

Kartoffelbrot mit Blüten-Kräuterbutter

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 75 min | einfach

Zutaten

für 20 Portionen

- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 200 g Dinkelmehl
- 100 g Weizen Mehl Type 550
- etwas Jodsalz
- nach Belieben Fenchel
- nach Belieben Anis
- etwas Koriander
- etwas Kreuzkümmel
- 1 EL Zucker
- 1 Würfel Hefe
- Backpapier
- 2-3 EL essbare Blüten
- 1/2 Bund frische Kräuter
- 2 EL Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 250 g Butter
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- Frischhaltefolie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	799 kJ
Energie (Kilokalorien):	191 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
Kohlenhydrate:	19 g
davon Zucker:	1,6 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiß:	3,4 g
Salz:	0,16 g

Zubereitung

1. Für das Kartoffelbrot mit Blüten-Kräuterbutter 2 Beutel Pfanni Kartoffelpüree, 200 g Dinkelmehl, 100 g Mehl Type 550, Salz und nach Ermessen Fenchel und Anis, etwas Koriander, Kreuzkümmel und 1 EL Zucker vermischen. 400 ml Wasser erwärmen, 1 Würfel Hefe darin auflösen. Eine tiefe Mulde in die Kartoffelmehlmischung drücken und das Hefewasser einrühren. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Dann den Teig nochmals durchkneten und zu einem langen Brotlaib formen. Den Brotlaib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals gehen lassen.

3. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) etwa 35 Minuten backen.

4. Für die Kräuterbutter: 2-3 EL Blüten und 1/2 Bund frische Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob hacken. 2 EL Kapern ebenfalls hacken. Knoblauch und 2 Schalotten abziehen und fein würfeln. 1 EL von insgesamt 250 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knoblauch- und Schalottenwürfel darin andünsten. Mischung, restliche Butter, 1 EL Zitronenabrieb, Kapern sowie die Hälfte der Kräuter und Blüten mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Mit Salz und 1 EL rosa Pfeffer würzen.

5. Ein Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsplatte legen. Restliche Kräuter und Blüten darauf verteilen und die Butter darauf verstreichen. Frischhaltefolie um die Butter aufrollen und die Butter im Kühlschrank fest werden lassen. Kartoffel-Brot mit der Blüten-Kräuterbutter anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min Backzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen