



Der Bauernmarkt im Internet
www.bauernmarkt-olpe.de

Rezept aus der Region

Kartoffelbrot nach Großmutter Agnes

Zutaten (für eine Kastenform 40 x 18 cm):

Ca. 2,5 kg geschälte Kartoffeln	1 Würfel Hefe
1 Tasse kochende Milch	1 Päckchen Anis
2 Eier	½ Pfund Rosinen
¼ Pfund Butter	2 ½ - 3 Pfund Mehl
Salz	

Zubereitung:

Die Hälfte der geschälten Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen und anschließend stampfen. Die restlichen rohen Kartoffeln reiben, gut auswringen und anschließend in eine Schüssel geben, leicht andrücken.

Geriebenen Kartoffeln mit 1 Tasse kochender Milch überschütten (Kartoffeln sollten vollständig bedeckt sein). Gekochte Kartoffeln, Eier, Butter, Salz, Anis und Rosinen zugeben. Die Hefe gehen lassen (d. h. Hefe in einer Tasse klein bröckeln, 1 TL Zucker, 1-2 TL Mehl, ½ Tasse warme Milch zugeben und gut durchmischen; Hefe stehen lassen bis diese aufgegangen ist).

Anschließend die Hefe über die Kartoffelmasse geben und alles von Hand gut durchkneten. Zum Schluss Mehl zugeben und ebenfalls gut durchkneten. Mehl nach eigenem Ermessen zufügen, je nachdem wie saftig das Kartoffelbrot werden soll.

Teig in Kastenform geben und bei 50° im Backofen aufquellen lassen (die Form sollte dann bis zum Rand gefüllt sein). Wenn der Teig aufgegangen ist, bei 175° - 180° ca. 1 ¼ Stunde backen lassen.

Schmeckt am besten mit viel guter Butter!

Guten Appetit!