

Gefüllte Käse-Buchten mit Rotkohl-

– Bio Kochbox KW 41

Birnen-Kern und Senf-Zwiebel-Sauce



KI generiert

Gefüllte Käse-Buchteln mit Rotkohl-Birnen-Kern und Senf-Zwiebel-Sauce



KI generiert

MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

400 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
120 g Bergkäse
300 g Rotkohl
1 Birne
2 gelbe Zwiebeln
250 ml Gemüsebrühe

Eigener Vorrat:

1 Ei
50 g Butter
1 EL Senf
1 TL Honig
1 EL Essig
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer
Muskat
gemahlener Kümmel
250 ml Milch

Zubereitung:

Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen, 30 g Butter darin schmelzen und die Mischung mit Mehl, Trockenhefe, Ei und einer kräftigen Prise Salz zu einem glatten, weichen Hefeteig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat. Den Rotkohl von beschädigten Außenblättern befreien, vierteln, gründlich waschen, trocken tupfen, den harten Strunk herausschneiden und 300 g Blätter sehr fein hobeln. Die Birne waschen, trocken reiben, vierteln, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Bergkäse grob reiben. 10 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Hälfte der Zwiebeln darin glasig braten, Rotkohl zufügen und mehrere Minuten kräftig anbraten. Birnenwürfel, Essig und Honig zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und zugedeckt etwa zehn Minuten schmoren, bis der Kohl weicher, aber nicht völlig weich ist; anschließend vollständig abkühlen lassen und die Hälfte des Bergkäses untermischen. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in acht Stücke teilen, jedes Stück flach drücken, etwas Rotkohlfüllung in die Mitte setzen und den Teig sorgfältig darüber verschließen. Die Buchteln mit der Naht nach unten dicht nebeneinander in eine mit der übrigen Butter gefettete Form setzen, nochmals 15 Minuten gehen lassen, mit dem restlichen Bergkäse bestreuen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun backen. Für die Sauce die übrigen Zwiebeln in einem kleinen Topf in wenig Butter weich braten, Senf einrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und kurz aufkochen, bis sie leicht bindet; mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die heißen Käse-Buchteln aus der Form lösen und mit der warmen Senf-Zwiebel-Sauce servieren.