

Rezept für deine Veranstaltung

Hefekranz mit Speck und Kohlsprossen



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

Germteig

25 Würfel Germ
12,5 kg Vollkornmehl aus Weizen oder Dinkel
6 – 6,5 Liter Wasser
1,5 Liter Oliven- oder Rapsöl
375 g Salz

Füllung

1,25 Liter Oliven- oder Rapsöl
750 g Senf
Kräuter wie Basilikum, Oregano, Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer
50 Knoblauchzehen
750 g Honig
10 kg Kohlsprossen
5 kg Speck
Eier zum Bestreichen

Hefekranz mit Speck und Kohlsprossen

Dieses Rezept haben wir vor ein paar Jahren spontan kreiert. Wir wollten uns als Jause für einen Ausflug etwas Gesundes und Deftiges backen und hatten noch Kohlsprossen und Speck vom Bauernmarkt im Kühlschrank. Heraus kam dieser Germkranz, den wir seither lieben. Wir hoffen, es geht euch genauso.

Zubereitung

1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben, den Germ in lauwarmem Wasser auflösen und in die Schüssel leeren, das Öl dazu, salzen und zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig 1 Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung eine Marinade zubereiten, dazu das Öl in eine Schüssel geben, Senf, Kräuter, gepresste Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Honig dazugeben und gut miteinander verrühren.
3. Die Kohlsprossen waschen und vierteln. Den Speck klein würfelig schneiden. In einer Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und den Speck und die Kohlsprossen dazu geben, kurz leicht hellbraun rösten und beiseitestellen.
4. Wenn der Germteig fertig ist, wird eine Arbeitsfläche bemehlt und der Germteig darauf ca. 0,5 cm zu einem Rechteck ausgerollt. Die Marinade auf den Teig aufstreichen und die leicht angebratenen Kohlsprossen und den Speck darüber geben.
5. Den Germteig wie eine Schnecke auf der Längsseite einrollen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den eingerollten Germteig in der Mitte auseinanderschneiden und zu einem runden Kranz zusammenflechten.
6. Den Germkranz mit 1 verquirltem Ei bestreichen und bei 180 °C Umluft für ca. 35 Minuten im Ofen backen.

Dieses Gericht kostet für 4 Personen € 95



Wie bereits erwähnt ist der Germkranz auch wunderbar kalt genießbar!



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.