www.brothandwerker.de

Blaukrautbrot / Rotkohlbrot

Als ich meinen Nachbarn und Freunden, für die ich alle zwei Wochen in unserem Dorfbackhaus Brot backe, von meinem Plan erzählte, ein Blaukrautbrot zu entwickeln, lachten alle und meinten, ich scherze. Die halten mich offenbar alle für einen Witzbold, was mich sehr wundert ;-) Als sie jedoch das erste Mal das Brot probierten, waren sie so davon angetan, daß wenn ich dieses Brot auf die Backagenda setze, ich nun immer eine ganze Backhausfuhre nur mit Blaukrautbrot einplanen muß.

Daß man das Kraut im Anschnitt kaum erkennen kann (weil es sehr fein geschnitten ist und beim Backen karamellisiert), sorgt für einen besonderen „Aha"-Effekt, denn die Überraschung ist immer groß, daß es tatsächlich deutlich nach Blaukraut schmeckt. Zum Geschmack trägt nicht nur das Kraut ansich bei, sondern natürlich auch die Gewürze, die man mit dem Blaukraut verkocht hat.

Innen saftig, außen knusprig, lockere Krume. Und wozu verzehrt man dieses ungewöhnliche Brot? Scherzeshalber sage ich immer, das Brot schmecke halt zu allem, wozu man sonst Blaukraut ißt: Kalter Schweinsbraten, Knödelsalat… Doch es paßt zu nahezu allen pikanten Auflagen – und zu kräftigen Marmeladen- und Honigsorten, Sauerkirschmarmelade etwa oder Thymianhonig.

Gesamtzutaten (für 1 kg Brot)

- 7 g Anstellgut (Roggen)
- 370 g Wasser
- 70 g Roggenmehl 1370
- 250 g Weizenmehl 1050
- 8,8 g Frischhefe
- 14 g Meersalz
- 200 g Blaukraut / Rotkohl (fertig gekocht; Abtropfgewicht)
- 8 g Schweineschmalz
- 40 g Roggenmehl 997
- 215 g Weizenmehl 550

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 18:00 **Sauerteig**

- 70 g Wasser
- 7 g Anstellgut
- 70 g Roggenmehl 1370

Vermengen. 15 Stunden an einem warmen Ort gären lassen.

Vorteig

- 160 g Wasser
- 0,8 g Hefe
- 1 g Salz
- 250 g Weizenmehl 1050

Vermischen, dann 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tag 1 – 20:10 Für 13 Stunden in den Kühlschrank. Gute Nacht, lieber Vorteig!

Tag 2 – 9:10 **Blaukraut**

Sehr gut in einem Sieb abtropfen lassen und etwas ausdrücken, dabei den Saft auffangen und in einen Meßbecher geben. Mit warmem Wasser auf 140 ml auffüllen.

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 140 g Wasser-Blaukrautsaft-Mischung
- 8 g Schweineschmalz
- 8 g Hefe
- 13 g Salz
- 200 g Blaukraut (sollte es etwas mehr oder weniger sein, macht es nichts)

Alles mit einem Kochlöffel verrühren, bis Hefe und Schmalz aufgelöst sind. Die Zugabe des Krautes am Anfang ist wichtig, weil es zu „glitschig“ ist, um sich bei späterem Hinzufügen noch gut mit dem Teig zu vermischen.

- 40 g Roggenmehl 997
- 215 g Weizenmehl 550

Dazugeben, 10–12 Minuten kneten.

Tag 2 – 9:30 30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 10:00 Zu einem Laib wirken und mit dem Schluß nach unten in einen Gärkorb legen. 45–60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Tag 2 – 11:05 Bei 250°C einschießen und schwaden.

Tag 2 – 11:20 Nach 15 Minuten auf 200°C herunterschalten und 40 Minuten fertig backen.

Blaukraut

Hier kann man selbstverständlich ein gutes, fertig gekochtes verwenden. Ich koche es immer in größeren Mengen selbst und wecke es ein, so kann ich vor allem die Gewürze selbst bestimmen. Das mache ich immer nach Gefühl und kann mein Rezept deshalb nur grob skizzieren:

2 Zwiebeln würfeln, in 2 EL Gänseschmalz (oder Schweineschmalz) goldbraun andünsten, 2 EL Rohrzucker dazugeben, ankaramellisieren lassen. Mit ¼ Liter naturtrübem Apfelsaft und 3–4 EL hellem Essig ablöschen. Einen Blaukrautkopf (ca. 2 kg, geputzt, Strunk entfernt, sehr fein geschnitten; ich mache das mit der Aufschnittmaschine) dazugeben, unter großer Hitze und ständigem Rühren zusammenfallen lassen. Mit soviel Apfelsaft oder Wasser aufgießen, daß der Kohl gerade eben bedeckt ist. Nun eine Gewürzkugel (oder Gewürzsäckchen) hineinhängen, nach Belieben gefüllt mit Nelken, Lorbeerblättern, Wacholderbereren, Pfefferkörnern, Zimtstange, Piment, Senfsaat, Anis…) Bei niedriger Hitze 2–3 Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder mal umrühren und ggfs. Flüssigkeit aufgießen. Mit Salz abschmecken, zum Schluß ½ Glas Johannisbeergelee unterrühren. Über Nacht abkühlen lassen, erst dann einwecken oder einfrieren – Blaukraut schmeckt umso besser, je öfter es aufgewärmt wurde.

Zum Backen für Blaukrautbrot ist es sinnvoll, die entsprechenden Mengen portionsweise einzufrieren. Auf die Zugabe von Mehl, Stärke oder Kartoffeln zum Andicken verzichte ich. Verwende ich das Blaukraut zum Backen, fange ich die Flüssigkeit auf und verbacke sie. Esse ich es zu Schweinsbraten, Gans, Ente, Knödeln etc. kann ich es beim Aufwärmen immer noch andicken.

Für dieses Brot habe ich beim Einkochen des Blaukrauts mehr Essig verwendet (die Menge habe ich im obigen Rezept berücksichtigt), außerdem besonders viel Blaukrautsud in den Teig gegeben. Deshalb ist hier die Farbe des Brotes deutlich farbenfroher, als auf dem ersten Bild, der Geschmack noch intensiver.