

HERZHAFTE BUCHTELN MIT HACKFLEISCH PILZ FÜLLUNG



Diese herzhaften Buchteln sind das perfekte Mittag- oder auch Abendessen. Der locker luftige Hefeteig wird mit einer cremigen Füllung aus Hackfleisch, Pilzen und Frischkäse gefüllt. Mit Butter bestrichen und in eine Form gesetzt werden die Buchteln nach dem Backen super saftig und weich. Dazu serviert wird eine frische, selbstgemachte Aioli Soße mit viel Knoblauch. Nach Belieben können die Buchteln auch vorbereitet und dann nochmal frisch aufgebacken werden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zuckerrübensirup und dem warmen Wasser. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu- dabei das Salz und die Butter zum Schluss - und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel und lege ihn gefettet zurück in die Schüssel. Lasse den Teig für weitere 60 Minuten aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 40 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.



Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.



Statt Buttermilch kannst du auch Kefir, Milch oder Ayran verwenden.

TEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 20 g** Zuckerrübensirup
- 150 g** Wasser (warm)
- 180 g** Buttermilch
- 2** Eier
- 750 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 120 g** Butter (weich)

FÜRS BLECH:

- 50 g** Butter

FÜLLUNG:

- 2 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 250 g** Champignons
- 40 g** Tomatenmark
- 1 TL** Bergbohnenkraut
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 50 g** Schnittlauch
- 200 g** Frischkäse

FÜLLUNG VORBEREITEN

Erhitze das Olivenöl in einer beschichteten (Gusseisen-) Pfanne bei mittelhoher Hitze und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Brate diese ebenfalls bei mittlerer Hitze für etwa 2-3 Minuten an. Putze die Pilze bei Bedarf mit etwas Küchenrolle ab und hacke sie fein. Gib sie gemeinsam mit den Gewürzen und dem Tomatenmark zu dem Hackfleisch in die Pfanne und gare sie für weitere 5 Minuten mit, bis sie weich sind. Füge zum Schluss noch den fein geschnittenen Schnittlauch und den Frischkäse hinzu und rühre die Zutaten ein. Lasse die Füllung abkühlen.

BUCHTELN FORMEN

Zerlasse die Butter in dem 32 cm Durchmesser Emaille Blech. Achte darauf, dass sie nicht zu heiß wird. Teile den Teig in 20 Portionen ein und forme sie zu Kugeln. Öffne eine Teigkugel in der Hand oder auf der Silikonmatte ein wenig zu einem Kreis, achte

ZUM BESTREUEN:





HERZHAFTE BUCHTELN MIT HACKFLEISCH PILZ FÜLLUNG

aber darauf, dass er nicht zu dünn wird, damit der Teig beim Verschließen nicht reißt. Gib mit dem mittleren Eisportionierer (oder mit einem Teelöffel) eine etwa Tischtennisball große Menge der Füllung in die Mitte. Verschließe die Buchtel nun, indem du mit den Fingerspitzen den Teig wie ein Säckchen zusammendrückst. Lege die Buchteln in das Blech und bestreiche sie rundherum mit der flüssigen Butter, so dass sie nicht zusammenkleben. Bestreue die Buchteln mit dem Sesam und Mohn. Stelle das Blech in den kalten Ofen, stelle den Ofen auf 170°C O/U und backe die Buchteln darin für etwa 35 Minuten in der unteren Einschubleiste. Bereite in der Zwischenzeit die Aioli zu.



Verwende hierbei nach Belieben Dampfstoß Stufe 1, so gehen sie noch besser auf und werden saftiger.

AIOLI SOSSE

Schlage oder püriere das Ei gemeinsam mit dem Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Senf 2-3 Minuten in einem hohen Gefäß schaumig. Lasse dann das Öl ganz langsam unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl zur Eiermasse fließen. Die Masse sollte sich schön zu einer cremigen Konsistenz zusammenfügen. Reibe zum Schluss noch den Knoblauch und rühre ihn ein. Serviere die noch warmen Buchteln mit der Aioli. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 10 g** Mohn
- 10 g** Sesam

AIOLI SOSSE:

- 1** Ei
- 1 EL** Essig
- ½ TL** Zucker
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 TL** Senf
- 250 g** Rapsöl
- 3** Knoblauchzehen