

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 27.05.2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Joghurt-Flade mit Schopfbraten**



**4 Stunden 15 Minuten/ aufwendig**

---

### **Zutaten für 6-8 Personen**

1 Packung Backpulver, 1 Ei, 2 EL Butterschmalz, 500 g glattes Mehl, 50 ml Joghurt, 150 ml Milch, 1 TL Salz, 150 ml Wasser, 1 TL Zucker.

Für den Schopfbraten:

1 kleiner Schweinsschopf (1800 g), 1/8 l Sojasauce, 1/16 l Öl, 3 angedrückte Knoblauchzehen.

Zum Garnieren:

Frisch geriebener Kren, 6 EL Weißwurstsenf, 1 kleiner Bund Radieschen.

### **Zubereitung**

Für das Fladenbrot Mehl mit Backpulver, Ei, Butterschmalz, Joghurt, Milch, Salz, Zucker und Wasser vermischen. Den Teig (wie einen Pizzateig) gut durchkneten und kurze Zeit zugedeckt rasten lassen.

Das Backrohr auf höchste Stufe (250 °C) vorheizen. Aus dem Teig tennisballgroße Bällchen formen, diese länglich und dünn ausrollen (ca. 15 x 7 cm). Die Brote auf ein mit Backpapier gelegtes Blech legen und im Rohr goldbraun backen (10-15 Minuten).

Den Schweinsschopf in einen geräumigen Schmortopf legen, Sojasauce, Öl und Knoblauch zufügen. Zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C in ca. 4 Stunden weich schmoren. Fladen aufschneiden, mit Senf bestreichen und mit Kren und Radieschen belegen. Das Fleisch in Stücke reißen und die Flade damit füllen.