

Kräuter-Apérobrötli mit Sauerkraut und Speck aus dem Naturpark Gantrisch

Vorspeise



Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 17 Minuten

Zutaten (ca. 48 Brötchen)

- 750g Backmischung Ruck-Zuck-Zopf
- 3.4dl warmes Wasser
- 75g Speckwürfeli
- 75g Schinkenwürfeli
- 15g Knoblauch, gepresst
- 20g getrocknete Tomaten, kleingehackt
- 130g Sauerkraut, roh oder gekocht, kleingehackt
- 40g körniger Senf
- 20g frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, ...)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Ruck-Zuck-Zopfmehl mit lauwarmem Wasser in eine Teigschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Speck, Schinken, Knoblauch, Tomaten, Sauerkraut, Senf und Kräuter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend auskühlen lassen.
- Masse mit dem Teig vermengen, gewünschte Brötchen formen und 40 Minuten ruhen lassen.
- Mit Ei bestreichen und bei 230° C für ca. 17 Minuten goldbraun backen.

Autorin

Royal Sauerkraut AG
Burgistein
www.royal-sauerkraut.ch

Dittligmühle GmbH
Längenbühl
www.dittligmuehle.ch