



Fleischsalat auf frischem Landbrot



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2 Std. Ruhezeit + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 1707 kJ, 408 kcal, 62,7 g Kohlenhydrate, 11,6 g Eiweiß, 13,9 g Fett, 34 mg Cholesterin, 4,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wenn es zum Reinbeißen gut sein soll, ist eine knusprige Scheibe Brot mit einem tasty Belag genau das Richtige. Und das Beste ist, dass du beides ganz einfach und günstig selber machen kannst. Für das Brot löst du Hefe in lauwarmem Wasser auf, gibst Weizen- und Roggenmehl, Sahnejoghurt, etwas Dattelsirup und Salz dazu. Dann knetest du alles ordentlich durch und lässt den Teig gehen. Inzwischen bereitest du den Fleischsalat aus Fleischwurst, Gürkchen, Crème fraîche und Mayonnaise zu und schmeckst ihn mit Zitronensaft, hellem Essig, etwas Gurkenwasser, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ab. Kleingehackte Petersilie rundet das Ganze ab. Nachdem das Brot in einer feuerfesten Form knusprig goldbraun gebacken wurde, musst du nur noch deine selbstgemachte, herzhafteste Fleischsalat-Stulle in vollen Zügen genießen. Probiere es aus!

Step 1:

Starte mit dem Landbrot, da dies etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Dazu löst du im ersten Schritt die Hefe im lauwarmen Wasser auf. Gib dann die restlichen Zutaten in die Schüssel und verrühre alles kräftig mit der Küchenmaschine oder mit der Hand, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Step 2:

Mit einem Geschirrtuch bedeckt, lässt du den Teig mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen (am besten lässt du ihn sogar über Nacht im Kühlschrank, so wird der Teig besonders fluffig und bekömmlich).

Step 3:

In der Zwischenzeit bereitest du den Fleischsalat zu. Zuerst schneidest du die Fleischwurst und Gewürzgurken in Streifen. Dann rührst du Mayonnaise und Crème fraîche glatt und schmeckst das Ganze mit Essig, Zitronensaft, Gewürzgurkenwasser, Salz und Pfeffer ab. Dann gibst du noch eine Prise Zucker dazu.

Step 4:

Gib die Fleischwurststreifen und die geschnittenen Gewürzgurken zur Mayomasse und verrühre alles miteinander. Dann lässt du den Fleischsalat für mindestens für 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

Step 5:

Wenn der Teig für das Landbrot gut aufgegangen sein ist, legst du ihn auf die Arbeitsfläche und knetest ihn noch einmal kräftig durch. Ziehe den Teig in eine längliche Form und falte die beiden äußeren Enden in die Mitte. Wiederhole diesen Vorgang so lange, bis die Teigoberfläche unter Spannung steht. Nun legst du den mehrmals gefalteten Brotteig in die mit Backpapier ausgelegte Form, bestäube ihn dezent mit Mehl und schneide mit einem Messer die Teigoberseite kreuzweise ein.

Step 6:

Mit dem Deckel auf der Form backt das Brot ca. 50 Minuten auf 180 °C Ober-/Unterhitze. Setze den Deckel auf die Form und stelle sie in den Backofen. Backe nun das Brot bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 40 Minuten. Danach nimmst du den Deckel beiseite und backst das Brot noch einmal für 10 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze, damit das Brot eine schöne goldbraune Kruste bekommt. Währenddessen hackst du die Petersilie klein und rührst sie unter den Fleischsalat.

Step 7:

Nach einer Stunde Backzeit holst du das Brot aus der Form und bepinselst es mit 1 EL Butter. Lass es abkühlen. Nun kannst du den Fleischsalat auf einer dicken Scheibe Landbrot anrichten.

Zutaten

Für das Landbrot:

350 ml	lauwarmes Wasser
20 g	frische Hefe
250 g	Roggenmehl (Typ 1370)
550 g	Weizenmehl (Typ 550)
150 g	Joghurt (10 % Fett)
1 TL	Dattelsirup
5 TL	Salz
1 EL	Butter

Für den Fleischsalat:

3 EL	Mayonnaise
2 EL	Crème fraîche
1 TL	heller Essig
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Gewürzgurkenwasser
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Zucker
1 Prise	Fleischwurst
200 g	Gewürzgurken
150 g	glatte Petersilie
1/2 Bund	

Sonstiges:

Backofenfeste Form mit Deckel
Küchenmaschine mit Knethaken

