

Antonina Müller
Bayerischer Brotzeiteller

Freitag, 20. September 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für das Walnussbrot:

450 g	Weizenmehl, Type 405
300 g	Roggenmehl, Type 1150
500 ml	Wasser
17 g	Salz
20 g	Margarine
40 g	frische Hefe
200 g	Walnusskerne, gehackt

Für das Griebenschmalz:

250 g	Flomen
200 g	Bauchspeck
1	Zwiebel
1	Apfel
1 Prise	Majoran, gerebelt
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer

Für den Obazda:

1	kleine Zwiebel
200 g	Camembert (reif)
50 g	weiche Butter
100 g	Frischkäse
50 ml	Weißbier
1 Prise	Paprikapulver, edelsüß
1 Prise	Paprikapulver, scharf
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1	rote Zwiebel
1/2 Bund	Schnittlauch

Zusätzlich zum Garnieren, nach Belieben:

12	Radieschen
4	Cocktailtomaten
4	Essiggurken
80 g	Kaminwurz oder Landjäger
80 g	Bergkäse

Zubereitung:

1. Für den Brotteig Weizen- und Roggenmehl mit Wasser, Salz und Margarine in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Hefe zerbröseln und ebenfalls zugeben. Mit dem Knethaken alles ca. 8 Minuten auf Stufe 1 verkneten.
2. Dann den Teig weitere 4 Minuten auf Stufe 2 kneten. Ist der Teig zu feucht und klebrig, noch etwas Mehl hinzugeben.
3. Zuletzt die gehackten Walnüsse mit der Hand unter den Teig kneten. Den Teig halbieren und zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort vorgehen lassen.

4. Dann die beiden gegangenen Teige zu Brotlaiben rund wirken, auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Auf das Backblech ebenfalls eine kleine hitzebeständige Form (z.B. Mini-Tartelettebackform) stellen und mit etwas Wasser befüllen. Brote ca. 40 Minuten im heißen Ofen backen.
7. Gebackene Brote aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
8. Für das Griebenschmalz den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Flomen und Bauchspeck in dünne Scheiben schneiden.
10. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
11. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden
12. Flomen, Speck, Zwiebel und Apfel in einen Bräter geben, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen, vermischen und im vorgeheizten Backofen rösten, bis alles gebräunt ist. Vorsicht, es darf nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter.
13. Dann aus dem Ofen nehmen, das Fleisch vom Speck herausnehmen und das Fett mit Zwiebel und Apfel abkühlen lassen.
14. In der Zwischenzeit das Fleisch fein würfeln.
15. Sobald das Fett abgekühlt und fest geworden ist, die Masse mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut aufschlagen. Fleischwürfel zugeben, das Griebenschmalz mit Pfeffer abschmecken und zum Servieren in kleine Gläschen abfüllen.
16. Für den Obazda die Zwiebel schälen und fein würfeln.
17. Camembert in kleine Würfel schneiden und, sofern nötig, mit einer Gabel zerdrücken.
18. Zerdrückten Camembert mit Zwiebelwürfeln, weicher Butter, Frischkäse und Bier in eine Schüssel geben und alles vermischen. Die Masse mit edelsüßem und scharfen Paprikapulver, Pfeffer, Kümmel und Salz abschmecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.
19. Kurz vor dem Servieren die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
20. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
21. Obazda mit einem Löffel zu Nocken formen und mit Zwiebelringen und Schnittlauch garniert auf dem Brotzeitbrett anrichten. Griebenschmalz und Walnussbrot dazu reichen. Nach Belieben das Brotzeitbrett mit Radieschen, Tomaten, Essiggurken, dünnen Scheiben der Kaminwurz und Bergkäsestückchen garnieren.

Pro Portion: 1890 kcal/ 7920 kJ, 142 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß, 124 g Fett