

Kartoffelbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Strudel
Kartoffel

* Teig

250 g Mehl
1 pn Salz
1/8 l lauwarmes Wasser
2 tb Keimöl
1 pn Muskat

* Füllung

500 g Kartoffeln
1/8 l heiße Milch
50 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
1 ts gehackte Petersilie
1 ts Schnittlauch
100 g Butter
1 pn Majoran
1 pn Muskat
Salz
Pfeffer
5 Eigelb

Teig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, auf einem bemehlten Leinentuch sehr dünn ausrollen.

Füllung:

Kartoffeln abkochen, schälen, 2 Kartoffeln beiseite legen, den Rest durchpressen. Speck und Zwiebeln in Butter dünsten. Durchgepreßte Kartoffeln mit heißer Milch übergießen. Alle Gewürze, Speck und Zwiebeln dazugeben, zuletzt die Eigelbe. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Die zwei übrigen Kartoffeln würfeln, darunter mischen.

Die Masse auf den ausgerollten Teig geben und zusammenrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 30 Minuten backen.

Dazu einen Salat servieren.