

# Schinken im Brotteig

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 2kg gepökelter  
Schweinebraten
- » 1 TL Salz
- » 1 TL Pfefferkörner
- » 2-3 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 Würfel Hefe
- » 1kg Backmischung  
(Krustenbrot)
- » etwas Mehl
- » 2 Ei(er)
- » 1 Tomate(n)
- » 3 Zwiebel(n)
- » 350g Remoulade
- » 150g Saure Sahne
- » 2 TL Senf

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

über 20€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Fleisch waschen. Im Topf mit Wasser bedecken. Salz, Pfeffer und Lorbeer zufügen. Aufkochen und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden köcheln. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Hefe zerbröckeln, in 700ml lauwarmem Wasser auflösen. Backmischung darunter kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

3. 2/3 Teig auf Mehl zum Quadrat (ca. 30x30cm) ausrollen. Braten mit Wasser bestreichen, in den Teig einschlagen. Auf einem bemehlten Blech im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen.

4. Eier hart kochen, abschrecken, schälen. Tomate waschen, entkernen. Zwiebeln schälen. Alles hacken. Mit Remoulade, saurer Sahne und Senf verrühren. Abschmecken.

5. Rest Teig zu Brötchen formen. Ca. 15min gehen lassen. Mit Wasser bestreichen, Mehl darüberstäuben. Ca. 20min mitbacken.

Dazu schmeckt Kartoffelsalat.

Nährwerte: 730kcal/E51g/F25g/KH71g pro Portion

angelegt am: 16.04.2004

Rezept-Nr: 1032

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke