Chiemgauer Bärlauch-Kartoffel-Semmel

Da schmeckt man den Frühling richtig raus, mit frischem Bärlauch und guter Butter.

Zutaten für 12 Stück

- 800 g Wasser
- 260 g Kartoffeln, geschält in Stücken
- 1/2 Würfel Hefe
- 2 TL gem. Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“
- 100 g Buttermilch
- 350 g Mehl
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 80 g frischer Bärlauch
- 100 g weiche Butter

800 g Wasser in den Mixtopf gießen, Kartoffeln in das Garkörbchen geben und **15 Minuten/Varoma/Stufe 1** kochen. Garkörbchen herausnehmen und Kartoffeln abkühlen lassen. Mixtopf leeren.

Hefe mit 1 TL gemahlener Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“ und Buttermilch in den Mixtopf geben und **3 Minuten/37 °C/Stufe 1** erwärmen.

Kartoffeln und Mehl zugeben und **4 Minuten/Teigstufe** kneten. Teig in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 1 Stunde gehen lassen. Mixtopf spülen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und abkühlen lassen.

Bärlauch grob zerkleinern, mit Sonnenblumenkerne in den Mixtopf geben und **8 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern.

Butter und 1 TL gemahlener Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“ zugeben und **10 Sekunden/Stufe 4** mischen.

Teig auf einem bemehlten Backpapier ausrollen, mit Bärlauchbutter bestreichen, dabei ca. 1 cm Rand freilassen.

Teig von der langen Seite her eng aufrollen, halbieren und jede Hälfte in 6 Scheiben teilen.

Muffinform mit 12 Mulden, mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und in jede Mulde eine Scheibe Teig geben. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 – 40 Minuten backen, bis die Ränder knusprig und leicht gebräunt sind.

Tipp: Die Bärlauch-Kartoffelbrötchen am besten noch warm servieren. Sie schmecken aber auch kalt am nächsten Tag noch super.