Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Hackfleischbällchen im Briocheteig

Ein Rezept von Hackfleischbällchen im Briocheteig, am 19.04.2024

Zutaten

100 ml	Milch
1/2 Würfel	frische Hefe (ca. 20 g)
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)
1	Knoblauchzehe
300 g	gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)
1 Msp.	gemahlener Koriander
	frisch geriebene Muskatnuss
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	runder Ausstecher oder Glas (Ø 8 cm)
1	Eigelb zum Bestreichen
350 g	Mehl (Type 405)
3 Prisen	Zucker
100 g	Butter
1	große Frühlingszwiebel (ca. 40 g)
80 g	Bergkäse ohne Rinde
1	Ei (Größe M)
1 Msp.	gemahlener Kümmel
	Salz
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Butter und 60 g Butterschmalz für die Form
	Meersalz (z. B. Fleur de Sel) zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. 1 EL Mehl in eine kleine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln, mit Zucker bestreuen, 2-3 EL lauwarme Milch dazugeben und die Hefe glatt rühren. Den Ansatz mit einem Tuch abdecken und 30 Min. an einem warmen Ort stehen lassen.

2. Das restliche Mehl zusammen mit dem Salz in eine große Schüssel geben. Die Butter in grobe Stücke schneiden und in die lauwarme Milch geben. Die Eier dazuschlagen, aber nicht umrühren. So kann sich die Temperatur der Zutaten angleichen.

3. In der Zwischenzeit für die Hackbällchen die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in kleine Würfel bzw. feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Bergkäse klein würfeln.

4. Das Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, Bergkäse und Ei vermengen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Mit feuchten Händen 20 kleine Kugeln formen und abgedeckt kühl stellen.

5. Den Hefevorteig zur Mehlmischung geben, die Milch mit Butter und Eiern ebenfalls dazugießen und alles mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgerätes in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, anschließend in eine mit Mehl bestäubte Schüssel geben und abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

6. Den Teig erneut durchkneten und auf wenig Mehl ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glas 20 Kreise ausstechen. Jeden auf der bemehlten Arbeitsfläche nachrollen, je 1 Hackbällchen darin einwickeln und gut verschließen.

7. Eine Bratreine oder Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit Butter fetten. Das Butterschmalz in 20 Flöckchen mit ausreichend Abstand in der Form verteilen und je 1 eingewickeltes Hackbällchen mit der Nahtseite nach unten daraufsetzen.

8. Den restlichen Teig zu 20 kleinen Kugeln formen. Das Eigelb zum Bestreichen mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Mit dem Zeigefinger in jeden gefüllten Teigball eine kleine Mulde drücken, mit Eigelb bepinseln, je 1 Teigkugel aufsetzen, wieder mit Eigelb bepinseln und mit etwas Meersalz bestreuen. Mit einem Tuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.

9. Inzwischen den Backofen auf 195° (Umluft: 175°) vorheizen. Die Brioches im Ofen (Mitte) in 40-45 Min. goldbraun backen, etwas abkühlen lassen und servieren. Dazu passen frische Blattsalate.