

Bigos

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal zeigen wie man Bigos zubereitet. Bigos ist ein polnisches Nationalgericht und wird von den Polen geliebt. Optisch ist Bigos nun wirklich kein Highlight, aber geschmacklich echt ein Knaller.

Der Grund wie ich drauf gekommen bin dies im Dutch Oven zu machen, ist das ich mindestens einmal in der Woche Richard oder Macheus in der Küche über einen sehr gut riechenden Eintopf treffe. Ich frage dann immer: Ohhh was ist das denn Schönes. Und immer ist die Antwort Bigos. Ich habe mich dann mal mit diesem Bigos beschäftigt und mir das bei meinen Kollegen nachgefragt. Die Grundzutaten sind Sauerkraut, Weißkohl, getrocknete Pilze, Trockenpflaumen, sowie Schweinefleisch, Krakauer oder Schlesische Wurst und auch gelegentlich Kartoffeln. Das Bigos wird gern auf Vorrat gekocht, da er nach 2-3 Tage im Kühlschrank lagern immer besser schmeckt.

Wir brauchen für das Bigos



Zutaten

750g Sauerkraut

750g Weißkohl

750g Schweineschulter

250g Schlesische Wurst
1 Glas trockenen Rotwein
50g getrocknete Pilze
4 Trockenpflaumen
2 Zwiebeln
6 Wacholderkörner
2 Lorbeerblatt
4 Körner Piment
150g Schmalz
1 ½ l Wasser
4 Körner Pfeffer
Salz

Die Trockenpilze und Trockenpflaumen werden zunächst in verschiedenen Schüsseln eingeweicht.

Den Weißkohl klein hacken, Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Fleisch und Wurst in kleine Stückchen schneiden (ca. 1x1 cm).
Zwiebeln halbieren, in halbe Ringe schneiden



Die Zwiebeln mit dem Schmalz im Dutch Oven anbraten.



Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, gibt man das Fleisch hinzu und brät das Ganze bis das Fleisch auch schön golden angebraten ist.





Nun den gehackten Weißkohl und das abgetropfte Sauerkraut, die eingeweichten Pilze und Pflaumen, Lorbeerblatt, die Pimentkörner, die Wacholderkörner und die Pfefferkörner hinzufügen und mit dem Rotwein und einem halben Liter Wasser übergießen. Das Ganze 2,5 Stunden leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Vor Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. Da es sich aber um einen Eintopf handelt ist darauf zu achten, dass der Bigos nicht anbrennt. Falls nötig kann der Dutch Oven immer mit etwas Wasser aufgefüllt werden.



Mit 6 Kohlen unten und 12 Kohlen oben sollte das ganze jetzt 2,5 Stunden

leicht köcheln

Hier bei handelt es sich um einen Petromax ft9



nach 2,5 Stunden kann man schon mal etwas Probieren.

Guten Appetit



Anmerkung:

Bigos kann selbstverständlich gleich nach dem Kochen gegessen werden, aber am besten schmeckt er aber wenn man ihn nach dem Abkühlen 2-3 Tage im Kühlschrank lagert, damit die Zutaten Zeit haben ihr Aroma zu entfalten. Bigos wird traditionell mit rustikalem Bauernbrot serviert.

Dutch Oven Fibel XXL 2

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal ein Buch empfehlen. Und zwar ein Kochbuch für den Dutch Oven. In diesem Fall ist es die Dutch Oven Fibel XXL 2 von Anke und Manuel Schultz.

