



SCHWEINSNIERSTÜCK IM BROTTTEIG

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinsnierstück, geräuchert und gekocht
am Stück (vom Metzger)
1 EL Senf
1 EL Honig

Für den Teig

500 g Weismehl
½ Hefewürfel
1 ½ TL Salz
1 EL Zucker
2,5 dl Wasser, lauwarm

Für den Teig die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel zum Mehl geben. Die Masse mit dem Teighaken oder von Hand ca. 10 Minuten zu einer glatten Masse kneten (bei Bedarf etwas mehr Wasser dazugeben). Danach den Teig ca. 1 Stunde aufs Doppelte gehen lassen (mit einem Tuch zugedeckt auf einer Heizung). Teig auswallen oder über Kreuz einschneiden, dass vier Ecken entstehen. Nierstück mit Senf und Honig bestreichen und in die Mitte des Teigs setzen. Die Enden des Teigs ohne zu drücken um das Fleisch legen; die Enden etwas mit Wasser bestreichen. Das gefüllte Brot auf dem Pizzastein ca. 20 Minuten bei 200° C backen, danach die Hitze auf 170° C reduzieren und weitere 75 Minuten fertigbacken. Mit dem Brotmesser tranchieren und mit Salat servieren.