

Kartoffelbrot mit Speck und Schnittlauch



Hier wieder einmal ein sehr schmackhaftes Brotrezept, welches man nie beim Bäcker erhalten wird.

Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 125ml Milch
- 350g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Würfel frische Backhefe
- 100g Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Rohe, geschälte Kartoffeln fein reiben, auf ein Küchentuch geben, damit eindrehen und gut über der Spüle auspressen.

Danach die lauwarme Milch in die Kartoffelmasse rühren.

Anschließend Mehl, Ei, Olivenöl, Salz, Zucker sowie die zerbröckelte Hefe dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und solange kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Dann Speck und Zwiebeln würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden und alles unter den gegangenen Teig kneten.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Im Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen.

- [Twitter](#)

- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

Schwierigkeit



mittel

```
{(rater>id=kartoffelbrot_mit_speck_und_schnittlauch|name=item1|type=rate|headline=off)}
```

[[Backrezepte](#), [Brote](#), [Schnittlauch](#), [Kartoffeln](#), [Eier](#), [Milch](#), [Weizenmehl](#), [Olivenöl](#), [Speck](#), [Zwiebeln](#), [Hefe](#)]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: https://kochen.dieckmann.cloud/backrezepte/brote/kartoffelbrot_mit_speck_und_schnittlauch?rev=1624284482

Last update: **21.06.2021 16:08**