DIE FLAMMO DUTCH OVEN FIBEL 2

MIT 284
FARB-
FOTOS

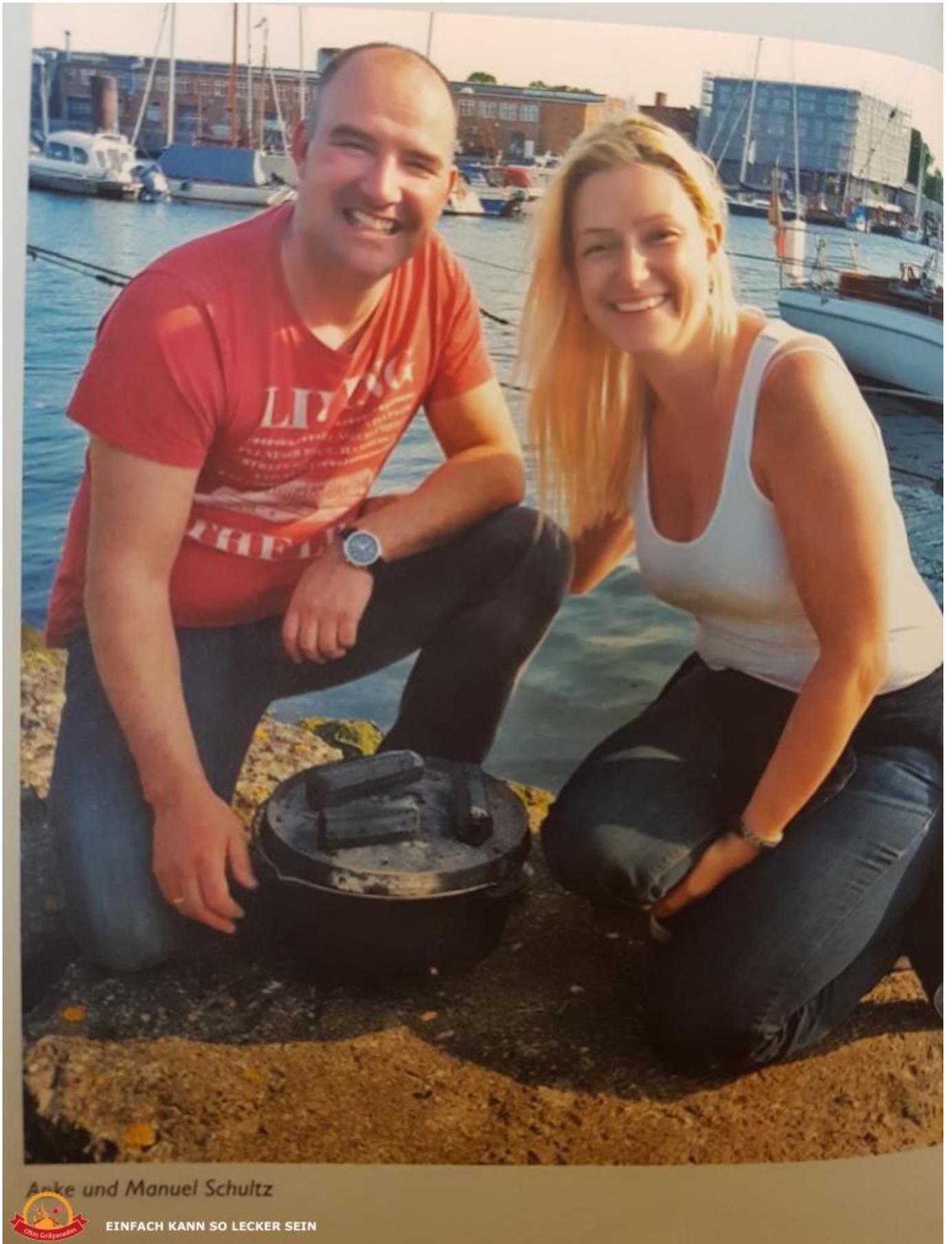
125 NEUE REZEPTE
FÜR DEN FEUERTOPF



Anke und Manuel Schultz



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Anke und Manuel Schultz



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Das Buch ist die speziell für den Dutch Oven. Mit 125 Rezepten und 284 Bildern ein wirklich tolles Buch. Euch wird auch gut erklärt wie die

Kohlenverteilung auf dem Dutch Oven erfolgen sollte. Eigentlich perfekt für den Anfänger der sich noch unsicher im Umgang mit dem Dutch Oven ist.

