

# Bratwurstbällchen in Senfrahm mit Ofengemüse

Unkompliziertes Ofengericht mit fränkischen Bratwürsten

| GEEIGNET FÜR             | MENGE       | BACKZEIT      | BACKOFEN   |
|--------------------------|-------------|---------------|------------|
| Großer Ofenzauberer Plus | 4 Portionen | 45-50 Minuten | 220 °C O/U |

Vorbereitungszeit: etwa 20 Minuten | Einschubhöhe: unterster Rost | Vorheizen: nicht notwendig

Aus rohen fränkischen Bratwürsten werden kleine würzige Bällchen geformt. Mit Kartoffeln, Möhren und Gemüse entsteht ein unkompliziertes Ofengericht.

## Zutaten

- 6 rohe fränkische Bratwürste, zusammen etwa 600 g
- 700 g kleine Kartoffeln
- 3 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 120 ml Gemüsebrühe
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL gehackte Petersilie

# Zubereitung

Gemüse vorgaren, Bällchen backen und mit Senfrahm vollenden

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Möhren, Paprika, Zucchini und Zwiebel in ähnlich große Stücke schneiden.
3. Kartoffeln und Möhren mit Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Auf dem großen Ofenzauberer Plus verteilen.
5. Den Ofenzauberer auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
6. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen.
7. Kartoffeln und Möhren zunächst etwa 20 Minuten vorgaren.
8. Inzwischen das Brät portionsweise aus den Wursthüllen drücken.
9. Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Bällchen daraus formen.
10. Paprika, Zucchini, Zwiebel und Bratwurstbällchen zu den Kartoffeln geben.
11. Alles vorsichtig wenden und weitere 20 Minuten backen.
12. Sahne, Brühe, Senf, Honig und Speisestärke glatt rühren.
13. Die Soße über das Blech gießen.
14. Weitere 8-10 Minuten backen, bis die Soße leicht gebunden und die Bratwurst vollständig durchgegart ist.
15. Mit Petersilie bestreuen und direkt servieren.

## Meine Tipps

- Schneide das Gemüse nicht zu klein, damit es auf dem heißen Stein saftig bleibt.
- Die Bratwurstbällchen müssen innen vollständig durchgegart sein und dürfen keinen rohen Kern mehr haben.
- Wer es kräftiger mag, verwendet zur Hälfte körnigen Senf.