

Rezept

Brotbonbons vom Grill

Ein Rezept von Brotbonbons vom Grill, am 30.04.2024

Zutaten

10 g Hefe (ca. 1/4 Würfel)	320 ml Wasser
400 g Weizenmehl (Type 550)	100 g Roggenmehl (Type 1150)
50 ml Olivenöl	10 g Salz (ca. 2 TL)
50 g geräucherte Putenbrust in Scheiben	100 g Frischkäse mit Ananas (Fertigprodukt)
1 kleine Zwiebel	200 g Hackfleisch (gemischt halb Schwein, halb Rind)
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Mehl zum Arbeiten	Backpapier zum Einwickeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 55 Brotbonbons | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen. Die Mehlsorten und zum Schluss Öl und Salz hinzufügen und gut unterarbeiten.
2. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Danach abgedeckt 15 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Für die Füllung die Putenbrust in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Ananas-Frischkäse mischen.
4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel und Hackfleisch in einer zweiten Schüssel miteinander verkneten und die Mischung mit Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken.
5. Den gegangenen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus der Teigplatte Quadrate von 7 x 7 cm ausschneiden. Das geht am besten mit einem Pizzaschneider.
6. Auf die Hälfte der Quadrate je 1 TL Ananascreme, auf die andere Hälfte je 1 TL Hackfleisch geben. Den Teig links und rechts über der Füllung zusammenschlagen, die obere Naht gut festdrücken und auch die Enden mit einem Kochlöffelstiel festdrücken.
7. Aus Backpapier Quadrate von 11 x 11 cm zurechtschneiden und die gefüllten Teigstücke darin locker einwickeln (nicht zu fest, denn die Hefe geht beim Grillen noch auf!). Die Enden wie bei einem Bonbon verdrehen.

8. Die Brotbonbons nun ohne weitere Ruhezeit auf den Holzkohlegrill legen. Dabei den Grillrost so weit wie möglich von der Glut entfernt auflegen und mit Alufolie bedecken, damit das Backpapier kein Feuer fängt. Je nach Hitze brauchen die Brotbonbons 10-15 Min., bis sie fertig sind.