




Stockbrot mit Bratwurst.

 **30 Min.**  **30 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

g frische Hefe
ml lauwarmes Wasser
g Dinkelmehl (z.B. von Puda)
EL Olivenöl
Prise Zucker
Prise Salz
Rostbratwurst (z.B. von Butcher's)
Mehl für Arbeitsfläche
ml Currywurst Sauce (z.B. von Butcher's)
Stöcke/ Äste mit maximal 1 cm Durchmesser oder Fleischspieße aus Metall

1 Fang am besten mit dem Hefeteig an, der braucht nämlich etwas Zeit, bis er voll einsatzfähig ist. Dafür Hefe gut mit Zucker, Salz und Wasser in einer Schüssel verrühren. Die Hefe-Mischung mit Mehl und Öl ruhig von Hand zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Ist er brüchig, noch etwas mehr Wasser hinzufügen. Den Teig dann zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und für etwa 15 Min. an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei 50 °C gehen lassen).

Alternativ: Wenn es schnell gehen muss kannst du dir auch den fertigen Pizzateig von PENNY READY aus dem Kühlregal schnappen.

2 In der Zwischenzeit kannst du schon das Lagerfeuer oder den Grill anfeuern. Dann die Stöcke mit etwas Wasser reinigen und ggf. von der Rinde befreien. Das Ende mit einem Messer anspitzen, so dass man die Würstchen später gut aufspießen kann. Kein Stock zur Hand? Auch kein Problem! Normale Spieße aus Holz oder Metall tun es ebenso gut.

Tipp: Wenn du dünne, runde Spieße nimmst, dann musst du dich besonders geschickt anstellen, damit Wurst und Brotteig nicht abfallen. In diesem Fall beim Braten über der Glut am besten nicht in der Hand halten.

3 Bratwurst in 5 gleichgroße Stücke schneiden.

4 Für jedes Stockbrot nimmst du rund 150g Teig. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und die Teigstücke darauf zu einer ca. 4cm dicken Wurst rollen.

Stockbrot mit Bratwurst.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

5 Die Bratwurststücke aufspießen (quer) und gleichmäßig mit einem Abstand von je 3cm auf dem Stock bzw. Spieß verteilen. Danach die Teigrolle um die Wurststücke herum wickeln. Achte dabei darauf, die Enden des Teigs gut anzudrücken, damit sich diese später während des Grillens nicht lösen.

6 Die fertigen Spieße rund 10 Min. entweder auf den Grill legen oder über die Glut des Lagerfeuers halten. Vergiss dabei nicht, das Stockbrot regelmäßig zu drehen bzw. zu wenden, damit es eine gleichmäßige Farbe bekommt.

Wichtig: Auf keinen Fall sollte der Spieß direkt in die offene Flamme gehalten werden – oder hast du Lust auf ein verkohltes Brot?

7 Stockbrot z.B. mit einer Currywurst Soße deiner Wahl oder aber mit unserem selbstgemachten [Himbeer-Ketchup](#) genießen.