

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.