



Rosette mit pikanter Füllung

Einfach, aber wirkungsvoll: Andreas C. Studer verrät, wie dieses knusprige Kunstwerk aus Hefeteig entsteht.



1
Füllung auf den Rondellen verteilen, falten, nicht zusammendrücken, mit Wasser bestreichen.



2
Eine Spitze zur Mitte legen, andrücken. Die andere Spitze darauf legen, gut andrücken.

Fleisch-Rosette

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Aufgehen lassen: 1 ½ Std.

Backen: ca. 30 Min.

für ein mit Backpapier belegtes Blech
(ca. 27 cm Ø)

Hefeteig

500 g Bauernmehl

1 ½ Teelöffel Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20 g),
zerbröckelt

3 ½ dl Milch

1. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen.

2. Milch begeben, mit der Kelle oder den Knethaken des Handrührgerätes mischen. Zu einem geschmeidig feuchten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

Bratbutter zum Anbraten

400 g gehacktes Rindfleisch

1 Rüebli, fein gerieben

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

½ Esslöffel Mehl

1 Esslöffel Tomatenpüree

1 dl Rotwein

2 ½ dl Fleischbouillon

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

¼ Teelöffel Nelkenpulver

100 g Gruyère, grob gerieben

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

2. Rüebl, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen.

3. Mehl darüberstäuben, andünsten, Tomatenpüree kurz mitdünsten, Fleisch wieder daruntermischen.

4. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, würzen. Füllung auskühlen.

Formen: Teig in 8 Portionen teilen, auf wenig Mehl zu Rondellen von ca. 16 cm Ø auswallen. Mit Käse bestreuen, je ¼ der Füllung bis zum Rand darauf verteilen, falten (siehe kleines Bild 1). Oberflächen mit wenig Wasser bestreichen, die beiden Spitzen in der Mitte übereinander legen (siehe kleines Bild 2), gut andrücken. Die Brötchen mit der Öffnung nach oben rosettenförmig auf das vorbereitete Blech legen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Stück: 12 g Fett, 24 Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 1641 (392 kcal)