



Ideen für Brotreste

Mehr als nur Armer Ritter

»Kein Brot ist zu hart. Kein Brot zu haben, das ist hart.« Viel Weisheit liegt in diesem Spruch. Auf jeden Fall ist altes Brot kein Fall für den Abfall, denn es gibt jede Menge Ideen, wie es sich in einem neuen Gericht verwerten lässt. **Barbara Stadler** von der Chef Alliance hat drei Rezepte zusammengestellt.

Leberknödel in klarer Rinderbouillon

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 250 g Rinderleber | 2 TL Salz |
| 5 alte Brötchen | frischer Pfeffer |
| 200-250 ml warme Milch | Muskat |
| 3 Schalotten | 4-5 EL Semmelbrösel aus altem Brot |
| Butter zum Braten | 800 ml klare Rinderbouillon |
| 4 Zweige frischer Majoran | 3 EL sehr fein geschnittener Porree |
| 5 Zweige glatte Petersilie | |
| 1 Ei | |

Leber putzen, Sehnen und Häute entfernen, in grobe Stücke schneiden und diese in einer Küchenmaschine (Mixer) oder im Fleischwolf zerkleinern. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit der warmen Milch übergießen, etwas durchkneten und quellen lassen. Wenn die Brötchen schon älter als drei Tage sind, brauchen sie etwas mehr Milch. Schalotten sehr fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen und zur Brötchenmasse hinzufügen. Majoran und Petersilie waschen, putzen und fein hacken. Feine Stiele kann man mitnutzen, sie haben viel Aroma. Die Leber, das Ei, Salz, Pfeffer, die gehackten Kräuter und Muskat zur Brötchenmasse geben und alles gut mit den Händen vermengen, jedoch nicht zu viel kneten, damit die Masse fluffig bleibt. Erst einmal einen Teil der Semmelbrösel hinzufügen und schauen, ob die Masse gut zusammenhält. Einen Probekloß in heißem, nicht mehr kochendem Salzwasser garen, anschließend die Masse eventuell noch korrigieren. Rinderbouillon aufsetzen. Nicht zu große Knödel formen und 15 Minuten in der heißen Bouillon ziehen lassen. Am Ende den Porree hinzufügen und alles sehr heiß servieren.



Brot sauce mit Steinpilzen

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 3 Scheiben altes, dunkles Brot | etwas Öl |
| 10 g getrocknete Steinpilze | 1 TL Tomatenmark |
| 1 kleines Stück Sellerie | 1 EL Miso |
| 1 Karotte | Sojasauce nach Geschmack |
| 1 Zwiebel | 2 EL fein gehackter Thymian |
| 1 Zehe Knoblauch | 5 Schalotten |
| 5 braune Champignons | |

Fotos: Barbara Kleiber-Wurm, Barbara Stadler

Ofenschlupfer mit Zwetschgen

Brot und Steinpilze für eine Stunde in einem halben Liter Wasser einweichen. Sellerie und Karotte waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit der Gabel zerdrücken. Champignons putzen und grob zerteilen. Das Gemüse in einer Pfanne oder einem größeren Topf mit dickem Boden von allen Seiten braun anrösten. Wenn das Gemüse Farbe bekommen hat, Tomatenmark und Miso hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Wasser ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und mit Sojasauce nachwürzen. In der Zwischenzeit Brot und Steinpilze mit der Einweichflüssigkeit aufsetzen und 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Brot ganz aufgelöst ist. Alles mit dem Stabmixer pürieren und weitere 5 Min köcheln lassen. Den Gemüsesud abschmecken, durch ein Sieb geben und mit dem Brotsud vermischen, nochmals aufkochen und etwas reduzieren lassen. Mit Pfeffer und gehacktem Thymian abschmecken. Das Brot dickt die Sauce und gibt ihr Aroma. Schalotten schälen, vierteln und in etwas Öl braun anbraten, auf kleiner Hitze ziehen lassen und in die Brotsauce geben. Die Sauce passt prima zu Kartoffel- oder Süßkartoffel-Stampf und kurz gebratenem Blumenkohl. Oder zu Gemüsebratlingen mit gebratenen Pilzen. Man kann sie in kleinen Portionen einfrieren oder in Gläser einkochen. Das übrig gebliebene Gemüse zu Kartoffelpüree essen oder für ein anderes Gericht verwenden.

Für 4 Personen
6 ältere Milchbrötchen
250 ml Milch
100 g Butter
½ TL Zimt
80 g Zucker
3 Eier
125 g Schmand
1 Prise Salz
70 g fein gehackte Mandeln
300 g Zwetschgen

Brötchen würfeln. Milch, Butter und Zimt erwärmen, aber nicht kochen, über die Würfel geben, vorsichtig verrühren und 10 Minuten durchziehen lassen. Zucker, Eier und eine Prise Salz mit dem Mixer rühren, bis eine feste Masse entsteht. Schmand, Mandeln und Brot vorsichtig mit der Eimasse vermischen. Zwetschgen waschen, putzen, vierteln und in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Brotmasse über die Zwetschgen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

TIPP:
 Wer mag, gibt dem Ofenschlupfer mit karamellisierten Zwetschgen noch einen besonderen Pfiff. Dafür 50 Gramm Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er braun wird. 200 Gramm entkernte und geviertelte Zwetschgen hinzufügen, die Temperatur herunterdrehen und die Zwetschgen köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Optional einen Schuss Wasser hinzufügen.

5 KM UMKREIS

Bio-Rohstoffe, die im Umkreis von 5 km um die Backstube herum angebaut werden.



5 BIO-LANDWIRTE

100 % Bio-Getreide von Freunden und Nachbarn angebaut.

5 BIO-ROHSTOFFE

Bio-Kümmel, Bio-Dinkel, Bio-Weizen, Bio-Leinsamen & Bio-Buchweizen

EIN BEITRAG ZUM KLIMASCHUTZ.

Familie Beck