

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2019

### Knusperzopf mit Siedfleischsalat

Rezept von Brigitte Inderbitzin

für 4 Personen

#### **Knusperzopf** (am besten 1-2 Tage vor der Verwendung zubereiten)

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 P Trockenhefe
- 50 g Butter
- 270 g Milch
- 1 TL Zucker
- 1 Ei zum Bestreichen
- 20 g eingesottene Butter

Mehl, Salz und Trockenhefe in eine Teigschüssel geben und mischen. Eine Vertiefung bilden. Butter in eine Pfanne geben und langsam schmelzen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und Milch und Zucker zugeben. Verrühren und dann in die Vertiefung geben, langsam Mehl zugeben. Zu einem Teig zusammenarbeiten, gut durchkneten bis ein feinporiger glatter Teig entstanden ist. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken und 30 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teig in zwei gleichgrosse Portionen teilen. Zu gleich langen Rollen ausrollen, Zopf formen und auf ein mit Backreinpapier belegtes Blech legen. Noch einmal ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorwärmen.

Den Zopf mit Ei bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben, den Zopf bei 180° ca. 30 Min. backen.

Den Zopf aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Vom Zopf 4 Scheiben à ca. 1 cm Dicke schneiden. 4 Kreise von 7 cm Durchmesser und 4 Herzen ausstechen. Diese ca. 1 Stunde lufttrocknen lassen.

Kurz vor dem Anrichten in einer beschichteten Bratpfanne die eingesottene Butter erhitzen. Zopfkreise und -Herzen zugeben und knusprig ausbacken.

### **Siedfleischsalat**

- 250 g Rindfleisch zum Sieden, 1 Tag vor der Verwendung kochen
- Salz

- Pfeffer
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 dl Gemüsefond
- 1 Rüebli, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, rot, fein geschnitten
- 3 Essiggurken, fein geschnitten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Gurkenwasser
- 2 EL Mayonnaise
- ½ EL Meerrettichsenf
- 1 TL Salatkräuter
- Pflücksalat
- 4 Thymianzweigeli
- 1 Handvoll Pflücksalat
- essbare Blüten

Das Rindfleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Dampfkochtopf legen. Lorbeerblätter und Gemüsefond zugeben. Den Dampfkochtopf verschliessen. Das Rindfleisch ca. 30 Min. auf dem 2ten Ring des Ventils garen lassen. Den Dampfkochtopf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Siedfleisch aus dem Dampfkochtopf nehmen und auskühlen lassen.

Das kalte Fleisch in Tranchen schneiden, diese wiederum in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Rüebli, Zwiebel und Essiggurken zugeben und leicht mischen.

Sonnenblumenöl, Gurkenwasser, Mayonnaise, Meerrettichsenf und Salatkräuter zu einer sämigen Sauce mischen. Über das Siedfleisch verteilen und mischen.

### **Traubengelée**

- 1 kg Trauben
- 1 kg Gelierzucker

Reife Trauben in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und 2-3 Min. köcheln lassen. Den Saft durch ein feines Tuch in eine Schüssel abgiessen. 1l Traubensaft in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Zucker unter Rühren aufkochen. 4 Min. kochen lassen.

Einmachgläser heiss ausspülen und bereitstellen. Den Traubengelée in die Einmachgläser abfüllen, Deckel aufsetzen und gut verschliessen. Einmachgläser auf den Deckel stellen, mit einem Küchentuch bedecken und auskühlen lassen.

3-4 EL Traubengelée mit einem Löffel gut durchschlagen, in einen kleinen, feinen Dressiersack oder einen Pergamentpapiertrichter füllen.

**Anrichten**

Knusperzopfkreise auf einen Vorspeiseteller, evtl. in die Kreis-Ausstechform, legen. Mit je 2 Esslöffel Siedfleischsalat belegen. Siedfleischsalat mit einem Löffelrücken leicht anpressen. Die Ausstechform entfernen. Den Siedfleischsalat mit Pflücksalat belegen und essbaren Blüten ausgarnieren. Mit Traubengelée und Balsamico den Teller ausgarnieren.