

Bannock mit Wildschinken



1 Stück	Wildschinken
230 Gramm	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver
2 Esslöffel	Sonnenblumenkerne
120 Milliliter	Wasser
0.5 Teelöffel	Salz
1 Stück	Hartkäse , z.Bsp. Schafskäse
2 x	Stangen Lauch
1 Zweig	Kirschtomaten

1. Wildschinken und Käse in feine Würfel, Lauch und Tomaten in feine Ringe/Scheiben schneiden.
2. Den Schinken in einer beschichteten Pfanne anbraten. In dieser leicht angeröstet, für kurze Zeit Tomaten und Lauch hinzugeben. Alles miteinander vermengen.
3. Für das Bannock Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Nun den Pfanneninhalt sowie den Käse untermengen. Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Feuertopf über der Glut platzieren und einen kräftigen Schluck Rapsöl hineingeben. Den Teig im Topf ausbreiten und je nach Hitze für zirka acht bis 12 Minuten je Seite backen, einmal wenden. Der Teig sollte außen goldbraun und innen nicht mehr klebrig sein.
5. Dazu passt ein frischer Kräuterdip.