Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse

Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:
15g hefe
50g Sauerteig (LM)
250g Wasser

Teil 2:
350g Mehl (550)
150g Roggenmehl (1150)
10g Salz

Teil 3:
400g Kartoffeln in Brühe kochen
2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst
ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.
Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen. Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.
Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.