

Sejerländer Riewekooche (Siegerländer Kartoffelbrot)

Kategorie: Sonstiges
von: altes Siegerländer Rezept
Anzahl Portionen: Menge reicht für 2 Kastenformen

Zutaten:

3 Pfund Mehl
¼ l Milch
4 – 5 TL Salz
3 Pfund rohe Kartoffeln
1 ½ Päckchen Hefewürfel (frisch)

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben, in einer Vertiefung Hefe, Milch (wenig und lauwarm) und etwas Mehl zu einem Brei verarbeiten und an warmer Stelle gehen lassen. In der Zwischenzeit die rohen Kartoffeln schälen und reiben. Milch aufkochen. Die geriebenen Kartoffeln mit der heißen Milch überbrühen. Wenn die Hefe gut gegangen ist alles zu einem Teig verarbeiten und das Salz dazu geben. In 2 gefettete Kastenform geben und gehen lassen. Bei 250 Grad etwa 75 Minuten backen.

Für eine Kastenform nimmt man nur die Hälfte der Zutaten.

Schmeckt lecker mit Käse, Marmelade oder einfach nur mit Butter.