



Knödelcarpaccio

ZUTATEN

200 g	Dinkelmehl
1	Eigelb
2 EL	Sahne
100 ml	Wasser
25 ml	Sahne
250 g	Schwarzbrot/ Bauernbrot
1	kleine Zwiebel
1 TL	Butter
1 EL	Petersilie gehackt
1 Prise	Salz u Pfeffer
1 Msp.	Majoran getrocknet + Kümmel gemahlen

- Mehl, Eigelb, Wasser und Sahne verrühren. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfelchen darin glasig andünsten. Abkühlen lassen.
- Brotwürfelchen, Zwiebelwürfelchen, Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel unter den Teig mischen (nicht kneten). Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Einen kleinen Probeknödel formen und ins kochende Salzwasser geben. Sollte der Knödel nicht zusammenhalten, noch etwas Dinkelmehl unter den Knödelteig rühren.
- Mit nassen Händen Knödel formen (oder mit zwei nassen Esslöffeln Nocken formen). Dabei die Knödel zuerst fest zusammendrücken und dann zwischen den Händen rundrollen.
- Ins kochende Salzwasser geben und 30 Minuten ohne Deckel ziehen lassen.
- Tipp: Wer nicht nach Trennkost kocht, nimmt statt dem Eigelb, dem Wasser und der Sahne einfach 1 ganzes Ei und 125 ml Milch.
- Den Knödel abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf einen Teller anrichten.
- Mit Zwiebelringe und Walnüssen Dekorieren. Dann mit einem Essig Öl Dressing übergießen und ein Rucculanest darauf trappieren.
- Das Ganze dann noch mit einem Balsamico Creme garnieren



Pizzasemmel

ZUTATEN

4	weiche altbackene Semmeln
2	Zwiebeln
1-2	Knoblauchzehen
200 g	Schinken
250 g	Mozzarella
2 EL	Öl
4 EL	Tomatenmark
4 EL	Crème fraîche
2 TL	getrockneter Oregano
	Salz, Pfeffer

- Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken.
- Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark und Crème fraîche einrühren. Topf vom Herd nehmen, Sauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schinken bzw. Salami ca. 1 cm groß würfeln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- Die Semmel halbieren und auf ein Backblech legen. Mit Tomatensauce bestreichen. Schinken bzw. Salami darauf verteilen und mit Käse belegen.
- Pizzasemmel im Ofen bei 200 Grad 10-12 Minuten überbacken. Evtl. mit Majoran garnieren.



Povese

ZUTATEN

	Altbackene Semmeln
	Für dem Pfannkuchenteig:
250 g	Mehl
3	Eier
500 ml	Milch
	Salz
	Backfett
	Evtl. Marmelade/Frucht zur Befüllung
	Puderzucker

- Aus ein bis zwei Tag alten Semmeln, Toastbrotstücken oder Weißbrotstangen genauso hergestellt werden, ummantelt mit einer Pfannkuchenmasse, kurz in Fett ausgebacken, Deko - Zucker.
- Alternativ auch mit kleinporigen Ciabatta.
- Kann auch mit x-beliebiger Frucht Apfel, Kirsch, ect. befüllt werden.



Breznugelhupf

ZUTATEN

6	alte Brezen ohne Salz
2	altbackene Semmeln
500 ml	heiße Milch
1	Zwiebel
60 g	Butter
0,5	Bund Petersilie
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Butter und Mehl

- Brezen und Semmeln in 2x2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln. Brezen- und Semmelwürfel mit der heißen Milch überbrühen und zugedeckt ruhen lassen. Zwiebelwürfel in heißer Butter glasig dünsten. Ofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen.
- Eine Gugelhupfform ausbuttern und mit Mehl ausklopfen. Die eingeweichten Brezen und Semmeln mit Zwiebelwürfeln, Petersilie und Eigelben vermengen. Leicht salzen und pfeffern. Eiweiß zu Schnee schlagen und zuletzt unterheben.
- Masse in die vorbereitete Gugelhupfform drei Viertel hoch einfüllen und in den vorgeheizten Backofen schieben, 30-40 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Passt sehr gut zu Rahmpilzen.

Rezepte rund ums Brot



Brot

... Genuss bis zum letzten Krümel

Eine Aktion von:

Wir Landfrauen!
engagiert · modern · aktiv

Bayerischer Bauernverband

Bäcker-Innung Altötting

LANDRATSAMT ALTÖTTING

Die Rezepte auf dieser Seite präsentiert Ihnen die Bäckerinnung Altötting:

Bäckerei Baisl, Perach
Bäckerei Gruber, Pleiskirchen
Bäckerei Kolm GdbR, Tüssling
Bäckerei Rothmaier, Altötting

Bäckerei Beer, Altötting
Bäckerei Hofstetter, Neuötting
Bäckerei Luger GbR, Winhöring
Bäckerei Schreck, Garching

Bäckerei Göbel, Töging
Bäckerei Jändl e.K., Burghausen
Bäckerei Moll, Garching
Bäckerei Schwarzmaier, Altötting

Bäckerei Schönstetter GmbH, Unterneukirchen
Bäckerei Kalmeier, Neuötting
Riedelsheimer & Hamberger GbR, Erlbach
Bäckerei Ströll, Altötting



