



## Essen in Salzburg

### Bier-Brot mit Heringsbutter

#### Bier-Brot: Zutaten und Zubereitung

- 200 g Weizenmehl
  - 200 g Roggenmehl
  - 400 g Dinkelmehl
  - ½ Liter Bier
  - 2 EL Honig
  - 60 g Germ
  - 1,5 Teelöffel Salz
- 
- Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten, am besten mit der Küchenmaschine.
  - Der Teig sollte nun 4 Stunden im Kühlschrank rasten.
  - Im Anschluss kräftig kneten, zu 2 kleinen Laiben formen und 30 Minuten mit einem Geschirrtuch bedeckt gehen lassen.
  - Die Laibe vor dem Backen 3 x tief einstechen, mit Wasser bestreichen und mit Hagelsalz (evtl. auch Kümmel) bestreuen.
  - Bei 190°C ca. 50 Minuten backen.
  - Auf einem Gitter auskühlen lassen.

#### Heringsbutter: Zutaten und Zubereitung

- ½ saurer Apfel
- ½ Zwiebel
- 2 hartgekochte Eier
- eine Packung Matjeshering (ca. 170 Gramm)
- 250 g Butter
- Dill nach Geschmack

Alle Zutaten in den Standmixer geben und kräftig mixen, bis sich alle Zutaten zu einer glatten Masse vermischt haben.

**Gutes Gelingen!**