

MONTANDON NEUENBURGER SAUCISSON IM KRÄUTERTEIG

Rezept für 4 Portionen

- 500 g Dinkelmehl
- 2 TL Salz
- 50 g Butter
- ½ Bund Oregano
- ½ Bund Rosmarin
- 1 Bio Zitrone
- 20 g Hefe frisch
- 3,5 dl Wasser, lauwarm
- 2 Stk. Montandon Neuenburger Saucisson

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Butter in Würfel dazugeben und alles zwischen den Fingern krümelig reiben. Kräuter fein hacken und hinzufügen. Zitronenschale dazu reiben. Hefe im Wasser auflösen, begeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen die Saucisson 30 Minuten im Wasser knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Saucissons rausnehmen und beiseite stellen. Teig halbieren, zu Quadraten auswallen und die Saucissons darin einpacken. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.

Weckgläser sind bei uns im Markt erhältlich