

## Zöpfchenspiess mit Bündnerfleisch und frischen Kräutern

(ca. 8 Stück)

### Zutaten:

- 250 Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- Zucker
- 1 Teelöffel frische Kräuter (Petersilie, Bohnenkraut, Salbei, Liebstöckel, Thymian, Oregano)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 8 Holzspiesse

### Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe und 1 Prise Zucker vermischen, 1 dl lauwarmes Wasser darüberträufeln.

Kräuter, Salz und Olivenöl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 40 Minuten ruhen lassen.

Bündnerfleisch (je nach Belieben) in kleine Stückchen schneiden und unter den Teig kneten.

Den Teig in 8 Stücke teilen.

Jeder Teil nochmals in 3 Stück teilen und zum Flechten parat machen.

Sind die kleinen Zöpfchen fertig, Holzspieß vorsichtig durchziehen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Brotzöpfchen-Spiesse mit Milch oder Ei bepinseln und in der Ofenmitte 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.