

Rezept

Hackfleischbällchen im Briocheteig

Ein Rezept von Hackfleischbällchen im Briocheteig, am 24.04.2024

Zutaten

100 ml Milch	350 g Mehl (Type 405)
1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)	3 Prisen Zucker
1 Prise Salz	100 g Butter
2 Eier (Größe M)	1 große Frühlingszwiebel (ca. 40 g)
1 Knoblauchzehe	80 g Bergkäse ohne Rinde
300 g gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)	1 Ei (Größe M)
1 Msp. gemahlener Koriander	1 Msp. gemahlener Kümmel
frisch geriebene Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Mehl für die Arbeitsfläche
runder Ausstecher oder Glas (Ø 8 cm)	Butter und 60 g Butterschmalz für die Form
1 Eigelb zum Bestreichen	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 lauwarmer 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 lauwarmer 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 Brioche im Ofen (Mitte) in 40-45 Min. goldbraun backen, etwas abkühlen lassen und servieren. Dazu passen frische Blattsalate.