

Amerikanische Biscuits mit pikanter Soße

Klassische amerikanische Buttermilch-Biscuits mit herzhafter Würstchen-Rahm-Soße (Sausage gravy).

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

etwa 1 TL Salz

100 g kalte Butter

125 ml kalte Buttermilch

Soße:

etwa 500 g frische grobe Bratwürste
(4 Stück)

fein gehackter Knoblauch

1 EL Weizenmehl

150 ml Milch

400 g Schlagsahne

frisch gemahlener Pfeffer

Cayennepfeffer

Wie mache ich amerikanische Biscuits mit pikanter Soße?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin, Natron und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Die Buttermilch hinzufügen und alles **kurz** zu einem noch etwas bröseligen Teig verrühren. **Hinweis:** Es können Butterstückchen sichtbar bleiben. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rasch etwa 3 Mal falten und flach drücken. Dann 1-1,5 cm dick ausrollen und etwa 12 Taler (Ø etwa 6,5 cm) ausstechen. Die Taler auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Die Brötchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

3 Soße:

Bratwurstbrät aus dem Darm drücken und in einer heißen Pfanne ohne Fett krümelig anbraten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Mehl darüberstreuen und ebenfalls kurz mitrösten. Milch hinzufügen und einkochen lassen. Sahne angießen und alles zu einer cremigen Soße kochen. Mit Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und zu den Biscuits servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch italienische Bratwurst (Salsiccia) oder gewürztes Schweine-Mett verwenden.
- Die Brötchen sind einfriertauglich.
- Anstatt Schlagsahne können Sie auch "Sahne zum Kochen" verwenden.

