

Enchilada Stromboli mit Chili con Carne



So wird's gemacht:

Hefe mit dem lauwarmen Wasser mischen, Honig hinzufügen und kurz ruhen lassen. Olivenöl zu der Masse geben, Mehl mit Salz und Kräutern mischen und mit der Hefe-Masse vermengen. Gut durchkneten. Der Teig wird leicht kleben, so ist es genau richtig! 1 EL Olivenöl auf die Hände geben und den Teig damit einreiben. Nun ca. 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil das Chili vorbereiten. Für das Chili Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch hinzugeben und gut anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zu dem Fleisch geben, mitdünsten. Mehl über die Masse streuen, leicht anbraten. Nach etwa 10 Minuten die fein gewürfelte Paprika hinzugeben, mit Gemüsebrühe und Tomaten ablöschen und köcheln lassen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und das Tomatenmark hinzugeben weiter köcheln lassen bis die Masse gut eingedickt ist. Für die Veggie Variante anstelle des Hackfleischs Linsen verwenden. Diese nach dem Anbraten gemeinsam mit den Tomaten und den Gewürzen hinzufügen und ca. 1 Stunde kochen lassen. Beide Chilis nochmals abschmecken.

Teig kurz durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. (ggf. zwei Stromboli machen). Rechteck auf ein Backpapier legen. Mit Olivenöl bestreichen. In die Mitte die Chili-Masse geben, auf die Masse zunächst Bohnen dann Mais und zum Schluss Mozzarella verteilen. Nun zu einem Zopf flechten. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb mit etwas Milch verrühren und das Brot vor dem Backen einpinseln. Gewürze mischen und über das Brot streuen. Etwas geriebenen Parmesan über das Brot streuen. Bei 180°C Umluft ca 20-25 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1 Pck. Hefe oder 20g Frischhefe,
1 EL Honig
480-520g Dinkelmehl (Typ 630)
200ml lauwarmes Wasser
1 ½ TL Meersalz
60ml Olivenöl,
1 EL Olivenöl
1TL Thymian
1TL Kreuzkümmel
1TL Paprikapulver

Für die Füllung:

2EL Olivenöl
400g Rinderhack
2EL Mehl
1Dose gehackte Tomaten
2Paprika
2Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200g Kidneybohnen (1Dose)
200g Mais (1Dose)
200ml Gemüsebrühe
6 EL Tomatenmark
2 TL Kreuzkümmel
1 kleine milde Chili
Salz & Pfeffer
3TL Paprikapulver
1TL Currypulver
1TL Cayennepfeffer
1TL Thymian
1-2 Lorbeerblätter
200g geriebenen Käse

Für Veggie Version: 200g rote Linsen
(anstelle des Hacks)

Außerdem:

1EL Olivenöl
1Eigelb
1EL Milch
1TL gehacktes Thymian
1TL Kreuzkümmel
1TL Paprikapulver
1TL Cayennepfeffer
50g geriebenen Parmesan