

## IBC SOLAR empfiehlt: „Mett meets Stollen“

### Zutaten für einen großen Stollen

200 g durchwachsener Speck vom lokalen Metzger  
200 g Bio-Hokkaido-Kürbis  
50 g gesalzene Snack-Mandeln oder ganze Mandeln mit Haut  
1 TL roter Pfeffer, grob zerstoßen  
½ Bund Petersilie (glatt)  
1 Würfel Hefe (42 g)  
200 ml lauwarme Milch  
½ TL Zucker, 1 TL Salz  
500 g Mehl  
2 EL getrockneter Majoran oder Oregano  
½ TL frisch geriebene Muskatnuss  
150 g Schweineschmalz (oder Butterschmalz)  
2 TL Kümmel  
2 kleine Zwiebeln  
500 g gewürztes Mett vom lokalen Metzger  
2 Bio-Eier (Kl. M)  
50 g Vollkorn-Semmelbrösel  
1 EL Butter, 1 EL Schweineschmalz  
100 g Parmesan



### Zubereitung

1. Speck in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun braten. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Kürbisfleisch (inkl. Schale) in etwa ½ cm kleine Würfel schneiden. Mandeln grob hacken. Roten Pfeffer im Mörser zerstoßen. Die Petersilie hacken. Zwiebeln würfeln und glasig dünsten.
2. In einem großen Gefäß den Hefewürfel in die warme Milch bröseln, Zucker zugeben und alles verrühren. 3 EL vom Mehl untermischen. 10 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl, Salz, Majoran / Oregano, Muskat, rotem Pfeffer und Petersilie in einer Schüssel mischen. Dann den Hefeansatz und weiches Schweineschmalz zugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Speck und Kürbiswürfel sowie Mandeln nach und nach unterkneten. In der Schüssel abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Inzwischen den Kümmel ohne Fett rösten und im Mörser grob zerstoßen. Mett, Eier, Semmelbrösel, Kümmel und etwas Pfeffer in einer Schüssel mit den Händen vermengen.
4. Den Hefeteig noch einmal kurz durchkneten, dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa 30 x 20 cm großen Rechteck formen und mit der kurzen Seite parallel zur Tischkante legen. Die Mettmasse gleichmäßig darauf verteilen, mit den gedünsteten Zwiebelwürfeln bestreuen. Oberes und unteres Teigviertel zur Mitte falten. Untere Stollenhälfte mit etwas Abstand über die obere klappen, sodass die typische Stollenkerbe entsteht. Teigenden an beiden Enden zudrücken.
5. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) auf der mittleren Schiene 30 Minuten, dann bei 180 Grad weitere 15 Minuten backen.
6. Butter und Schmalz zerlassen und über den heißen Stollen pinseln. Parmesan darüber reiben.

**IBC SOLAR wünscht Guten Appetit und Frohe Festtage!**