

Treberbrot mit Fisch-Tatar und Obazda

Zutaten für das Treberbrot (für 4 Personen):

- 500 g Mehl
- 250 ml Bier oder Sprudelwasser
- 200 g Treber
- 0,5 Würfel Hefe
- 1 TL Salz

Dieses besondere Brot wird mit Treber zubereitet - das ist ausgelaugtes Malz, das beim Bierbrauen übrigbleibt und sich gut zum Backen und Kochen eignet.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und kräftig verkneten. Anschließend den Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. In eine gefettete Kastenform geben und auf der Oberseite 3-4 Mal einritzen. Nochmals 20 Minuten in der Form gehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen und das Brot etwa 1 Stunde backen.

Zutaten für das Fisch-Tatar:

- 1 gebeiztes Zanderfilet
- 150 g Crème fraîche
- 2 Schalotten
- 5 g geriebener Meerrettich
- etwas Zitronensaft
- nach Geschmack: Dill und Schnittlauch

Fisch ganz kleinschneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. In eine Schüssel geben und mit der Crème fraîche vermischen. Mit Meerrettich, Zitronensaft und gehackten Kräutern abschmecken.

Zutaten für den Obazda:

- 200 g Camembert
- 100 g Frischkäse
- 40 g weiche Butter
- 1 große Zwiebel
- 1 TL edelsüßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprika-Pulver würzen. Frischkäse, Butter und Zwiebelwürfel hinzufügen. Alles gut verrühren. Schnittlauch klein schneiden und über den Obazda geben.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.07.2022

Koch/Köchin: Victoria Schubert-Rapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen