Kaiserfleisch im Briocheteig

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler im Brotteig

Zutaten (4 Personen)

- » 800g mageres Kasseler
- » Salz & Pfeffer
- » 20g Hefe
- » 100ml Milch
- » 1 TL Zucker
- » 250g Mehl
- » 3 Ei(er)
- » 30g Butter/Margarine
- » 4 Eigelb
- » 150g Saure Sahne
- » 4 EL Crème fraîche
- » 2 EL geh. Koriander
- » 250ml Schlagsahne
- » Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Hefe zerbröckeln, mit lauwarmer Milch, Zucker und einem Drittel vom Mehl verrühren, ca. 20min gehen lassen. Übriges Mehl, 1 Prise Salz, Eier, Butter unterkneten, 30min gehen lassen. Durchkneten, 30min kühlen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Etwas zum Verzieren abnehmen, daraus einen Zopf flechten. Fleisch in den Teig einschlagen, Enden festdrücken. Mit dem Zopf verzieren, mit zwei verquirlten Eigelben bepinseln. Ca. 50min backen.

3. Saure Sahne mit Crème fraîche verrühren. Würzen, gehackten Koriander unterziehen. Zwei Eigelbe mit Sahne verquirlen, würzen, mit Zitronensaft abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit den Soßen servieren.

Tipp: Man kann auch 800g Kaiserfleisch nehmen.

Nährwerte: 850kcal/E51g/F48g/KH52g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke