

Schwarzwälder Brottorte

100 % Region pur für das Auge wie das Original, allerdings hier die herzhaftere Variante, mit Zigoribrot, Frischkäse und Meerrettich mit roter Bete.

Zutaten für 4 Personen

150 g Mehlmischung:
Roggen mit Zigori, z.B. Streichmühle Wieslet
100 ml Frischmilch, z.B. Breisgau Milch
140 g Sahne, z.B. Breisgau Milch
140 g Frischkäse, z.B. Chäs Chuchi Gersbach
15 g Zucker
40 g Rote Bete
etwas Salz und Pfeffer, je nach Geschmack
40 g Speckstreifen, z.B. Metzgerei Stich - Schopfheim
4 Kirschtomaten zum Garnieren
30 g Meerrettich aus dem Glas, z.B. Steck – Schwarzwälder Feinkost

Mehl mit Milch zu einem Brotteig verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.
Vier kleine Laibe formen und bei 180°C etwa 20 Minuten backen.

Flüssige Sahne mit Frischkäse verrühren. Meerrettich und Zucker dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rote Bete kochen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit etwa einem Viertel der Käsefüllung vermengen und etwas ruhen lassen, damit der Käse die rote Farbe gut annimmt.

Jedes Laib Brot in drei Schichten schneiden. Die unterste Schicht mit der Rote-Bete-Käse-Mischung bestreichen. Einen Brotboden darauflegen und diesen mit der weißen Käsemischung bestreichen. Zum Abschluss die letzte Brotschicht als Deckel aufsetzen und die übrige Käsemischung auftragen.

Diese kleinen Brot-Torten am besten in Frischhaltefolie einschlagen, damit diese schön saftig bleiben. Zum Anrichten Speck anbraten und die kleinen Tortenstücke mit Speck und Kirschtomate garnieren. Hierzu passt beispielsweise Feldsalat mit einer feinen Vinaigrette, z.B. auf Basis eines Pflaumen-Balsamico Essigs vom Hänselihof Gresgen.

Ein Rezept von





Naturpark –
Hotel Mühle zu Gersbach ***S
Zum Bühl 4
D- 79650 Schopfheim

www.muehle.de
hotel@muehle.de

Öffnungszeiten:

Samstag und Sonntag ganztägig
geöffnet

Montag bis Freitag starten wir schon
ab 15 Uhr mit warmer Mühlenküche
wie auch Kaffee und Kuchen.

Dienstag- ist Ruhetag



Naturpark – Hotel Mühle zu Gersbach Gaumen-Wellness auf hohem Niveau

Entschleunigen, wo die Zeit noch Zeit hat! Natürliche Grundprodukte aus der Region und dem Naturpark Südschwarzwald frisch-frech zubereitet und angerichtet genießen – so macht Schlemmen richtig Spaß!! Lassen Sie sich im Landhotel Mühle zu Gersbach kulinarisch verwöhnen und genießen Sie eine ordentliche Portion Erholung. Die Vielfalt von Aromen, Gewürzen und dem Wissen was wir essen, bietet Ihnen pures Gaumen-Wellness und das in reizvoller Landschaft, auf 800-1100 m Höhe! Das Haus hält, neben einem ausgezeichneten Restaurant auch einladende Einzel-, Doppelzimmer sowie großzügige Studios für Sie bereit. Für besondere Anlässe, wie Familienfeiern, Firmen-Events, Richt-Feste oder auch Überraschungspartys, bietet „MartinsRestaurant“ den richtigen Gaumen-Schmaus. Einfach buchen und wir kommen zu Ihnen!

Sie finden uns übrigens auch im Guide Michelin / Varta Führer / Schlummer & Schlemmer Atlas / Feinschmecker Gault Millau / Fürst Metternich. Zudem:EMAS - zertifiziert.

Reservationen zum Mittagessen, für Feiern oder Gesellschaften unter der Telefonnummer 07620-90400 oder hotel@muehle.de.



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst