



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.