

# Viktoria Stranzinger präsentiert:

## Kartoffelbrot / Blumenkohl-Curry-Aufstrich

### Zutaten - Kartoffelbrot

Vorteig:

- 50g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Germ
- 100 ml lauwarmes Wasser

Hauptteig:

- 200 g Kartoffeln mehlig
- 2 EL Salz
- 2 TL Zucker
- 550 ml Wasser
- 1 kg Mehl

### Zutaten - Aufstrich

- 1 Stück Ingwer (4 cm), geschält und grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 grüne Chilischote, grob gehackt
- 4 EL Rapsöl
- 2 große Zwiebeln, fein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 1½ TL gemahlener Koriander
- 1¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Garam Masala, Salz
- 1 Blumenkohl (etwa 400 g), in Röschen zerteilt
- 200 ml Kokosmilch
- 100 g ungesalzene Cashewkerne
- 150 g Erbsenschoten
- 20 g Korianderblätter
- 1 Zitronenspalte

### Zubereitung

Für den Vorteig: Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln/streuen, mit dem Mehl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Die Kartoffeln in der Schale und ohne Salz kochen, schälen, stampfen oder pressen und leicht abkühlen lassen. Aus den übrigen Zutaten inkl. Vorteig einen glatten Teig kneten und bei Raumtemperatur gehen lassen. (ca. 60 min) Einen runden Laib formen, kurz ruhen lassen. In einer feuerfesten Form etwas Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 230° C (Umluft 220° C) 60 Min. backen. (Stäbchenprobe)

### Zubereitung

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, Zwiebel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, Ingwer, Knoblauch und Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, grob gehackte Cashew, Garam Masala und 1¼ TL Salz hinzugeben und unter rühren braten. Tomatenmark hinzugeben und gut durchrühren. Die Blumenkohl-röschen in der Gewürzmischung anbraten und mit Kokosmilch aufgießen. Aufkochen lassen, abdecken und bei schwacher Hitze 10-12 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixstab pürieren. Fein geschnittenen Erbsenschoten in einer Pfanne mit heißem Öl schwenken und in den Aufstrich rühren. Den Aufstrich auf ein Brot (zB.: Kartoffelbrot) streichen und mit gehackten Cashewkernen und fein geschnittenen Korianderblättern bestreuen & mit Zitronensaft beträufeln.