Inhaltsverzeichnis

Yippieh, es wird weitergekocht... 13

Wie du die Kohlen verteilst. 14

Was du beim Kochen
mit Rezepten beachten solltest. 16

XXL: 125 Rezepte 19

ver-
lere
che



Rezepte

Fleisch

Krustenbraten	21
Zwiebelrostbraten mit feinem Gemüse	22
Saftige Kalbsrouladen	23
Pulled Pork im Bier-Sud	24
Schweinefilet mit Senfsoße und Gurken	26
Thymian RindfleischTopf	26
Wildragout	27
Lammragout	27
Kalbsbraten	29
Zwiebel-Gulasch	31
Hopfen-Dopfen-Gulasch	33
Rehgulasch mit Trockenobst	34
Lammcurry mit grünen Bohnen	35
Überbackener Kassler mit Rösti	37
Senf-Sahne-Kassler	39
Wildschwein-Maronen-Topf	40
Schmortopf mit Kaninchen	40
Mia's Grünkohl	41
Minziger Lammkeulen-Eintopf	41
Burgunder-Braten	43
Rehkeule an Apfelsauce	45
Kalbsbällchen mit Ziegenkäse	47
Hessische Hefeklöße (Hebes) mit Gulasch	48
Gelbes Rindfleisch Curry	49
Asia-Geschnetzeltes	49
Bacon Hack und Ei	51
Hühnerragout mit Zwiebeln und Portwein	53
Basilikum-Huhn	54
Hähnchenbrust-Filets mit Cidre und Crème Fraîche	54
Zitronen-Huhn	55
Kokos-Hähnchen-Curry	55
Gooseducken	57
Schweinefleisch süß-sauer	59

Rezepte

Fisch

Gebäckene Dorade	61
Überbackener Rotbarsch	62
Feiner Fisch-Dopf mit Vinaigrette	63
Lachs Kartoffelsuppe	65
Fischauflauf mit Kartoffelstampf und Zucchini	66
Artischocke mit Lachs	67
Gedünsteter Seelachs mit Karotten	69
Kabeljau-Dopf	70
Sardinen-Omelettes	70
Räucherfischsuppe	71
Scharfe Rotbarsch Suppe	73
Herings-Kartoffel-Auflauf	75

Gemüse und Beilagen

Gemüsefrikadellen	77
Gebäckene Tomaten mit Ziegenkäse	78
Sahnemöhren	78
Sahniger Porree	79
Gedünstetes Gemüse	79
Kürbisfrikadellen	80
Thymian Buchteln	81
Tomatenkraut	83
Asiatische Kartoffelpuffer	84
Koreanische Pilzpfanne	85
Indonesische Gemüseschüssel	86
Spinat Pfanne	87



Suppen und Eintöpfe

Räucherwurst Eintopf	89
Oliven-Hähnchen-Topf	90
Pilz-Topf	90
Suppe mit Trauben und Pute	91
Curry Hühnersuppe	91
Cashew Curry	91
Auberginen Topf	93
Bärlauchsuppe mit Spinat	95
Paprika Suppe	97
Chili con Carne	99
Gurken-Topf	101
Zwiebelsuppe mit Camembert	102
Mandelsuppe mit Curry	102
Linsen Suppe mit karamellisierten Zwiebeln	103
Suppe mit Süßkartoffeln	103
Lauchsuppe mit Grünkern und Räucherlachs	105
Tafelspitz als Suppe	106
Minz Erbsensuppe	106
Grüner Spargel Creme Suppe	107
Chili-Bier-Käse-Suppe	109
Gemüsesuppe mit Mairübchen	111
Nuss Suppe	113
Schwarzwurzel Suppe	115
Böhmische Knob- Kasslersuppe	117
Suppe mit Pastinaken	119
Arabischer Reisdopf	121
Scharfer Erdnusseindopf mit Spinat und Süßkartoffeln	123
Fischsuppe mit Linsen	125
Muschelsuppe	126
Kichererbsensuppe	126
	127

Aufläufe

Karotten-Reis-Auflauf	129
Ziegenkäse Quiche	130
Gefüllte, überbackene Zucchini	131
Zucchini-Hack-Auflauf	133
Nudelauf mit Hack	134
Gebackene Schwarzwurzelröllchen mit Schinken	135
Spargel-Schinken-Auflauf	137
Nudel-Spinat-Auflauf in Béchamelsauce	139
Auflauf mit Auberginen und Zucchini	141

Kuchen und Nachspeisen

Limetten Tarte	143
4-3-2-1-Kuchen	145
Nusskuchen	147
Mächtiger Zupfkuchen	149
Honig-Dampfnudeln mit Kokosnote	151
Quarkzauber	153
Rosmarin Aprikosen Plätzchen	154
Einfacher Joghurtkuchen	154
Kokos-Schokos-Bananos	155
Schwedischer Apfelkuchen	157
Süßer Quinoa-Auflauf mit Kirschen	159





Mit 284 Fotos im Buch bekommt man sofort Lust seinen Dutch Oven anzuschmeißen. Wirklich tolle Rezepte die mir sehr gut gefallen und auch bald auch mal getestet werden.

Die Rezepte sind unterteilt in:

Fleisch

Fisch

Gemüse und Beilagen

Suppen und Eintöpfe

Aufläufe

Kuchen und Nachspeisen

Brote

Grundrezepte

So wie das kleine Einmal eins des Dutch Oven

Wer sich überlegt einen Dutch Oven zu zulegen, sollte sich die Dutch Oven Fibel und die Dutch Oven Fibel Band 2 kaufen.

Es waren bei bei diesem Buch folgende Gastautoren vertreten:

Bauchvoll.de

Chilis Grillen

Meisenfuetterung.de

BBQ Ömer

der Grilljunky

also es lohnt sich das Buch zu kaufen ☐

Dutch Oven Einbrennen

Moin Moin

Ich bin vor einiger zeit mit Kind und Kegel zum Centro Oberhausen gefahren. Auf dem Weg haben wir dann einen Zwischenstopp bei PALM BBQ in Haltern gemacht. Dort konnte ich nicht anders als mir einen Dutch Oven von Petromax einzupacken. Einige kennen einen Dutch Oven nicht. Ein Dutch Oven ist aus Gusseisen und hat nach dem Guss erst einmal keine Schutzschicht. Ohne diese würde er anfangen zu rosten und wäre unbrauchbar. Viele Hersteller brennen diesen schon für euch ein. Wie auch meiner von Petromax. Hat dieser schon ab Werk eine Schutzschicht. Diese Schicht wird Patina genannt und hat die gleiche Aufgabe wie eine Antihftbeschichtung in euer Pfanne.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Ich habe mir gedacht, das ich für alle anderen mal zeige ich wie das Dutch Oven Einbrennen von statten geht.

Am besten geht das Einbrennen mit einem Grill. Ob nun mit Gas oder in Kugel spielt hierbei keine Rolle. Der Dutch Oven wird einfach mit warmen Wasser komplett gereinigt. Wichtig: Kein Spülmittel oder andere Reiniger benutzen! Dies würde die Patina beschädigen.



Der Deckel und Topf wird von innen und außen mit Sonnenblumenöl eingerieben. Ihr trag nur eine ganz feine Schicht Öl auf.



Das eigentliche Einbrennen ist recht einfach. Der Dutch Oven wird bei

200-220 Grad für ein bis zwei Stunde in den Grill gelegt. Hierbei entsteht dann nach und nach die schwarze Patina. Nach dieser Zeit solltet ihr euren Dutch Oven langsam abkühlen lassen.



Wenn er kalt ist, reibt ihr ihn nochmal mit einer dünnen Schicht Sonnenblumenöl ein.

Das ganze funktioniert auch im Backofen. Dabei entsteht aber ordentlich Rauch. Ihr solltet daher aber die Nachbarn informieren.

Der Dutch Oven sollte immer trocken und luftig gelagert werden. Das bedeutet das der Deckel des Dutch Oven niemals aufliegt. Die Luft muss zirkulieren können, damit das Öl nicht ranzig wird. Einfach ein Stück Holz oder eine Küchenrolle zwischen Deckel und Topf legen.

Ein Dutch Oven muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Ihr nehmt einfach heißes Wasser und eine Bürste. Niemals Spülmittel verwenden oder gar in die Spülmaschine. Die Patina wäre zerstört und ihr müsst ihn neu einbrennen. Sollten Speisen mal fest gebrannt sein, gebt ihr etwas warmes Wasser in den Topf, lasst es einwirken. Die Reste könnt ihr leicht mit einem Holzspatel entfernen. Ich wünsche euch viel Spaß beim Dopfen es ist immer wieder Klasse was sich im Dutch Oven zaubern lässt.

0lbis Wurstgulasch

Moin Moin

Bei mir war mal wieder Experimentierküche angesagt, denn ich hatte hier noch 6 Krakauer rumliegen.

**Ich wollte schon lange mal ein Wurstgulasch machen.
So ein Wurstgulasch ganz nach meinem Geschmack sollte es werden.**

Wir brauchen:

**rote Babybel
Grüne Paprika
Orange Paprika
Gelbe Paprika
500g Champignon
6 Krakauer
2 Stück Gemüsezwiebel
1 Glas Zigeunersauce
400g Cherrytomaten
250ml Rinderbrühe
200ml Rotwein
2 Pakete Bacon
500g Kritharaki
1 Becher Sahne
2 Dose Tomatenstücke**

Etwas Süße ChilisaUCE

Knoblauch

Zucker

Salz

Pfeffer

Das Gemüse und die Krakauer kleinschneiden und den Bacon im D0 anbraten und auch kleinschneiden.

Nun das Gemüse im D0 anbraten bis es eine Schöne Farbe bekommen hat dann den Knoblauch dazu geben. Bevor der Knoblauch braun wird, mit dem Rotwein ablöschen.

Jetzt die restlichen Zutaten rein bis auf den Babybel und den Kritharaki Alles ordentlich durchrühren und mit 12 oben / 6 unten für 10 Minuten kochen lassen

Nun die Kritharaki unterrühren und für 20 Kochen lassen und immer wieder mal umrühren.

Zum Schluss den Babybel unterrühren und noch mal 5 Minuten ziehen lassen.

Fertig ist Olbis Wurstgulasch

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

















EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Schwarzbiergulasch

Moin Moin

Gulasch aus dem Dutch Oven ist immer wieder sehr lecker und es gibt ja sehr viele Varianten.

Heute zeige ich euch mal Schwarzbiergulasch, was mir bis jetzt am besten geschmeckt hat.

die Zutaten sind

1 kg Rinder Gulasch
1 große Zwiebel
1 Bund Lauch
2 Paprika
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
0,5 L Schwarzbier, z.B. Köstritzer
1 Lorbeerblatt
250 g Champignons
0.25 L Fleischbrühe
1 Becher Sahne
1 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Oregano
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian
Speisestärke zum abbinden
nach Geschmack Paprikapulver
Pfeffer a.d. Mühle
Salz

Das Gulasch und die Champions im DO scharf anbraten.

Das Tomatenmark auch kurz mit anbraten und mit dem Schwarzbier den Bratensatz ablöschen.

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und mit 6 unten / 12 oben Kohlen den Dutch Oven bestücken.

Immer wieder mal umrühren

Nach gut 2 Stunden ist das Gulasch dann fertig und muss nur noch mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt werden.

Die Sauce mit Speisestärke abbinden bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das geht natürlich auch im Kochtopf wer keinen Dutch Oven hat.

Guten Hunger

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]





Rahmgeschnetzeltes aus dem Dutch Oven

Moin Moin

Heute war mir nach Rahmgeschnetzelten aus dem Dutch Oven

die 500g Schweinegeschnetzelte mit

2 EL Olivenöl
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Paprika
 $\frac{1}{4}$ TL Rosmarin
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
etwas Salz & Pfeffer

Marinieren und für 60min in der Kühlschrank

in der zwischen zeit eine Große Zwiebeln, eine Organe Paprika und 500g Champignons kleinschneiden

Jetzt das Marinierte Schweinegeschnetzelte im D0 scharf anbraten
Wenn Geschnetzeltes ordentlich Röstaromen hat, die Zwiebeln, Paprika, Champignons dazu geben und auch anbraten

Jetzt noch
2 Zehen Knoblauch zerdrückt
2 EL Tomatenmark
2 TL Zucker
2 Becher Sahne

drauf und alles ordentlich durch rühren
Als Deckel die 500g geriebener Mozzarella drauf

das ganze für 60 Minuten kochen

12er D0
11 oben / 6 unten

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





African Balls

Moin Moin

Bei mir war mal wieder Experimentierküche angesagt
Ich wollte das hier schon lange mal ausprobieren habe nur nie die zeit gefunden
Es geistert schon seit Wochen diese kreative Idee in meinem Kopf herum

Wir brauchen:

Schnittlauch

rote Babybel

Orange Paprika

Gelbe Paprika

500g Champignon

Gemüsezwiebel

500g Rinderhack

250ml Rinderbrühe

Bacon

500g Kritharaki

Tomatenmark

2 Becher Sahne

1 Dose Tomatenstücke (scharf)

Süße Chilisauc

Knoblauch

Wiberg Afrika gewürz

Salz & Pfeffer

Das Gemüse kleinschneiden und den Babybel vierteln

Das Rinderhack mit S&P und 2 EL Wiberg Afrika würzen, dann kleine Bälle formen

Den Bacon im D0 anbraten & kleinschneiden und die Balls anbraten

Die Balls wieder aus dem D0 holen und den Rest anbraten

Jetzt das ganze mit 250ml Rinderbrühe ablöschen und die restlichen Zutaten rein

Die 2 Becher Sahne, 3 EL Tomatenmark, Bacon, Dose Tomatenstücke, 1/4 Süße Chilisauc, 1 EL Wiberg Afrika, 2 Stück Knoblauch

Jetzt alles schön durchrühren und die Balls mit rein

Das ganze für 10 Minuten kochen lassen und die Kritharaki unterrühren

Nach 20 Minuten den Schnittlauch & Babybel unterrühren und noch mal 5 Minuten ziehen lassen

Wie gefällt dir der Beitrag?

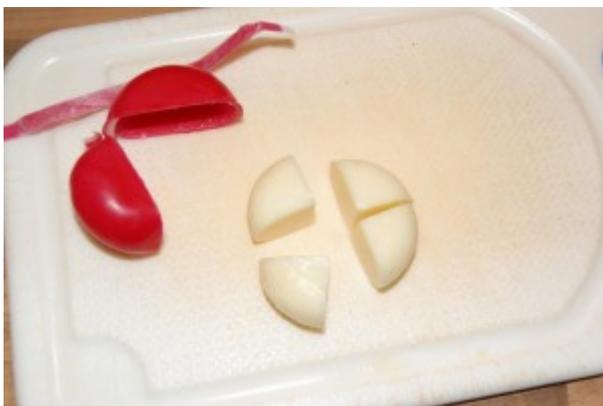
[ratings]

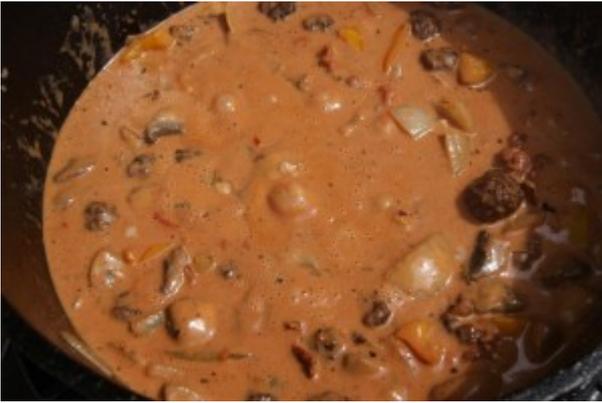
Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Sauerbraten ala Oma Käthe

Moin Moin

am Sonntag soll es bei uns Sauerbraten ala Oma Käthe geben
wir brauchen

1 TL Senfkörner
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
4 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
etwas Salz & Pfeffer
4 Karotten
etwa 700ml Weißweinessig
4 EL Zuckerrübensirup
500ml Rinderbouillon

das alles in einen Topf geben einmal aufkochen und wieder kalt werden lassen
auf die 1,5kg Falsches Filet kommt Senf drauf und wird dann mit dem
Sauerbraten-Sud für 3 Tage eingelegt

Nach drei tagen den Kollegen aus der Beize befreit

Die Beize von den Gewürzen trennen (brauchen wir etwa 200ml von)

Das Filet scharf anbraten und 2 Große Zwiebeln dazu geben

das ganze dann mit 200ml Beize ablöschen

nach 3,5 Stunden ist der Sauerbraten fertig

das ganze noch mit S & P abschmecken und die Soße mit Mehl abbinden

18 Oben/ 8 Unten

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Gyros Gulasch

Moin Moin

Heute gab es beim Gyros Gulasch im Dutch Oven

wir brauchen

1Kg Rinder Gulasch

3 EL Gyrosgewürz

500ml Rinderbrühe

250g Champions

200ml Rotwein

3 Zwiebeln

2 Becher Sahne

1 Bund Lauchzwiebeln
1 Rote Paprika
1 Grüne Paprika
1 Gelbe Paprika
1 Chinesischen Knoblauch
1 TL Pul Biber

Das Gulasch mit dem Gyrosgewürz würzen und für 2-3 Stunden marinieren.
Oder wie ich es gemacht habe, ins Vakuum ziehen für 45Minuten

Das Gulasch & Champions im D0 Scharf anbraten und mit dem Rotwein den
Bratensatz ablöschen.

immer wieder mal umrühren, nach gut 2 Stunden ist es Fertig
Jetzt noch mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Sauce mit Speisestärke
abbinden
6 unten / 12 oben

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Gyrossuppe

Moin Moin

Gyrossuppe aus dem Dutch Oven ist sehr einfach und echt lecker

Diese Suppe machen wir immer zu Partys oder wenn es kalt ist oder wie Heute ich Hunger drauf habe.

Wir brauchen:

- 1kg Schweinegeschnetzeltes
- 3EL Gyrosgewürzmischung
- 4Becher Sahne
- 2Stück Rote Paprika
- 2Stück Grüne Paprika
- 1Dose Mais
- 2Tüte Maggi Zwiebelsuppe
- 2Stück Zwiebeln
- 500g Champignons
- 1Glas Zigeunersauce
- 1Flasche Chilisauce klein

1,5l Wasser Kochend

Zubereitung:

Das Schweinegeschnetzeltes mit 3 gehäuften EL Gyrosgewürz & Öl würzen und für 8 Stunden in den Kühlschrank

Das Gyrosgeschnetzelte im D0 anbraten und mit 4 Becher Sahne ablöschen (nicht reduzieren) und über Nacht kalt stellen.

am nächsten Tag

Paprika, Zwiebeln und Champions kleinschneiden

Jetzt alles in den D0 gegen und 1,5 bis 2 Stunden Kochen

7 unten & 12 Oben

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Colafleisch

Moin Moin

Heute gab es Colafleisch

wir brauchen

1,5kg Falsches Filet
2 Tüten Zwiebelsuppe Von Maggi
300ml Sweet Chillisauce
500ml Cola
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Das falsche Filet in den D0 geben und Cola, Zwiebelsuppe (so aus der Tüte), die Chilisauce, zwei Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen hinzufügen
Jetzt noch das ganze 3-4 Stunden in den D0

Ab und zu das Filet mal wenden und mit der Sauce übergießen.

Nach gut 4 Stunden fiel das falsche Filet auseinander.

Rezept von Bauchvoll

Wie gefällt dir der Beitrag?

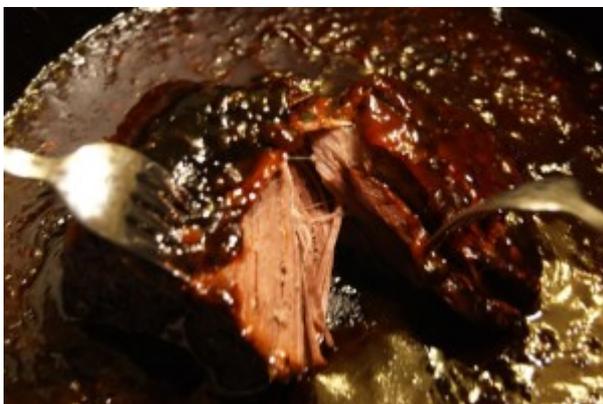
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





Yummi-Rolle ala Olbi

Moin Moin

Heute gibt es Yummi-Rolle ala Olbi

Wir brauchen für die Füllung

500g Hackfleisch

4 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 TL Pariser Pfeffer

2 TL Paprika „La Vera“

1 EL Zuckerrübensirup

großen EL voll Brunch Cowboy

1 Becher Sahne

300g Bacon

200g Mozzarella

Für den Teig brauchen wir

500g Mehl

1TL Salz

80g Quark

100g Kräuter Schmelzkäse

2EL Petersilie

40ml warme Milch

20g Hefe

1TL Zucker

70g Cranberries

150ml Wasser

Zubereitung Teig

die 20g Hefe, 1TL Zucker in der 40ml warme Milch auflösen und Cranberries klein schneiden

jetzt alles zu einem Teig zusammenrühren und für etwas 2 Stunden gehen lassen

Zubereitung Füllung

Den Bacon in der Pfanne anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen und klein schneiden

im Bacon Fett das Hack anbraten und die Zwiebeln und Knoblauch (klein geschnitten) dazu geben

jetzt die Restlichen Zutaten hin zu fügen (Pariser Pfeffer, Paprika „La Vera“, Zuckerrübensirup, Brunch Cowboy, Sahne, Bacon) das einmal aufkochen lassen

den Teig ausrollen und die Füllung & Mozzarella drauf verteilen

das ganze Aufrollen und in 12 gleich Große teile Schneiden

den DO mit Backpapier auslegen und die Stücke gleichmäßig verteilen

Nach 40Min Backen noch mal etwas Käse oben drauf und nach weiteren 5Min ist es Fertig

15 oben 7 unten

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi









