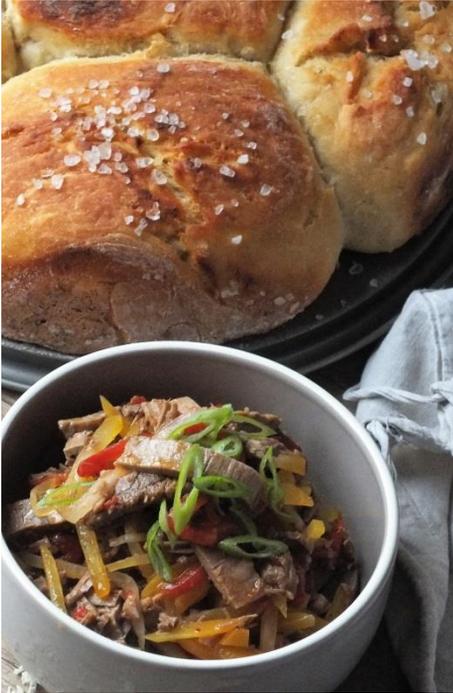


RINDFLEISCHSALAT MIT KARTOFFEL-MEERRETTICH-BROT



Zutaten für den Rindfleischsalat:

- 4 Scheiben Rindfleisch
- 1 Paprika
- 2 kleine gelbe Beete
- 1 Zwiebel
- Sherryessig
- Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

Zutaten für das Kartoffel-Meerrettich-Brot:

- 650 g Kartoffeln, mehlig kochend bis vorw.festk.
- 500 g Mehl Typ 550
- 300 ml Buttermilch
- 1 TI Zucker
- 40 Butter
- 3 gehäufte TI Meerrettich (Glas)
- 5 EI Olivenöl
- grobes Meersalz
- 20 g Hefe oder 5 g Hefe & 100 g Lievito Madre

Zubereitung:

1 Die Kartoffeln weich kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

2 Buttermilch in einem Topf leicht erwärmen, den Zucker darin auflösen und die Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte machen. Die Buttermilch hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Für alle die mit Lievito Madre arbeiten, bröseln 5 g Hefe hinein und geben später beim Arbeitsschritt kneten, den Lievito Madre mit hinzu.

3 Die gelbe Beete in einem Topf weich kochen. Wenn Sie gar sind, abschütten und ausdampfen lassen. Die Paprika halbieren, putzen und waschen und mit der Hautseite nach oben auf eine gefettetes Blech im vorgeheizten Backofen bei 200°C rösten bis die Haut dunkel wird. Blech aus dem Backofen nehmen, mit Folie bedecken und kurz ruhen lassen. Anschließend die Haut von der Paprika abziehen. Die gelbe Beete in der Zwischenzeit ebenfalls schälen und beides auf die Seite stellen.

4 Die Scheiben Rindfleisch in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

Die Paprika und die Gelbe Beete ebenfalls in Streifen schneiden und alles zusammen zum Rindfleisch in die Schüssel geben. Mit Salz & Pfeffer würzen. 5 EL Sherryessig und 10 EL Sonnenblumenöl hinzu und alles gut durchmengen.

Die Schüssel abdecken und zum durchziehen im Kühlschrank kalt stellen.

5 Die ausgekühlten Kartoffeln mit dem Meerrettich und 30 g Butter zum Teigansatz (Mehl mit Buttermilch) geben und alles gut durchkneten.

Den Teig wieder abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Lievito Madre nicht vergessen!

6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Eine Springform mit der restlichen Butter fetten, mit Mehl bestäuben. Die einzelnen Teigstücke zu Kugeln formen und in die Form setzen, mit einem Messer oben ein Kreuz einschneiden. Abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze mit einer Schüssel Wasser auf dem Boden vorheizen.

7 Die Springform mit den Teiglingen nochmal nehmen und mit Olivenöl oben bepinseln. Etwas grobes Meersalz oben drüber streuen und in den Backofen geben. 10 Minuten backen. Anschließend die Wasserschüssel entfernen und weitere 40 Minuten backen.

8 Den Rindfleischsalat aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals nachwürzen. Auf einen Teller anrichten und das Kartoffel-Meerrettich-Brot lauwarm dazu stellen.

