

# Rezept Zwiebelbrot

Zwiebelbrot passt zu tollen Grillfesten, Geburtstagsparties und schmeckt auch zwischendurch toll. Meine Kinder lieben das Zwiebelbrot.

## Zutaten:

500 g Mehl  
500 ml Buttermilch  
120 g Röstzwiebeln  
1 Würfel frische Hefe  
Zucker  
1 TL Salz  
Butter oder Margarine

## Zubereitung:

Das Zwiebelbrot lässt sich wunderbar in einer Kastenform backen. Diese sollten Sie zunächst einmal dünn mit Butter oder Margarine einfetten. Man kann das Brot aber auch als Laib formen oder eventuell zum Grillen als Zwiebelbaguette. Der Backofen sollte während der Zubereitung schon bei 200 °C kurze Zeit vorheizen.

Nun die Hefe mit etwas Zucker und etwas lauwarmer Buttermilch oder Wasser in einem kleinen Behälter auflösen. In eine große Schüssel füllen Sie jetzt das Mehl, die Buttermilch, das Salz sowie die Röstzwiebeln. Zum Schluss wird die Hefe hinzugegeben. Alles gut vermengen und das Zwiebelbrot ohne es gehen zu lassen direkt in den Ofen stellen und bei 200 °C 45 Minuten backen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

*[Zurück zu den Tortenrezepten](#)*

*[Zurück zu den Backrezepten](#)*

*Zurück zu Brot und Brotaufstrichen*