

Safranbrot mit Bénichon-Senf

Zutaten für 2 Safranbrote à 400g

Safranbrot

500	g	Mehl	
1½	TL	Salz	
70	g	Zucker	
½	Würfel	Hefe (20g), zerbröckelt	Zutaten in einer Schüssel mischen.
1	dl	Milch	
1	dl	Wasser	
40	g	Butter	
1	MS	Safranpulver	Zutaten in Pfanne warm werden lassen.
½	dl	Rahm	
1		Ei, verklopft	Alle Zutaten 15 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten bis er nicht mehr klebt. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 2 Std.).
1		Ei, verklopft	Teig halbieren und zu zwei runden Broten formen. Mit Ei bestreichen, gitterartig einschneiden. Auf belegtes Backblech legen und 15 Minuten aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Rille bei 200°C ca. 20-25 Minuten backen.

Bénichon-Senf

1½	EL	Senfpulver	
½	dl	Weisswein	Senfpulver im Wein verrühren und 12 Std. quellen lassen.
2	dl	Wasser	
50	g	Kandiszucker	
1		Sternanis	
½		Zimtstange	Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen und 15 Minuten köcheln. Sternanis und Zimtstange entfernen.
3	dl	Vin cuit ¹	
2½	EL	Mehl	Vin cuit und Mehl verrühren und zum Sirup geben. Unter ständigem Rühren 10 Minuten bis zu Geleedicke einköcheln. Senf-Weisswein begeben, kurz aufkochen und sofort in Gläser mit Schraubdeckel abfüllen.

Servieren

Bénichon-Senf auf Safranbrot streichen (mit oder ohne Butter) und dann nur noch zurücklehnen und geniessen!



Als Bénichon bezeichnet man im Freiburgischen die Chilbi oder das Kirchweihfest das oft auch mit der Alpabfahrt des Viehs zusammenfällt (Mitte September bis Mitte Oktober). Dabei wird heftig geschlemmt, sechs bis sieben Gänge sind nicht selten. Begonnen wird aber mit dem Cuchaule, dem süsslichen Safranbrot mit Bénichon-Senf-Aufstrich.

CBB, Sept./2012

¹ Vin cuit oder Raisinée ist eingedickter Most von Äpfeln und/oder Birnen. Das Konzentrat lässt sich durch Birnel ersetzen.