

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - März 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

„Knuspriges Weizenbierbrot“

für 4 Personen

Zutaten:

500g Mehl gesiebt
½ L dunkles Weizenbier
2 Tl. Backpulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
100g Zwiebeln in Würfel
100g Speck in Würfel

Zubereitung:

Zwiebeln und Speck anbraten und erkalten lassen. Alle Zutaten zu einen Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen!

Eine Kastenbackform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen. Den Ofen auf 180 Grad aufheizen und das Brot 5 Minuten backen. Danach mehrfach einritzen. Und bei 175 Grad weitere 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 150 Grad absenken und zum Abschluss noch einmal 20 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Mein Tipp:

Naturquark mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Das Brot damit bestreichen und dick mit Schnittlauchröllchen belegen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit.

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
Kurhotel an der Obermaintherme