

Rezept

Rote Bete im Brotteig mit Meerrettich

Ein Rezept von Rote Bete im Brotteig mit Meerrettich, am 04.12.2023

Zutaten

| | |
|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| 500 g Mehl | 12 g Salz |
| 20 g weiche Butter | 5 g frische Hefe |
| 250 ml lauwarmes Wasser | 4 mittelgroße junge Rote-Bete-Knollen à 100 g |
| Salz | 2 Lorbeerblätter |
| 1 TL Kümmel | 1 EL Olivenöl |
| ½ frische Meerrettichstange | 300 g saure Sahne |
| frischer Saft von ½ Bio-Zitrone | 1 EL Fleur de Sel |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 1 Bund Schnittlauch |
| 4 TL gesalzene Butter | etwas Mehl zum Bestäuben |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, zum Mehl dazugeben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf mit den Händen durchkneten und eine Kugel formen. Diese in 4 Portionen teilen, kneten und zu 4 Kugeln rollen. Auf einen bemehlten Teller legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und noch 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Rote Bete bürsten und das Grün abschneiden. Dabei die Knollen nicht beschädigen, da sonst beim Kochen der Saft herausläuft. Dann in einen Topf legen und mit Wasser bedecken. Salz, Lorbeerblätter und Kümmel dazugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 1 Std. weich garen. Im Sud abkühlen lassen, herausnehmen, mit einem Messerrücken leicht schälen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl bepinseln. Die Teigkugeln ca. 1 cm dick zu Quadraten (12 x 12 cm) ausrollen und je 1 Rote Bete daraufsetzen. Die Teigecken nach oben zur Mitte hin einschlagen, zudrücken und mit dieser Seite nach unten auf das Blech setzen. 15 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Teigkugeln mit etwas Wasser bepinseln und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. knusprig backen. Dabei nach 12 Min. die Kugeln nochmals einpinseln.
4. Die Meerrettichstange waschen, schälen und fein reiben. Saure Sahne mit Zitronensaft, Fleur de Sel, Pfeffer und dem Meerrettich mit einem Mixstab schaumig pürieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
5. Den Teigdeckel abschneiden und an die Rote Bete legen. Je 1 TL gesalzene Butter über der Roten Bete schmelzen lassen. Portionsweise auf Tellern mit aufgeschäumter saurer Sahne und Schnittlauch anrichten.