



Saftiges Kartoffel-Röstzwiebelbrot

Lust auf ein ehrliches, knuspriges Bauernbrot mit saftiger Krume? Mein selbstgebackenes Kartoffel-Röstzwiebelbrot verbindet die Saftigkeit gekochter Kartoffeln mit dem herzhaften Aroma goldbraun gerösteter Zwiebeln. Dank der Kombination aus Hefe und etwas Sauerteig bekommt das Brot eine tolle Kruste und bleibt tagelang frisch. Ein geling sicheres Rezept für alle, die den echten Duft von frischem Krustenbrot in der eigenen Küche lieben!

Kochutensilien:

- Gärkörbchen
- Backblech

Zutaten

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 50 g Sauerteigansatz
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 frische Knoblauchzehe
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Kümmel (ganz)
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Eier
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Prise Zucker
- Salz (ca. 1 EL fürs Kochwasser + 1 Prise für den Teig)
- Etwas Öl zum Anbraten



Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln kochen & Zwiebeln rösten

1. Schäle die Kartoffeln und die Knoblauchzehe. Halbiere oder viertle die Kartoffeln.
2. Gib sie zusammen mit der Knoblauchzehe, 1 EL Salz und dem Kümmel in einen Topf mit Wasser und koche sie weich.
3. Schäl in der Zwischenzeit die Zwiebeln, schneide sie in feine Würfel und röste sie in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun an. Lass sie anschließend abkühlen.
4. Drücke die gekochten Kartoffeln zusammen mit der Knoblauchzehe durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel und lass die Masse etwas abkühlen.

Schritt 2: Brotteig ansetzen & kneten

1. Löse die frische Hefe in etwas lauwarmem Wasser auf.
2. Gib das Weizenmehl zur abgekühlten Kartoffelmasse und drücke eine Mulde in die Mitte. 3. Gieße die aufgelöste Hefe mit einer Prise Zucker hinein und lass alles abgedeckt ca. 10 Minuten anspringen.
3. Gib nun den Sauerteigansatz, die Eier, eine Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuss und die abgekühlten Röstzwiebeln dazu. Verknete alles zügig zu einem geschmeidigen Brotteig.
4. Decke den Teig ab und lass ihn an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde ruhen, bis er deutlich aufgegangen ist.

Schritt 3: Brot formen & backen

1. Berechne ein Backblech mit Backpapier vor. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor und stelle eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Ofenboden (für den nötigen Dampf).
2. Knete den aufgegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durch und forme einen gleichmäßigen Brotlaib.
3. Lege den Laib auf das Backblech, bestäube ihn mit etwas Mehl und lass ihn abgedeckt nochmals kurz ruhen.
4. Schiebe das Brot auf mittlerer Schiene in den Ofen. Nimm nach 10 Minuten die Wasserschale heraus und reduziere die Temperatur auf 180 °C.
5. Backe das Brot für ca. 50 Minuten. Nimm danach das Blech heraus und backe das Brot nochmals ca. 10 Minuten frei auf dem Rost aus, damit die Kruste rundum kross wird.
6. Mache den Klopftest (klingt die Unterseite hohl, ist es fertig!). Lass dein Kartoffel-Röstzwiebelbrot auf einem Gitter komplett auskühlen.