

Wildes Stockbrot



250 Gramm	Mehl
0.5 Packung	Trockenbackhefe
10 Gramm	Butter
1 x	Eigelb
150 Milliliter	Milch
300 Gramm	Rehhack
1 x	Zwiebel , rot
1 Zehe	Knoblauch
1 Bündel	Petersilie
1 Bündel	Thymian
1 x	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 x	Zitronensaft

1. Ein Feuer schüren. Gut geeignet für das spätere Garen der Lebensmittel ist Buche.
2. Mehl, Eigelb, Milch, Salz, Pfeffer, Zucker, klein gehackte halbe Zwiebel und gerupfte Thymianblätter vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für zirka 30 Minuten gehen lassen.
3. Rehhack mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, gehackte halbe Zwiebel und Knoblauch hinzugeben.
4. Haselnussäste zurecht schneiden und Zweige entfernen. Die Spitze mit Silberfolie einschlagen.
5. Rehhack um den Stock formen und über dem heruntergebrannten Feuer anrösten. Nicht vollständig durchgaren.
6. Den Teig mit mehlierten Händen zu einer Schlange formen und um das Rehhack wickeln. Leicht andrücken. Über dem Feuer garen bis der Teig schön knusprig ist.
7. Für den Dipp: Quark mit etwas Zitronensaft, gehackter Zwiebel und Knoblauch sowie Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.