

Rezept

Siegerländer Sauerkrautbrot

Ein Rezept von Siegerländer Sauerkrautbrot, am 29.06.2026

Zutaten

1 Dose Sauerkraut (Füllgewicht 425 g)	250-275 ml Wasser
20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	50 g flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
350 g Weizenmehl (Type 550)	150 g Roggenmehl (Type 1150)
10 g Salz (ca. 2 TL)	75 g Schweine- oder Gänseschmalz
2 Brotformen (à ca. 25 cm) Fett für die Formen	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 600 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Sauerkraut abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen und mit Wasser auf 300 ml auffüllen. Das Sauerkraut mit der Hand etwas zerpuffen und nach Belieben mit der Schere etwas klein schneiden.

2. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem Sud auflösen und mit dem Sauerteig und dem Sauerkraut mischen. Die Mehlsorten, das Salz und das Schmalz hinzufügen und alles gut unterarbeiten.

3. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten.

4. Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt 30-40 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal rund wirken, damit er eine wollige Struktur bekommt.

5. Die Formen fetten. Die Teigmenge halbieren und auf die Formen verteilen. Noch einmal 15 Min. gehen lassen.

6. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen.

7. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. backen.

8. Dann die Temperatur auf 210° herunterregeln und die Brote in weiteren 35 Min. goldbraun backen.