

Hackfleisch-Russenzopf:

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:

1 Cakeform von ca. 28 cm Länge

Backpapier für die Form

Teig:

400g Mehl, z.B. halb Dinkelvollkornmehl, halb Zopfmehl

1TL Salz

21g Hefe, zerbröckelt

1,8 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)

2 EL Butter, flüssig

Füllung:

300 g gehacktes Rindfleisch
Bratbutter oder Bratcrème

1 EL Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprika

1 Zwiebel, gehackt

60g Lauch, gerüstet, in feine Ringe geschnitten

1EL Tomatenpüree

2dl Fleischbouillon

100g Hüttenkäse nature

100g Gruyère AOP, gerieben

1Bund Schnittlauch, geschnitten

½Bund Petersilie, fein gehackt

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



Zubereitung

Teig:

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milchwasser auflösen. Mit restlichem Milchwasser und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung:

Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Gegen Ende Mehl darüber stäuben, anrösten, würzen. Fleisch herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Lauch in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, Fleisch beifügen, unbedeckt 5 Minuten köcheln, bis die ganze Flüssigkeit eingekocht ist. Füllung auskühlen lassen. Restliche Zutaten daruntermischen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40×35 cm auswallen. Füllung bis auf einen 1,5 cm breiten Rand darauf verteilen. Ränder mit Ei bestreichen. Teig locker aufrollen. Rolle mit einem scharfen Messer längs halbieren, spiralförmig verdrehen. In die mit Backpapier ausgelegte Form legen. Zugedeckt nochmals 30-45 Minuten gehen lassen.

Russenzopf mit Ei bestreichen. Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen. In der Form leicht auskühlen lassen.

Russenzopf aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden, warm oder ausgekühlt servieren.

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2½ Stunden

Backen: ca. 55 Minuten