Kasseler im Brotteig mit Dip

Zutaten (6-8 Personen)

» 1-2 Möhre(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 1,7kg Kasseler
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 2-3 Nelken
» 1 TL Pfefferkörner
» 1/2 Würfel Hefe
» 1/4l Weizenbier
» 500g Backmischung (Krustenbrot)
» etwas Mehl
» 2-3 EL Milch
» 1-2 Lauchzwiebel(n)
» 1 Apfel/Äpfel
» 1 EL Zitronensaft
» 200g Schlagsahne
» 4 EL ger. Meerrettich
» Salz & Pfeffer
» Salatblatt/ -blätter
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Möhren schälen, waschen, zerkleinern. Zwiebel schälen, halbieren. Beides mit Kasseler und Gewürzen in 3l Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 40min köcheln. Herausnehmen, auskühlen.

2. Hefe in 100ml lauwarmem Wasser auflösen, Bier einrühren. Mit der Backmischung glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

3. Ca. 2/3 Teig auf etwas Mehl rechteckig ausrollen. Kasseler darin einschlagen. Ränder mit Wasser bestreichen und andrücken. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aus dem Rest Teig 3 dünne Stränge formen, zum Zopf flechten. Brotoberfläche mit Wasser bestreichen, den Zopf darauf legen und andrücken. Zugedeckt weitere 30min gehen lassen.

4. Brot mit Milch bestreichen. Im heißen Ofen bei 200°C zunächst ca. 15min backen. Dann bei 175°C weitere 20-25min backen Herausnehmen und ca. 15min ruhen lassen.

5. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Apfel waschen, entkernen und grob raspeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Sahne halb steif schlagen. Meerrettich, Apfel und Zwiebeln unterheben, abschmecken. Alles anrichten, garnieren.

Nährwerte: 660kcal/E52g/F26g/KH50g pro Portion

angelegt am: 28.04.2005 Rezept-Nr: 1857

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke