



## Was sich mit altem Brot alles machen lässt – eine kleine Rezeptesammlung<sup>1</sup>

### **Schwälmer Brotsuppe (zu verkosten am Slow-Food-Stand)**

*Trockenes Roggenbrot, Speck, Zwiebeln, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe, Salz*  
Roggenbrot in kleine Stücke schneiden und in den Suppentellern verteilen. Aus Speck, Zwiebeln, Mehl eine dunkle Einbrenne zubereiten, die mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und mit Salz abgeschmeckt wird. Über das Brot geben, nach Geschmack Kräuter oder Speckgrieben drüber geben

### **Wecksuppe – aus der Schwalm**

*6 Brötchen, Fleischbrühe, Butter, Zimt (ja wirklich, kein Druckfehler!)*  
Brötchen in Scheiben schneiden, mit soviel Brühe übergießen, wie die Brötchen aufnehmen können, vor dem Anrichten gebräunte Butter drüber gießen und mit etwas Zimt bestreuen

### **Zwiebelsuppe**

*Zwiebeln, Fleischbrühe, Weißwein, Salz, Pfeffer, Käse, altes Brot*  
Zwiebelringe bei niedriger Hitze langsam glasig dünsten (nicht anbraten!), mit Fleischbrühe und Wein ablöschen und eine Weile köcheln lassen, abschmecken, Brotstücke in Suppentellern anrichten, geriebenen Käse drüber, Zwiebelsuppe drüber gießen, im Ofen kurz mit Oberhitze grillen.

### **Brotsalat (Panzanella) - aus Italien**

für acht Personen: *1 kg altes Brot, 5 Salattomaten, 2 Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Salz, Essig*

Brot etwa 20 in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Salatschüssel krümeln, Tomaten häuten und klein würfeln, Zwiebeln und Basilikum hacken und zum Brot geben, mit Olivenöl, Salz und etwas Essig abschmecken.

### **Brotbrei mit Öl - aus der Maremma**

*2 Knoblauchzwiebeln, eine kleine Zwiebel, eine kleine Selleriestange, 1 Tomate, alte Käserkrustenreste (z.B. vom Parmesan), 200 g altes, zerbrochenes Brot, Salz*  
Alle Zutaten klein geschnitten in einen Schmortopf, mit Wasser auffüllen, Salz dazu, etwa 20 min köcheln lassen ohne umzurühren (sonst setzt es an), vor dem Servieren Olivenöl drüber geben.

### **Semmelbrösel**

Altes Brot im elektrischen Küchenmixer klein hacken oder auf einer Reibe reiben.

---

<sup>1</sup> Bei den meisten Rezepten werden Weißbrot oder Brötchen verwendet, dennoch kann man sie auch mit dunklerem Roggen-Sauerteigbrot oder mit Mischungen aus hellem und dunklem Brot ausprobieren. Lassen Sie Ihren Geschmack entscheiden!

### **Spinatklößchen – aus Südtirol**

*Für 6 Personen: 500g Weißbrot, ¼ l Milch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 40 g Butter, 150 g Blattspinat, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat*

Das klein geschnittene Weißbrot in lauwarmer Milch einweichen, Zwiebel und Knoblauch in Butter in großer Pfanne anbraten, Spinat verlesen, waschen und in der Pfanne mitdünsten, Brot gut ausdrücken und mit Eiern vermengen, Gemüse einarbeiten, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, mit Esslöffeln Portionen abstechen und formen, in heißem Salzwasser sanft köcheln lassen, mit zerlassener Butter und Parmesan servieren.

### **Salziger Brotauflauf**

*8 dünne alte Brotscheiben, Butter, Käsewürfel, Reste von gegartem Gemüse (z.B. Möhren, Lauch, Zucchini, Tomaten, Paprika, Aubergine, Brokkoli...), Knoblauch, 2 Eier, ¼ l Milch (evtl. auch mehr), Salz, geriebener Käse*

Brotscheiben buttern, die Hälfte davon in eine Auflaufform legen (der Boden sollte möglichst vollständig abgedeckt sein), Gemüse und Käse darauf verteilen, mit den restlichen Brotscheiben bedecken, Eier, Milch, Salz verquirlen, drüber gießen (das geschichtete Brot muss gut bedeckt sein, Käse drüber, im Ofen backen (etwa 30 min).

### **Arme Ritter**

*12 kleine alte Scheiben Weißbrot, ½ l Milch, 1 – 2 Eier, 1 schwach gehäufter EL Zucker, etwas Salz, Semmelbrösel*

Milch, Eier, Zucker, Salz verquirlen, Brotscheiben damit übergießen, kurz darin weichen lassen, sie dürfen nicht zu weich werden, in Semmelbröseln wenden, auf beiden Seiten in Fett braten, mit Zucker und Zimt bestreuen oder mit Kompott reichen oder mit Weinschaumsoße oder...

### **Brotpudding mit Äpfeln**

*Für 10 Personen: 220 g altes Brot, ½ l Milch, 100 g Sultaninen, 700 g Äpfel, Butter, Zimt, 200 g Zucker, 4 Eier, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, ½ Päckchen Backpulver*

Brot in Milch einweichen, Äpfel in große Stücke schneiden und kurz in Butter andünsten, mit Zimt und Zucker gut vermischen, kurz weiterdünsten, Eier unter die Brotmilch geben, Apfelmischung, Sultaninen, Backpulver und geriebene Zitrusfruchtschale dazu, in gefettete Kuchenform füllen und etwa 1 Std. bei 150 Grad im vorgeheizten Ofen backen, anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Das Rezept kann auch mit anderen Obstsorten variiert werden (z.B. Zwetschgen, Stachelbeeren, Rhabarber, Kirschen).

### **Semmelklöße**

*300g alte Brötchen oder helles Brot, 50 g Butter oder Schmalz, ½ l Milch, 2 Eier, 1 gestrichener TL Backpulver, Salz, nach Geschmack Petersilie*

Brot klein brechen, mit dem heißen Fett und der heißen Milch übergießen, 1 Stunde ruhen lassen, dann Eier Backpulver und Gewürze dazu, falls der Teig zu weich ist, och Mehl oder Semmelbrösel dazugeben, mit nassen Händen Klöße formen und in kochendes Wasser geben, sanft köcheln lassen. Mit brauner Butter und Kompott oder zu Fleisch servieren