Rezept

Herzhafte Buchteln mit Kaminwurzen-Zwiebel-Füllung

Ein Rezept von Herzhafte Buchteln mit Kaminwurzen-Zwiebel-Füllung, am 28.04.2024

Zutaten

225 ml	Milch
1/2 TL	Zucker
10 Zweige	Thymian
	Salz
150 g	sehr weiche Butter
2	Eigelb (M)
1 Bund	Frühlingszwieben
1/2 Bund	Petersilie
3/4 Würfel	Hefe (ca. 30 g)
2 TL	Brotgewürz
375 g	Mehl
	Pfeffer
3 EL	weiches Schweineschmalz (ersatzweise Butter)
2	kleine Zwiebeln
2	Kaminwurzen (ersatzweise Landjäger)
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen (ca. 18 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln und mit Zucker und 100 ml Milch verrühren. Den Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Brotgewürz in einem Mörser grob zerstoßen. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Beides mit Mehl, 1 TL Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. 70 g Butter und das Schmalz in Flöckchen an den Rand setzen. Übrige lauwarme Milch, Eigelbe und Hefeansatz in die Mulde geben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in die bemehlte Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und nur den grünen Teil in ca. 4 mm breite Ringe schneiden. Kaminwurzen ca. 5 mm groß würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob hacken. 1 EL Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin die Zwiebelstreifen goldgelb andünsten. Die Petersilie und das Zwiebelgrün dazugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und die Kaminwurzen unterrühren.

4. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit etwas Butter einfetten, übrige Butter schmelzen. Teig nochmals kräftig durchkneten und in ca. 18 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel rollen, mit dem Handballen zu einem 1 cm dicken Kreis flach drücken und knapp 1 TL Kaminwurzenfüllung in die Mitte geben. Teigränder zur Mitte hin über die Füllung klappen, gut zusammendrücken und wieder zur Kugel formen. Teigkugeln in der flüssigen Butter wenden und mit der Nahtseite nach unten dicht nebeneinander in die Form setzen. Die Buchteln mit dem Tuch abdecken und 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

5. Die Buchteln im Ofen (unten, Umluft 160°) in 40-45 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, dann auseinanderbrechen und lauwarm als Snack zu Bier servieren.