

Kräuter-Apérobrötli mit Sauerkraut und Speck

Zutaten

ergibt ca. 48 kleine Brötchen

- 750 gr. Backmischung Ruck-Zuck-Zopf von der Dittlimühle (1 Pack)
- 3.4 dl warmes Wasser

- 75 gr. Speckwürfeli
- 75 gr. Schinkenwürfeli
- 15 gr. Knoblauch gepresst (ca. 4-6 Zehen)
- 20 gr. getrocknete Tomaten, kleingehackt
- 130 gr. Sauerkraut, roh oder gekocht, kleingehackt
- 40 gr. körniger Senf
- 20 gr. Frische Kräuter, gehackt (Rosmarin, Thymian, Petersilie, ...) Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Ruck-Zuck-Zopfmehl mit lauwarmem Wasser in eine Teigschüssel geben und kurz vorkneten. Ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig, zugedeckt mit einem leicht angefeuchteten Tuch, bis auf die doppelte Grösse gehen lassen. Dauer ca. 30-50 Min.
2. Speck, Schinken, Knoblauch, Tomaten, Sauerkraut, Senf und Kräuter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen
3. Masse mit Teig vermengen, gewünschte Brötchen formen und 10 Min. ruhen lassen. Mit Ei bestreichen und bei 230°C ca. 17 Min. goldbraun backen.