

Brot-Zeit
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Mai-Juni 2019
 Rezept/Foto: © molkerei-weihenstephan.de

Bavarian Donut

Zutaten für 6 Stück

Für die Donuts: 300 g Hühnerfleisch, (alternative Kalb), 1 Eigelb, 1 TL Salz (7 g), 1/2 TL Zitronenschale, Pfeffer, Muskat, 50 g trockenes Weißbrot ohne Rinde, 150 g Weihenstephan Schlagrahm 32 % 3 EL kandierte Ananas, 5 EL Weihenstephan Butter, 1 EL BBQ-Sauce, 1 EL Wasser, 4 EL Kokosflocken

Für den Dip: 250 g Weihenstephan Joghurt mild (z. B. 1,5 %), 2 EL scharfer Senf, Salz



Zubereitung:

Fleisch grob hacken, mit Eigelb, Salz, Zitronenschale und einer Prise Pfeffer und Muskat verkneten, 30 Min. ins Gefrierfach stellen. Weißbrot zerkrümeln, mit dem Schlagrahm einweichen, kalt stellen. Hühnerfleisch fein mixen, nach und nach Weißbrot mit Schlagrahm zugeben. Die Masse darf nicht zu warm werden, evtl. noch ein- oder zweimal für 15 Min. ins Gefrierfach stellen. Die fertige Masse soll seidig matt glänzen. Ananas hacken und untermischen. Die Masse in die Donut-Formen verteilen und etwa 1 Std. ins Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit Joghurt mit Senf verrühren und leicht salzen. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Donuts aus der Form drücken und bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. braten, einmal wenden. Donuts auf eine Platte legen, BBQ-Sauce mit 1 EL Wasser verrühren. Donuts damit einpinseln und mit Kokosflocken bestreuen. Mit Senf-Joghurt anrichten. Dazu passen Süßkartoffel-Pommes-frites und ein kleiner Wildkräutersalat.