

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 10. Juni 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Schweizer Wurstsalat im Brotteig**

**45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

---



#### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Universalmehl, 300 g lauwarmes Wasser, 21 g Hefe, Salz, Zucker, 1 TL Brotgewürz, 200 g Extrawurst (in Scheiben), 200 g Emmentaler, 1 roter Paprika, 1 Zwiebel, 6 kleine Essiggurken (Cornichon), Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für den Dip:

4 EL Sauerrahm, 2 gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Für den Brotteig die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Brotgewürz vermischen und in der Küchenmaschine so lange kneten, bis sich der Teig vom Rand löst (ca. 10 Minuten). Zugedeckt an einem warmen Platz 40 Minuten rasten lassen. Anschließend noch einmal kneten und 5 mm dick ausrollen.

Die Wurst, den Käse, den Paprika, die Gurkerln und die Zwiebel in Streifen schneiden, mit Essig und Öl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker gut abschmecken. Den Wurstsalat auf den vorbereiteten Teig verteilen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und zu einem Strudel einrollen.

Mit Wasser einstreichen und im Rohr bei 250 °C ca. 15 Minuten backen.

Den Sauerrahm mit dem Knoblauch glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sauerrahm-Dip extra dazu servieren.