

Zutatenliste:

Teige:

- 20g frische Hefe
- 400g Weißmehl
- 1 dl Wasser
- 50g Butter
- 3 Eigelb
- 1EL Rosenwasser (optional)
- Salz
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 200 ml Traubenmost (Falls kein Most zur Verfügung, muss Hefe verwendet werden
20 g frische Hefe. Der Most dient als Gärmittel. Wenn Hefe verwendet wird kann für den
süßen Geschmack Traubensaft verwendet werden)
- 60 g Schweinefett alternativ Butter
- 30 g Schafskäse
- Kreuzkümmel
- Anissamen (optional)

Vorspeise:

- 200 - 250g harter Schafskäse (Peccorino o.ä.) alternativ Schafskäse in Lake
- 1-2 Zehen Knoblauch
- Frisches Selleriegrün alternativ Staudensellerie
- Frische Weinraute alternativ Rauke/Ruccola
- Frisches Koriandergrün (optional)
- Petersilie (abschwächen des Knoblauchs, optional)
- Thymian oder Salbei (optional)
- Weinessig
- Olivenöl

Hauptspeise:

- 450 g Lammkeule
- Salz
- 475 ml Wasser

350 ml Bier
1-2 Zwiebeln
1 Pack/1 Strauch Ruccola
200g Koriander
2 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
2 Rote Beete
1 Lauch
3 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Koriandersamen (Ganitur)
Koriander
Olivenöl oder Brat-Fett

Dessert:

50 g Rosinen
50 g Sultaninen
200 g Datteln
2 dl Marsala
2 EL Zucker
½ TL Zimt
Nelkenpulver
Muskatnuss
2 EL Butter
1 EL Rosenwasser
3 EL Puderzucker