

## Presseinformation

### **Pull-Apart-Bread: Trendiges Finger-Food für die Grillsaison**

Im Frühling beginnt das Angrillen – Rezept für saftiges Kartoffel-Zupfbrot mit Tomatenbutter



*Endlich wieder gemeinsam genießen: Beim ersten Angrillen des Jahres darf saftiges Kartoffel-Zupfbrot mit Tomatenbutter nicht fehlen.  
Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

**Berlin, 25. Februar 2022. Der Frühling naht, die Sonnenstrahlen werden wärmer und für viele heißt das: Zeit zum Angrillen. Wer seinen Gästen dazu ein hipbes Grill-Buffer servieren möchte, kommt am Food-Trend „Pull-Apart-Bread“ kaum vorbei. Das sogenannte „Zupfbrot“ ist dabei nicht nur optisch ein Hingucker: Mit der Geheimzutat Kartoffel wird das Gebäck besonders saftig und somit auch geschmacklich zum echten Highlight.**

#### **Trendbrot für die Grillparty**

Der Food-Trend „Pull-Apart-Bread“ ist aus den USA schon längst zu uns herübergeschwappt. Die englische Bezeichnung steht für aneinander gebackenen Hefeteig, zum Beispiel in Form von kleinen Brötchen, der sich einfach mit den Fingern auseinanderzupfen lässt. Hierzulande ist es daher auch als „Zupfbrot“ bekannt. Die Gründe für seine Beliebtheit liegen dabei auf der Hand: Pull-Apart-Bread lässt sich auch von Ungeübten einfach zubereiten, es sieht stylisch aus und lädt zum gemeinsamen Genießen und Teilen ein. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH verrät: „Besonders lecker wird Pull-Apart-Bread mit Kartoffeln. Sie verleihen dem Teig eine appetitliche gelbe Farbe und zusätzliche Feuchtigkeit – das macht das Gebäck saftig und sorgt für eine luftige Krume. Am besten gelingt das Zupfbrot mit mehligkochenden Kartoffeln.“

#### **Eine runde Sache: Kartoffel-Zupfbrot mit Tomatenbutter**

Den Teig für das angesagte Pull-Apart-Bread zuzubereiten ist gar nicht schwer: Hierfür 200 Gramm mehligkochende Kartoffeln waschen und rund 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen, noch warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Einen viertel Würfel Hefe in 160 Milliliter lauwarmes Wasser bröseln und verrühren. 375 Gramm Mehl und etwas Salz in einer Schüssel vermengen und die Hefe-Mischung mit zwei Esslöffeln Olivenöl hinzugeben, ebenso die gepressten Kartoffeln. Die Zutaten mit den Knethacken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. 50 Gramm weiche Butter würfeln und ebenfalls hineinkneten. Anschließend alles abgedeckt circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nach dem Gehen nochmals durchkneten und zu kleinen Teigkugeln à 30 Gramm formen.

## Presseinformation

Nun den Teig in die Form geben: Dazu den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Ränder mit Butter einfetten und in die Mitte der Form eine ofenfeste Schüssel legen. Dadurch entsteht eine runde Aussparung, in der später eine Schale mit Tomatenbutter serviert werden kann. Die Teigkugeln in der Form um die Schüssel herum nebeneinander verteilen und abgedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sobald die Teigkugeln aufgegangen sind kann noch etwas geriebener Mozzarella darübergestreut und alles auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten gebacken werden.

Ist das Zupfbrot im Backofen, geht es an die Tomatenbutter. Hierzu ein Päckchen Butter mit einem Handrührgerät rund drei Minuten cremig aufschlagen. Anschließend mit gehacktem Oregano, zwei Esslöffeln Tomatenmark und etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter mittig im abgekühlten Brot platzieren. Genießen.

**Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es auch online:** <https://die-kartoffel.de/kartoffel-zupfbrot-mit-tomatenbutter/>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Instagram:** [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook:** [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 3.121

**Keywords:** Kartoffeln, Tolle Knolle, Zupfbrot, Pull-Apart-Bread, Foodtrend, USA, Grillen, Rezeptidee

Weitere Pressemitteilungen zur Kartoffel finden sich hier: [www.kartoffelmarketing.de/presse](http://www.kartoffelmarketing.de/presse).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e.V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e.V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer

E-Mail: [fischer@agentur05.de](mailto:fischer@agentur05.de)

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank