



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Buchtel-Sandwiches:

450 g	Griffiges Mehl
100 ml	Milch
1 TL	Kristallzucker
20 g	Frische Germ
2 Stk.	Bio-Eier (groß)
1 Stk.	Eidotter
110 g	Butter
1.5 TL	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Füllung:

8 EL	Preiselbeerkompott
8 Stk.	Raclettekäse Scheiben
3 EL	Geschmolzene Butter
1.5 TL	Worcestershire-Sauce
1 TL	Dijon Senf
2 Stk.	Knoblauchzehen gehackt
	Übriges Truthahnfleisch

Truthahn Leftover Sandwich

🕒 60–75 Min 🍷 🍷 🍷

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Buchtel-Brötchen zubereitet. Dafür wird das Mehl, die Milch, der Zucker und das Salz in einer Schüssel miteinander vermengt. Die Germ langsam zerbröseln und Eier, Dotter und 70g der Butter hinzugeben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine alles langsam zu einem Teig verkneten und dann für 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- 2 Eine Auflaufform mit etwas Butter auskleiden. Den Germteig auf einer etwas mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nochmals gut mit den Händen durchkneten und zu einem langen Strang formen. Dann in gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln werden dann in der Auflaufform platziert und mit der restlichen Butter übergossen. Nochmals für weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Den Ofen in der Zwischenzeit auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Buchteln mit einer Prise Meersalz bestreuen und für 40 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind. Dann abkühlen lassen.
- 4 Währenddessen kann das Fleisch in feine Scheiben geschnitten werden für die Füllung der Sandwiches. Dann in einer kleinen Schüssel die geschmolzene Butter und Knoblauch, Dijon-Senf und Worcestershire-Sauce vermischen.
- 5 Jetzt die Brötchen quer aufschneiden und mit dem Raclettekäse, Fleisch und etwas Preiselbeerkompott befüllen. Die Oberseite der Brötchen mit der Buttermischung bestreichen und nochmals alles in den Ofen geben.
- 6 Mit einem Stück Alufolie abdecken und für fünf bis zehn Minuten backen. Regelmäßig nachsehen, damit die Brötchen nicht anbrennen.

