

## Schalottenbuchteln

Auf der Suche nach einer neuen Beilage zu geschmortem Rindfleisch bin ich in einem fast 20 Jahre alten Kochbuch von Alfons Schuhbeck auf ein Rezept für Schalottenbuchteln gestoßen. Natürlich hab ich's gleich ausprobiert und war begeistert! Dieses Rezept habe ich nun ein bisschen verändert, unter anderem die Menge an Schalotten und Petersilie erhöht und den Buchteln eine knusprige Semmelbröselnschicht gegönnt.

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten  
**plus ca. 2½ Stunden Geh- & Backzeit**

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für 4 Personen (12 Stück):

250 g Weizenmehl, Type 550  
100 ml Milch  
10 g frische Hefe  
3 Schalotten  
2 EL frische Petersilie, gehackt  
1 Ei, Größe M  
40 g Butter  
20 g Semmelbrösel  
Meersalzflocken  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### So werden die deftigen Buchteln mit Schalotten und Petersilie gemacht:

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit ½ TL Salz verrühren und in der Mitte eine Mulde formen. In diese Mulde 10 g frische Hefe sowie die lauwarme Milch geben. Milch und Hefe mit einer Gabel verrühren, dabei auch etwas Mehl vom Rand einarbeiten, so dass die Mischung leicht andickt. Die Konsistenz sollte in etwa wie beim Pfannkuchenteig sein. Dieses Dampferl (Vorteig) nun bei Zimmertemperatur für 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, Blätter abzupfen und diese nicht zu fein hacken. In einem kleinen Topf 10 g Butter zerlassen und die Schalotten darin bei milder Hitze ca. 5 Minuten farblos anschwitzen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie dazu geben und abkühlen lassen.

Wenn das Dampferl gut aufgegangen ist, das Ei hineingeben und mit der Gabel einrühren. Mit der Hand zu einem geschmeidigen, recht weichen Teig kneten. Die abgekühlte Schalotten-Petersil-Mischung zugeben und kurz einarbeiten. Diesen Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel, an einem warmen Ort abgedeckt für ungefähr eine Stunde gehen lassen.

Eine mittelgroße Auflaufform mit ca. 15 g weicher Butter ausstreichen und mit den Semmelbröseln austreuen. Die Semmelbrösel werden während der Backzeit leicht geröstet und die Schalottenbuchteln bekommen dadurch eine schöne Kruste.

Hat der Hefeteig sein Volumen ungefähr verdoppelt, noch einmal kurz durchkneten und in 12 gleichmäßige Portionen teilen. Diese mit Hilfe von etwas Mehl zu kleinen Kugeln formen und mit einem fingerbreiten Abstand in die vorbereitete Form setzen. Weitere 20 g Butter zerlassen, die Buchteln damit einpinseln, mit einer Prise Meersalzflocken bestreuen und ein letztes Mal für 20-30 Minuten ruhen und gehen lassen.

Die Schalottenbuchteln im vorgeheizten Backofen für etwa 35 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen und warm servieren.