Für die Mayonnaise das Ei trennen und Eigelb, Sojasauce, Zucker, Bier und Limettensaft in einer Schüssel verrühren und das Öl zuerst tröpfchenweise, danach fließend einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.