Tipps



... zur richtigen Lagerung von Brot

- Frisches Brot bleibt in den beschichteten Papiertüten der Bäckerei, Schnittbrot in den Originalverkaufsverpackungen frisch.
- Lagern Sie Ihr Brot in Brottöpfen aus Keramik, Holz oder in Brotsäcken. So lagert es luftig und trocken und schimmelt nicht.
- Legen Sie das Brot auf der Anschnittseite ins Brotgefäß.
- Lagern Sie Semmeln in beschichteten Papiertüten. So bleibt die Feuchtigkeit in der Krume und die Semmel knusprig.
- Bewahren Sie salzige Backwaren nicht zusammen mit Brot oder Semmeln auf, denn Salz zieht Feuchtigkeit.
- Entfernen Sie Brotkrümel aus Brotkörben regelmäßig, um Schimmelbildung vorzubeugen.
- Reinigen Sie Ihren Brotkasten wöchentlich mit Essigwasser.
- Brot gehört nicht in den Kühlschrank. Dort verdunstet die Feuchtigkeit schneller und das Brot wird hart.
- Für kleinere Haushalte empfiehlt es sich, Brotscheiben portionsweise einzufrieren und bei Bedarf aufzutauen.

Tipps zum Schluss:

- Altbackene Semmeln lassen sich rasch zu Semmelbrösel reiben und zum Panieren verwenden.
- Rösten Sie Brotwürfel oder dünn geschnittene Scheiben mit Butter oder Öl in der Pfanne. Das schmeckt zu Salat oder Suppen.

Falls doch mal Reste übrig bleiben, probieren Sie doch unsere kreativen Brotrezepte aus.

Ihre Landfrauen im Bayerischen Bauernverband & Ihre Bäckerinnung Altötting

Käsepizza

- ZUTATEN**
- 1 Blech
 - 200g saure Sahne
 - 2 Eier
 - 2 EL geriebener Käse
 - 2 Tassen Milch
 - ca. 200g Salami
 - ca. 400g Mozzarella
 - Ketchup
 - Oregano Salz Pfeffer

- Die Brotscheiben nebeneinander auf das Backblech legen.
- Saure Sahne Eier Käse ger. Milch u. Gewürze verquirlen über das Brot gießen u. 1 Stunde ruhen lassen.
- Salami in Streifen schneiden darüber geben.
- Mit Ketchup beträufeln Mozzarella darüberlegen und ca.30 min. bei 180 C backen.
- Dazu passen Salate der Saison



Maria Reichenspurner
Kreisbäuerin im Landkreis Altötting

Brotsalat

- ZUTATEN**
- ca. 300 g alte Brotwaren (Weißbrot, Schwarzbrot, Vollkorn usw.)
 - 300 g Salami
 - 1 Stück Mozzarella
 - 1 Glas getrocknete Tomaten
 - 1 Schale Cocktailtomaten
 - 1 Bund Rucola
 - Verschiedene Gewürze: Roter Balsamico, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und etwas Öl

- Das Brot in Zentimeter große Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten.
- Salami, Mozzarella und die getrockneten Tomaten in Würfel schneiden.
- Die Tomaten halbieren.
- Das Ganze in einer Schüssel mit dem Öl der getrockneten Tomaten, rotem Balsamico, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und evtl. noch etwa Öl zu einem würzigen Salat mischen.



Anneliese Moser
stellv. Kreisbäuerin im Landkreis Altötting

Brotplanzerl

- ZUTATEN**
- Rezept für Thermomix
 - 200 g altes Brot
 - 100 g Gouda
 - 50 g Parmesan
 - 100 g gemischte Nüsse (fertige Nussmischung)
 - 1 Zwiebel
 - 1 Möhre
 - 1 Knoblauchzehe
 - 100 g Schinkenwürfel geräuchert
 - 2 Eier
 - 2 EL Wasser
 - 1-2 EL Mehl
 - Salz und Pfeffer
 - Etwas gemahlener Paprika und Curry (nach Geschmack)

- Brot, Nüsse und Käse jeweils mahlen (5 Sek./Stufe 8,5 - 9) Zwiebel, Knoblauchzehe und Möhre zusammen in Stücke 4 Sek. Stufe 5 zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben, anschließend alles dazugeben: Eier, Wasser, Schinkenwürfel, Gewürze in Mixtopf füllen und bei Knetstufe 1 Min. mit Hilfe des Spatels zur festen Masse verkneten!
- Masse auf Brett zu einer Rolle formen und Scheiben abschneiden (zerfällt leicht! Ansonsten kleine Knödel formen und flach drücken zu Pflanzlerl)
- In Olivenöl bei geringer Hitze braten!
- Dazu passt Tzatziki und frischer grüner Salat! Guten Appetit!



Gabi Eberl
Landfrau aus Tüßling



Grußwort

... von Landrat
Erwin Schneider

Brot gilt nicht nur in unseren Gefilden als Grundnahrungsmittel Nummer Eins. 85 Kilo Brot isst jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Damit sind wir nicht unbedingt die Konsumweltmeister, doch in Sachen Brotvielfalt dürfte Deutschland unerreichbar sein.

Was man zudem mit Brot sonst noch alles zaubern kann, können Sie in diesem informativen Flyer nachlesen. Die Landfrauen geben Ihnen zusammen mit der Bäcker-Innung Altötting wertvolle Tipps

Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachmachen.

Erwin Schneider