



Zutaten für das Brot:

1200 g Kartoffel(n),
mehligkochend
1 Becher Rosmarin
400 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
2 TL Paprikapulver
2 TL Salz
300 ml Milch
zum Bestreuen Meersalz



Berndes Kochtopf
Vario Click
Induction



Lurch Sparschäler
Universal



Lurch
Kartoffelstampfer



Zassenhaus
Bäckermesser aus
Buche



Betty Bossi
Kartoffelreibe
Potato Grater



Burgvogel
Hackmesser
Comfort Line



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in liebesapfelrot,
4,8 L



Lurch Kastenform
aus Silikon



Opinel Brotmesser
Parallele No. 116

1

In einem großen Topf die Hälfte der Kartoffeln samt Schale in kochendem Wasser garen und anschließend kalt abschrecken. Mit einem Kartoffelschäler die Schale entfernen. Nun die noch warmen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

2

Auch die restlichen Kartoffeln schälen, säubern und mit einer Reibe fein reiben und durch ein Tuch die Flüssigkeit ausdrücken. Zusammen mit der Milch zum restlichen Kartoffelstampf geben.

3

Nun den Rosmarin waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Die Nadeln mit einem Hackmesser schön fein hacken. Ein paar Nadelspitzen zum Bestreuen beiseite stellen und den Rest in einer großen Schüssel mit Mehl, Backpulver, Salz und Paprika Gewürz vermischen. Die vorbereitete Kartoffelmasse dem Mehl-Gewürz-Gemisch hinzufügen. Mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken verrühren und mit den Händen nachträglich zu einem glatten Teig formen.

4

Eine Kastenform einfetten und den Teig hineingeben und mit einem Bäckermesser einschneiden. Darüber etwas Meersalz und den gehackten Rosmarin streuen.

5

Das Rosmarin-Kartoffel-Brot bei 200° C Ober- / Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Nach 45 Minuten Backzeit und Sichtprobe eventuell mit Alufolie abdecken, damit es nicht zu stark anbräunt.

Auch Thymian, Oregano oder Salbei verleihen dem Brot einen herrlichen Kräutergeschmack - probieren Sie es einfach aus!