

Semmelhupf im Schinkenmantel aus dem Dutch Oven für die Dutch Oven Gugelhupf Form

Die Brotwürfel in eine große Schüssel geben. In einem Topf die Milch erwärmen und die Butter sowie die fein gewürfelten Zwiebeln zugeben. Alles zusammen nur handwarm erwärmen, nicht kochen! Zum Schluss die Schinkenwürfel hinzufügen. Vom Herd nehmen und langsam erkalten lassen. Keine Angst, Zwiebeln und Schinkenwürfel garen später in der Knödelmasse im Dutch Oven.

Zwischenzeitlich den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und die Petersilie fein hacken. Das Butter-Zwiebel-Milch-Schinkenwürfelmisch über die Brotwürfel gießen und den Schnittlauch sowie die Petersilie darüber streuen. Die Eier hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse verkneten. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Bitte nicht zu viel Salz nehmen, da der Schinkenmantel später genug Salz mitbringt. Die Knödelmasse zur Seite stellen.

Die Dutch Oven Gugelhupf-Form mit den Schinkenstreifen oder dem Bacon auskleiden. Dabei einen Teil der Streifen über den Rand der Form hängen lassen.

Wenn die Form komplett mit den Streifen ausgelegt ist, die Knödelmasse unter leichtem Druck in die Form geben und mit den überhängen Schinkenstreifen bedecken. Normalerweise wird kein zusätzliches Öl benötigt, da das Fett der Schinkenstreifen dafür sorgt, das in der Form nichts haften bleibt. Nur noch den Deckel auf die Form geben und die Vorbereitungen sind abgeschlossen.

In einem Anzündkamin 30 Holzkohlebriketts durchglühen. Unter dem Dutch Oven 18 Briketts platzieren, auf dem Deckel 12 Briketts. Wenn der Dutch Oven keine Füße hat, einen Metalluntersetzer als Abstandshalter benutzen, damit die Briketts genug Luft bekommen und nicht ausgehen.

Nach 1,5 - 2 Stunden mit einem Holzstäbchen die Knödelmasse testen. Wenn kein Knödelteig mehr am Holzstab hängenbleibt, ist der Knödel fertig.

Den Deckel zur Seite legen, Grillhandschuhe anziehen und den Inhalt der Form auf eine wärmefeste Unterlage stürzen.

Der Semmelhupf ist eine ideale Beilage zu einem Schmorbraten aus dem Dutch Oven

Tipp: Das Rezept funktioniert auch in einer Gugelhupfform aus Silikon. Bei 180 °C Umluft, 20 Minuten bis zum ersten Test mit dem Holzstab backen.

Auch hier gilt: kein Knödelrest am Holzstab, Knödel ist fertig.



Zutaten für 8 Portionen:

750 g Toastbrot oder altbackene Brötchen, gewürfelt

750 ml Milch

5 Ei(er)

4 Pck. Schinken oder Bacon, in Streifen geschnitten

125 g Schinkenwürfel

3 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Blattpetersilie

125 g Butter

1 Prise(n) Salz

2 Prise(n) Pfeffer

n. B. Paniermehl