REZEPT · VORSPEISE · WIRD GEPRÜFT

Gebackener Brie mit Sorrel-Marmelade

Ein ganzer Brie, in Blätterteig gepackt und im Ofen gebacken, mit einer selbst gekochten roten Marmelade aus getrocknetem Sorrel. Das Rezept ist als Vorspeise eingeordnet. Die Marmelade lässt sich gut einen Tag vorher kochen.

Rezept-ID: **R-53559** Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



⚠ **Wird noch geprüft:** Die Backzeit fehlt im Original und wird beim Probekochen ermittelt. Herkunft, die Art des „Sorrel" (vermutlich Hibiskus) und die Zimtmenge werden noch geprüft.

Zutaten

ca. 240 ml	getrockneter Sorrel (wird noch geprüft)
ca. 400 g	brauner Zucker
1 TL	gemahlener Ingwer
ca. 60 ml	Zimt (wird noch geprüft)
1	Vanilleschote
1	Orange, nur die Schale
	Wasser, abgekocht (wird noch geprüft)
1	Ei, verquirlt
1 TL	Wasser (für die Eiermischung)
1 Platte	Blätterteig
ca. 900 g	Brie
	Sorrel-Marmelade (siehe oben), zum Füllen und Bestreichen

Zubereitung

1. Für die Marmelade Zucker, Sorrel, Schale und Wasser in einem mittelgroßen Topf verrühren.
2. Aufkochen, bis die Blütenblätter weich werden. Dann die Hitze reduzieren und einkochen, bis die Masse eindickt. Vor der Verwendung ruhen lassen.
3. Den Brie entweder waagrecht halbieren, sodass die Marmelade später wie bei einem Sandwich dazwischenkommt, oder im Ganzen lassen und nur die Rinde oben abschneiden.
4. Eine großzügige Portion Marmelade auf die Oberseite oder auf eine Schnittfläche geben.

© Anton Barz

5. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und überschüssigen Teig abschneiden, er kann zum Verzieren dienen.

6. Den Teig an den Seiten und über der Oberseite um den Käse schlagen, den Brie ganz einhüllen und die Teigränder fest zusammendrücken, sodass ein dichtes Paket entsteht.

7. Das Paket vorsichtig umdrehen, sodass die Teignaht unten liegt. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backspray eingesprühtes Backblech setzen.

8. Bis hierher kann der Brie vorbereitet und 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Backen sollte er Zimmertemperatur haben.

9. Das Backrohr auf ca. 200 °C vorheizen (Original: 400 °F).

10. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und das Paket oben und an den Seiten damit bestreichen. Wer will, verziert es mit Teigresten und bestreicht diese ebenfalls mit der Eiermischung.

Tipps

- Aus dem Sorrel-Fruchtfleisch, das beim Saftmachen übrig bleibt, lässt sich ebenfalls Marmelade kochen. Sie wird etwas weniger sauer und leuchtet in einem helleren Rot.
- Die Marmelade einen Tag vorher kochen, dann bleibt der Ablauf entspannt und die Marmelade kann sich setzen.
- Einen größeren Topf nehmen, dann muss man nicht ständig Wasser nachgießen, damit der Sorrel weich wird.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Backblech mit Antihaftbeschichtung
bei Amazon · Affiliate-Link

Nudelholz
bei Amazon · Affiliate-Link

Getrocknete Hibiskusblüten
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz