Russenzopf pikant

Ein Rezept für mit Gemüse gefülltes Brot? Der Russenzopf pikant ist so lecker, den muss man einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für den Zopfteig

500 g	Mehl
1.5 TL	Salz
1 TL	Zucker
50 g	Butter (weiche)
15 g	Hefe
300 ml	Milch
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

500 g	Kalbsbrät
200 g	Gemüse (je nach Saison)
2 EL	Tomatenpesto
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Russenzopf pikant das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Butter in kleine Stückchen

teilen und dazugeben. Hefe in Milch auflösen und mit der Mehlmischung und der Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Gemüse waschen, putzen und sehr klein würfeln.

3. Gemüse mit Brät vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Kastenform mit Butter einfetten. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf zu einem 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen.

4. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Darüber das Tomatenpesto streichen und den Teig zu einer langen Rolle einrollen. Nun diese Rolle längs einschneiden, so dass zwei gleich dicke Stränge entstehen.

5. Diese beiden Stränge miteinander zu einem Zopf flechten und diesen in die Kastenform legen. Im Ofen ca. 1 Stunde backen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Durch die Verwendung von saisonalem Gemüse kann man den Russenzopf pikant nach Herzenslust variieren.