

Presseinformation

Schmeckt nach Sommer: Kartoffel-Winzerbrot mit Weißwein

Ideales Gebäck zu kaltem Wein an lauen Sommerabenden – Kartoffel: Geheimzutat für saftiges Brot – Rezept zum Nachmachen

Berlin, 29. Juni 2021. Ein Glas guter Wein, dazu etwas Brot – diese Kombination ist seit Jahrhunderten ein beliebter Klassiker. Dass Wein jedoch auch eine schmackhafte Zutat für Brot sein kann, ist weniger bekannt. Wird der Wein zudem mit Kartoffeln und Sauerteig kombiniert, entsteht ein besonders saftiges Winzerbrot, welches perfekt zu einem Glas kalten Weißwein an lauen Sommerabenden passt.



Das Kartoffel-Winzerbrot passt mit seinem frischen Geschmack ideal zu einem Glas Weißwein und etwas Käse.

Bildquelle: Sascha&Torsten Wett/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Ideal kombiniert: So wird Brot saftig

Brot schmeckt am besten, wenn es frisch vom Bäcker oder aus dem heimischen Ofen kommt. Doch oft verliert das schmackhafte Gebäck schon nach wenigen Tagen seinen Reiz und wird hart und trocken. Wer selber backt, kann diesen Prozess mit den richtigen Zutaten verlangsamen. Denn vor allem Sauerteigbrote bleiben besonders lange frisch. Wird der Teig zusätzlich mit Wein und Kartoffeln kombiniert, kann dieser Effekt noch verstärkt werden. Denn der Wein verleiht dem Gebäck einen dezenten, aber würzig-frischen Geschmack. Die Kartoffel sorgt für die nötige Saftigkeit, wie Dieter Tepel, Geschäftsführer des Landesverbands der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen, erklärt: „Kartoffeln sorgen im Brotteig dafür, dass das Gebäck länger frisch und saftig bleibt. Das liegt an der Stärke, die in den Kartoffeln enthalten ist – am besten eignen sich zum Brotbacken vorwiegend festkochende Kartoffeln.“ Da die tolle Knolle zudem viele Vitamine und Nährstoffe in sich trägt, wird das Brot zusätzlich mit wertvollen Inhaltsstoffen angereichert. Mit 17 Milligramm pro 100 Gramm hat die Kartoffel beispielsweise mehr Vitamin C als ein Apfel.



Kartoffeln verleihen Brot eine längere Frische und Saftigkeit. Bildquelle: Sascha&Torsten Wett/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zu Hause backen: So wird's gemacht

Wer ein saftiges Kartoffel-Winzerbrot zu Hause nachmachen möchte, benötigt rund 20 Minuten aktive Zubereitungszeit und etwas Geduld, denn die Vorteige müssen am Vortag des Backens angesetzt werden. Für den ersten Vorteig (Pouliche) werden 150 ml Wasser, 2 g Hefe, ½ TL Zucker und 150 g Weizenmehl angesetzt, für den zweiten Vorteig (Sauerteig) 250 ml Wasser, 300 g Weizenmehl und 50 g fertiger Sauerteig. Ebenfalls ist es ratsam, am Vortag 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln zu schälen, zu vierteln und zu kochen – so kann noch restliches Wasser entweichen. Alles

Presseinformation

sollte nun am besten über Nacht oder mindestens 15 Stunden bei Raumtemperatur ruhen. Am Backtag werden die beiden Vorteige mit den gestampften Kartoffeln, Mehl und Salz in eine Schüssel gegeben. 4 g Hefe werden danach in 200 ml trockenem Riesling aufgelöst und mit 30 g Apfelkraut ebenfalls zu den Zutaten gegeben. Mit der Küchenmaschine oder von Hand sollte nun alles gut verknetet werden – so lange, bis der Teig nicht mehr oder nur noch wenig klebt.

Der Teig wird danach in zwei Stücke geteilt und mehrfach von außen nach innen gefaltet. Nachdem er rundgewirkt wurde, kann er in zwei bemehlte Gärkörbe gegeben werden. Alternativ eignen sich auch eine Kastenform, ein Bräter oder einfach ein Backblech. Den Teig nun noch einmal abgedeckt für 60 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad für 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 220 Grad herunterregeln und weitere 30 Minuten backen, bis die Brote gar sind. Damit die Kruste schön knusprig wird und das Brot nicht austrocknet, einfach mit einer Sprühflasche ein paar Mal Wasser in den Ofen sprühen oder ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser gefüllt während des Backens auf den Boden des Ofens stellen. Danach nur noch abkühlen lassen und mit etwas Butter, Käse und einem kalten Glas Wein genießen.

Rezept für das Kartoffel-Winzerbrot

Entwickelt haben das Rezept für den Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen die beiden Blogger und Kartoffel-Fans Sascha und Torsten von „Die Jungs Kochen und Backen“. Zum Rezept geht es hier: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-winzerbrot>

Einen Einblick hinter die Kulissen Produktion des Kartoffel-Winzerbrot gibt es auch auf den Social-Media-Kanälen der Jungs oder der Kartoffel:

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

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

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

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 4.109

Keywords: Kartoffel, Kartoffelbrot, Winzerbrot, Wein, Riesling, Backen, Rezept, Rezeptidee, Sommer

Über den Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e.V.

Der Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen ist Mitglied im Deutschen Kartoffelhandelsverband e. V. (DKHV). Der DKHV vertritt die Interessen deutscher Kartoffel-Abpackbetriebe, -Handelsunternehmen sowie Kartoffelzüchter gegenüber politischen Entscheidungsträgern, Organisationen, Wirtschaftskreisen und der Öffentlichkeit auf nationaler und europäischer Ebene.

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 Fischer

E-Mail: fischer@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln

gefördert durch das Ministerium für
Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und
Verbraucherschutz des Landes
Nordrhein-Westfalen

