

Speckzungen

Ein Nordhessisches Rezept von Mario Kotaska. Einfach und schnell zum Apéro oder für zwischendurch. Ergibt etwa 10 Stück.

Zutaten Teig

400g	Ruchmehl (Bauern hell oder Bauern dunkel)*
1 Würfel	frische Hefe oder entsprechende Menge Trockenhefe*
250ml	Lauwarmes Wasser
1 Prise	Zucker*
10g	Salz*

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Um das Doppelte aufgehen lassen. Teig in 10-12 Stücke aufteilen und zu Teigzungen auswallen.

Zutaten Belag

50g	Ruchmehl*
50g	Butter
750ml	Vollmilch
250g	Saurer Halbrahm oder Crème fraîche
750g	Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten
2	Knoblauchzehen gehackt
1	Ei*
½ Bund	Petersilie gehackt
	Muskat, Salz, Zucker
300g	geräucherter Speck in 3mm Scheiben
200g	Paniermehl

Zubereitung Belag

Mehl und Butter in einer Pfanne (hell) anschwitzen, mit Milch ablöschen, Saurer Halbrahm beifügen und mit Salz, Muskatnuss und etwas Zucker abschmecken.

Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Knoblauch zur Béchamelsauce geben und kurz weiter köcheln. Anschliessend zur gehackten Petersilie geben und das Ei daruntermischen. Und auf den Teigzungen verteilen.

Den Speck in daumengrosse Stücke schneiden und im Paniermehl wälzen und andrücken. Den Speck dicht auf dem Belag verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° backen, bis der Speck braun und cross ist.

*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich