

Geräucherte Renke auf selbst gebackenem Brot

Zutaten für das Brot:

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 500 g Roggenmehl
- 700 ml Wasser
- 75 g Sauerteig (Bio)
- 1 Würfel Hefe (Bio)
- 12 g Salz
- Kümmel
- Fenchelsamen
- Koriandersamen

Die beiden Mehlsorten mischen, die Hefe ins Mehl bröckeln. Den Sauerteig und das Wasser hinzufügen und den Teig 10 Minuten lang kneten. Das Salz und die Brotgewürze (je nach Geschmack) dazugeben und nochmals 5 Minuten kneten. Den Teig nun abgedeckt gehenlassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Das dauert circa 1 Stunde.

Aus dem Teig einen Brotlaib formen und nochmal kurz gehenlassen. Währenddessen den Backofen mit dem Backblech auf 250 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Brotlaib auf dem heißen Backblech 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und 45 Minuten weiterbacken. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfest (auf die Unterseite klopfen) hohl klingt.

Anrichten:

- 4 Stück geräucherte Renke
- Butter
- Schnittlauch-Röllchen

Das Brot in Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen. Darauf die geräucherte Renke legen und mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen.

Die Renke ist ein Forellenfisch. Alternativ kann nach Geschmack auch anderer Räucherfisch gereicht werden.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 04.09.2022

Koch/Köchin: Franziska Eigner

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