



Kartoffel-Buttermilch-Brot mit Zwiebelschmalz



Zutaten:

1/2 Apfel
300 ml Buttermilch
1 Ei
150 g Gänse-
schmalz
42 g Hefe
1 kg Kartoffel(n),
mehligkochend
2 Lorbeerblätter
75 g Räucherspeck
1 Rosmarinweig(e)
125 g Schweineschmalz
2 Thymianweig(e)
750 g Weizenmehl
1 Prise Zucker
2 Zwiebel(n)
zum Fetten Butter
nach Bedarf Salz



Küchenprofi Mini Kochtopf



Rösle Seiher, konisch



Windmühlmesser Menü- &
Steakgabel in Kirschbaum



Pillivuyt Ragoutschälchen Plissé



Zassenhaus Digitalwaage
BALANCE in cool grey

1

Thymian und Rosmarin waschen und trocknen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Apfel schälen und reiben.

2

Gänse- und Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Apfel, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Speck darin bei niedriger Hitze 20 Min. anschwitzen.

3

Das Fett durch das Sieb in Ragoutschälchen füllen. Die Apfel-Zwiebel-Mischung ohne die Kräuter auf Schälchen verteilen, mit je 1 Prise Salzflöcken bestreuen und das Schmalz im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kühlen.

4

Kartoffeln schälen, grob reiben, mit 1 TL Salz vermengen und kurz ruhen lassen.

5

Hefe und Zucker in 50 ml warmem Wasser auflösen.

6

Die Kartoffelraspeln in einem sauberen Küchentuch kräftig ausdrücken. Weizenmehl, restliches Salz, Buttermilch, Ei, Kartoffeln und aufgelöste Hefe 3 Minuten verkneten.

7

Den Bratentopf mit Butter großzügig einfetten, mit Mehl ausstäuben und den leicht klebrigen Kartoffelteig darin verteilen. Mit einem Küchentuch abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen

8

Den aufgegangenen Teig mit einer Gabel vom Topfrand lösen, den Deckel auflegen, den Bratentopf in den kalten Backofen schieben, die Temperatur auf 220 °C Ober-/ Unterhitze einstellen und das Brot 45 Minuten backen.

9

Den Deckel abheben, die Temperatur auf 175 °C reduzieren und das Brot 15 Minuten fertig backen.

10

Das Brot im Bratentopf etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Backgitter stürzen und auskühlen lassen. Noch warm oder kalt mit Schmalz servieren.

Wer keine Buttermilch zur Hand hat, kann auch Joghurt verwenden. Eine weitere Alternative ist verdünnter Quark - hier sollten Sie etwas Essig oder Zitronensaft für die dezente Säure hinzufügen.