

Wikinger-Topf mit selbst gebackenem Brot

Zutaten für das Brot:

200 ml	warmes Wasser (nicht über 37°C)
15 g	frische Hefe
350 g	Weizenmehl Typ 550
150 g	Roggenmehl Typ 1150
140 g	Joghurt (am besten mit 3,8 % Fett)
2 TL	Salz
2 EL	weißer Balsamico
1 TL	Honig
1,5 TL	Backmalz



Zubereitung:

- Zuerst die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und gut vermischen, bis sie sich aufgelöst hat.
- Die restlichen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und das Wasser-Hefe-Gemisch langsam dazu geben und alles durchkneten. (Wer eine Küchenmaschine hat ist klar im Vorteil. 😊)
- Wenn alles gut verknetet ist, Teig aus der Schüssel nehmen, Schüssel bemehlen und den Teig wieder hinein geben.
- Das ganze für ca. 1,5 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Wenn ihr einen Dutch Oven zu Hause habt, kannst du deine Eltern nach einer Stunde bitten, die Kohlen im Anzündkamin anzumachen. Habt ihr so was nicht, ist das nicht schlimm. Dann heizt du einfach nach ca. 80 Minuten den Backofen auf 220°C vor. Stell dann eine feuerfeste Schale, die mit Wasser gefüllt ist auf den Ofenboden. So ist genug Feuchtigkeit vorhanden, die das Brot knusprig werden lässt.
- Nach der Ruhezeit wird der Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche gegeben und „gefaltet“. Zuerst nimmst du die linke Seite und „faltest“ sie in die Mitte. Mit der rechten Seite machst du genau dasselbe. Nun das obere Ende zur Mitte „falten“ und das untere Ende auch.
- Jetzt drehst du den Teig um, so dass die „schöne“ Seite nach oben zeigt. Wenn nötig forme es noch etwas rund und bemehle es von oben. Ritze ein Rautenmuster ein, so sieht es nach dem Backen schöner aus.
- Nun gibst du es entweder in den bemehlten Dutch Oven oder auf ein bemehltes Blech.
- Das Blech kommt für ca. 45 Minuten in den Ofen.
- Der Dutch Oven wird geschlossen und auf einen Ring aus 11 glühenden Briketts gestellt. 22 Briketts werden gleichmäßig auf dem Deckel verteilt
- Nach ca. 35 Minuten schiebst du die Briketts an den Rand des Deckels, so dass sie auch einen Ring bilden. Das verhindert, dass dir die Kruste verbrennt.
- Ob im Backofen oder Dutch Oven, die Kruste sollte gold-braun sein und wenn du auf das Brot klopfst, sollte es hohl klingen, dann ist es fertig und durchgebacken.

Zutaten für den Wikinger-Topf

500 g	Hackfleisch (gemischt)
5	Möhren
200 g	TK Erbsen
200 ml	Sahne
100 ml	Wasser
3 gehäufte EL	Schmelzkäse
1 TL	Speisestärke
Salz, Pfeffer und edelsüßer Paprika	
frische Petersilie	
Öl zum Anbraten	



Zubereitung:

- Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, durchkneten und zu 15-20 Bällchen formen.
- Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Bällchen in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
- In der gleichen Pfanne mit dem gleichen Fett auch die Möhren auf kleiner Hitze für ca. 4 Minuten anschwitzen, mit etwas Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Sahne und die Erbsen dazugeben und noch mal 5 Minuten köcheln lassen.
- 4 EL von der Flüssigkeit in eine kleine Schüssel geben und mit der Speisestärke gut verrühren. Dies dann wieder unter ständigem Rühren in die Pfanne zurückgeben. So entstehen keine Klümpchen und die Soße bekommt etwas Bindung.
- Nun rührt ihr den Schmelzkäse noch unter und gebt die Hackbällchen wieder in die Pfanne zurück.
- Lasst alles für ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze leicht köcheln. Dabei das Umrühren nicht vergessen.
- Vor dem Servieren schmeckt ihr es nochmal mit Salz und Pfeffer ab und richtet es auf einem Teller an.
- Für die Optik noch mit gehackter Petersilie dekorieren.

