



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Jausenrezepte Vorspeisen und Salate

**Saison:** Ganzjährig Herbst

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Sophie Leitner

## Zutaten

### Ronenbutter

300-350 G gekochte Rote Rüben (Ronen)

150 G Butter

2 TL Zitronensaft

1 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Oregano

Thymian

## Bierbrot

---

900 G	Weizenmehl
-------	------------

---

450 G	Roggenmehl
-------	------------

---

120 G	Sauerteig
-------	-----------

---

30 G	Saz
------	-----

---

500 G	Bier
-------	------

---

450 G	Wasser
-------	--------

---

1/2	Germwürfel
-----	------------

---

## Zubereitung

## Ronenbutter

1. Die Ronen klein schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in eine hohe Schüssel geben.
2. Mit dem Pürierstab fein mixen und abschmecken.

Die Butter darf sehr gut gewürzt werden, es können je nach Jahreszeit auch statt den Kräutern Zimt und Nelken verwendet werden.

## Bierbrot

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 1 Stunde gehen lassen.
2. Teig vierteln und länglich formen.
3. Mit Mehl besieben und einschneiden.
4. Bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.