

Flammkuchen-Rolls

Zutaten für 8 Stück:

4 Zwiebeln, 3 EL Pflanzenöl, 100 g passierte Tomaten (Konserve), 3 EL Curry-Ketchup, 1/2 TL Currypulver, je 1 Msp. Kümmel und Nelke, gemahlen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker
Worcestersauce, Chilisalz
8 Mini-Rostbratwürstchen
1 Packung Henglein
Flammkuchenteig (= 240 g)
1 Eigelb, 1 EL Milch



Für die Currysauce Zwiebeln abziehen, 1 Zwiebel sehr fein würfeln und in 1 TL erhitztem Öl andünsten. Tomaten und Ketchup zufügen, aufkochen und mit Currypulver, Kümmel, Nelke, Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersauce abschmecken. Übrige Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in 1 EL erhitztem Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bratwürstchen im restlichen erhitzten Öl ca. 5 Minuten braten. Teig entrollen und in 8 Rechtecke (ca. 10x13 cm) schneiden. Etwas Sauce teelöffelweise auf dem Teig verteilen, je 1 Bratwürstchen auflegen, mit Zwiebeln garnieren und den Teig verschließen, dabei die Ränder gut andrücken. Flammkuchen-Rolls auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verquirlen, Rolls damit bestreichen, mit etwas Chili-Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 15-18 Minuten goldbraun backen und warm oder kalt mit der restlichen Sauce und Zwiebeln servieren.

Tipp: Sie können für die Rolls auch Standard-Bratwurst nehmen; den Teig vierteln und wie oben beschrieben zubereiten.