

Rezept von Popcornzeit:

## Toad in the hole

---



Niveau: Einfach  
Gesamtzeit: 58 Minuten  
Vorbereitung: 13 Minuten  
Kochen/Backen: 45 Minuten

---

### Zutatenliste

(für 4 Personen/Pro Person ca. 586 kcal)

#### Toad in the hole

- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 140 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- ½ TL gemahlener Rosmarin
  
- 1 EL Pflanzenöl zum Einfetten der Pfanne
- 4-6 grobe frische Bratwürste, ca. 500 g

#### Zwiebelsoße

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, geschält ca. 100 g
- 2 TL Mehl
- Instant-Rinderbrühe für 300 ml
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL Sahne

### Zubereitung

1. Auflaufform mit Pflanzenöl einfetten, die noch leere Form in den Backofen stellen und den Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober-Unterhitze) erhitzen.
2. Für den Yorkshire-Pudding Eier und Milch in einer Rührschüssel verquirlen.
3. Mehl mit Salz, Pfeffer sowie Rosmarin mischen und portionsweise in die Milch-Eier-Mischung geben. Alles miteinander verrühren, bis sich die Klumpen in der Mischung aufgelöst haben. Den nun fertigen Yorkshire-Pudding ca. 20 Minuten ruhen lassen.
4. Während der Yorkshire-Pudding ruht, die Pfanne mit Pflanzenöl einfetten und auf mittlerer Stufe erhitzen.
5. Bratwürste in die heiße Pfanne geben und sie ca. 12-15 Minuten von allen Seiten anbraten. Die Bratwürste müssen nicht ganz durch sein.
6. Vorsichtig die heiße Auflaufform aus dem Ofen nehmen, den Yorkshire-Pudding hineingießen und die Bratwürste darauf verteilen. Das ganze ca. 25 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen, bis der Teig gut aufgegangen und knusprig braun ist.
7. Während das Toad in the hole im Ofen backt, kann die Zwiebelsoße zubereitet werden. Dazu die Zwiebel halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden.
8. Butter in der Pfanne, bei mittlerer Stufe schmelzen.



9. Zwiebelstreifen hinzugeben, gut mit der Butter verrühren und auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten glasig dünsten, dabei ab und zu umrühren.
10. In der Zwischenzeit die Instant-Rinderbrühe mit 300 ml heißem Wasser zubereiten.
11. Zu den gedünsteten Zwiebelstreifen das Mehl hinzufügen und so lange miteinander verrühren, bis die Zwiebelstreifen komplett mit Mehl bedeckt sind.
12. Rinderbrühe, Worcestersauce und Sahne unter Rühren in die Pfanne gießen. Die Mischung köcheln lassen, bis die Soße ein wenig eingedickt ist.
13. Zum Schluss das heiße Toad in the hole aus dem Ofen nehmen und mit der Zwiebelsoße genießen.

*Enjoy the meal!*

