

Rezept

Herzhaftes Bratkartoffelbrot



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 1 Brotlaib:

500 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Speck
Öl zum Anbraten
200 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 EL Zucker
500 g Dinkelmehl

Zutaten für den Kräuter-Dip:

100 g Quark
100 g Joghurt
1 Knoblauchzehe
gemischte TK-Kräuter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden, in Öl kross anbraten. Den Speck dazu geben und kurz mitbraten. Alternativ können auch Kartoffeln vom Vortag verwendet werden.

200 ml lauwarmes Wasser mit einem Esslöffel Zucker anrühren und die Hefe hineinbröckeln. Das Ganze gut verrühren, bis die Hefe vollständig aufgelöst ist.

Das Dinkelmehl in eine Schüssel geben, das Hefe-Zuckerwasser dazugeben und beides gut vermengen.

Die lauwarmen Bratkartoffeln unter den Teig heben und kräftig durchkneten. Bei Bedarf noch mehr Wasser untermischen. Den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch abgedeckt etwa eine Stunde an einem ruhigen Ort ruhen lassen.

Den Ofen auf 210 °C vorheizen.

Den Teig zu einem Laib formen und auf ein leicht angewärmtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen den Teig 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Wer möchte, kann das Brot auch in einer hohen Auflaufform oder im Bräter (Deckel drauf!) backen.

Rezept

Für den Dip den Quark, den Joghurt und die TK-Kräuter – Menge nach Belieben – miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/herzhaftes-bratkartoffelbrot>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank