



Foto: Silvia Schlägel

Brotlasagne

ZUTATEN

12	dünne Scheiben Roggen-/ Bauernbrot
200 g	braune Champignons
1	Zwiebel
1 EL	Petersilie gehackt
1 EL	Butter
2 EL	weißer Balsamico
	Salz, Pfeffer

Für die Schmandcreme:

200 g	Schmand
1 EL	Schnittlauch
1	kleine Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver

- Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ein zweites Backblech darauflegen, damit sich die Scheiben nicht wölben. Knusprig rösten (Backzeit: 5-8 Minuten bei 200°C)
- Zwiebel schälen und fein würfeln, Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden.
- Zwiebelwürfel in der heißen Butter andünsten, die Pilze zufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Würzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Petersilie dazugeben.
- Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Mit Schmand und Schnittlauch verrühren und pikant abschmecken.
- Die gerösteten Brotscheiben abwechselnd mit den Pilzen und der Schmandcreme übereinander schichten und servieren.



Brottorte mit Punschglasur

ZUTATEN

180 g	Zucker	150 g	gemahlene Mandeln/Nüsse
150 g	Schwarzbrot	8	Eier
50 g	Mehl	½ TL	Backpulver
50 g	Orangeat	½ TL	Nelken
1 TL	Zimt	4-6 EL	Rotwein
1 EL	Rum		

Zum Tränken der gebackenen Torte:

125 ml Rotwein mit 3-4 EL Rum

Für die Füllung:

250 g Johannisbeergelee/Sauerkirschmarmelade

Punschglasur:

250 g Puderzucker | 1 EL Rum | 1 EL Zitronensaft

- Brot trocknen, rösten und reiben. Brösel mit einer Mischung aus Rotwein und Rum anfeuchten. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.
- Aus Eigelb und 3/4 des Zuckers eine feste Schaummasse rühren. Gewürze mit Zitronat und Orangeat mischen und unterheben.
- Mehl sieben, mit Backpulver, gemahlene Mandeln und getränkten Brösel auf Schaummasse geben. Eischnee steif schlagen, restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee unterheben.
- Tortenform gut buttern, mit Semmelbrösel ausstreuen und Masse einfüllen. Bei 160 bis 180°C etwa 1-1,5 Stunden backen.
- Am nächsten Tag Torte der Länge nach durchschneiden, tränken, mit Johannisbeergelee bestreichen, Hälften zusammensetzen. Oberfläche und Rand mit Johannisbeergelee bestreichen. Mit Punschglasur überziehen.
- **Alkoholfreie Variante:** Rotwein und Rum lässt sich auch durch Johannisbeersaft ersetzen.



Brot-Kartoffelknödel

ZUTATEN

200 g	altbackenes Schwarzbrot
100 ml	Milch
8	gekochte Kartoffeln
6	rohe Kartoffeln
1	Zwiebel
½ Bund	Petersilie
1	Ei
	Salz

- Das kleingeschnittene Brot mit kochender Milch beträufeln (es sollte leicht angefeuchtet sein), zusammen mit der fein gewürfelten Zwiebel und der feingehackten Petersilie vermischen.
- Die gekochten Kartoffeln stampfen, die rohen Kartoffeln reiben und fest ausdrücken.
- Das Ei zugeben, alle Zutaten gut vermengen und zuletzt mit Salz abschmecken.
- Wenn die Masse zu trocken ist, kann etwas kochende Milch zugegeben werden.
- Klöße formen, in siedendem Salzwasser kurz aufkochen und etwa 20-25 Minuten ziehen lassen.

„ Unser tägliches Brot gib uns heute“, diesen Satz beten viele Menschen auf der ganzen Welt. Das zeigt, wie wichtig Brot für uns schon immer war und ist. Brot ist Inbegriff für Essen, ohne dieses können wir nicht leben. Aber leider fehlt oft das Verständnis dafür, welche Wertschöpfung dahinter steht. Lebensmittel werden viel zu oft leichtfertig weggeworfen. Dabei lassen sich aus Resten, wie Brotresten leckere Gerichte zaubern.“

Monika Barth, Mittelfranken



Foto: Silvia Schlägel

Reiche Brotsuppe

ZUTATEN

300 g	altbackenes Schwarzbrot
2 l	Fleischsuppe
3	Eier
150 ml	saure Sahne
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer

- Das Brot in feine Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und im Backofen bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten.
- Die Fleischsuppe zum Kochen bringen.
- Das Brot in einen Topf geben, mit der kochenden Fleischsuppe übergießen und 15 Minuten kochen lassen.
- Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Eier verquirlen und langsam in die Suppe rühren.
- Mit saurer Sahne verfeinern und mit Schnittlauch bestreuen.

„ Brot ist ein Stück Heimat und Heimat ist unsere Herzensangelegenheit.“

Elke Friedel, Oberfranken



Rezepte rund ums Brot

Brot

... Genuss bis zum letzten Krümel



„ Mit der richtigen und kreativen Resteverwertung spart man Zeit und Geld. Dabei entdeckt man immer wieder kulinarische Genüsse.“

Emma Klein, Oberbayern



„ Ich finde, man kann auch aus Lebensmittelresten sehr gut und einfach ein leckeres Gericht zaubern. Meine „Brottorte“ ist ein Familienrezept.“

Christine Kraus, Oberpfalz



„ Unser tägliches Brot gib uns heute“, diesen Satz beten viele Menschen auf der ganzen Welt. Das zeigt, wie wichtig Brot für uns schon immer war und ist. Brot ist Inbegriff für Essen, ohne dieses können wir nicht leben. Aber leider fehlt oft das Verständnis dafür, welche Wertschöpfung dahinter steht. Lebensmittel werden viel zu oft leichtfertig weggeworfen. Dabei lassen sich aus Resten, wie Brotresten leckere Gerichte zaubern.“

Monika Barth, Mittelfranken



„ Brot ist ein Stück Heimat und Heimat ist unsere Herzensangelegenheit.“

Elke Friedel, Oberfranken

Wir Landfrauen!
engagiert • modern • aktiv

Bayerischer Bauernverband



Tipps

... zur richtigen Lagerung von Brot

- Lagern Sie frisches Brot und Semmeln luftig und trocken. Das verhindert die Bildung von Schimmel. Außerdem bleiben so die Feuchtigkeit in der Krume und die Kruste knusprig.
- Für die Lagerung eignen sich Brottöpfe aus Keramik und Holz oder auch Stoffbeutel. Legen Sie das Brot immer auf der Anschnittseite ins Brotgefäß.
- Frisches Brot und Semmeln bleiben auch in den Papiertüten der Bäckerei, Schnittbrot in den Originalverkaufsverpackungen frisch. Ein Stoffbeutel ist eine nachhaltige Alternative zu den Papiertüten der Bäckerei. Er ist atmungsaktiv und hält Brot oder Brötchen nicht nur auf dem Weg nach Hause frisch und knusprig, er eignet sich auch, um Backwaren zu Hause darin aufzubewahren.
- Lagern Sie salzige Backwaren nicht zusammen mit Brot oder Semmeln, 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

Kartäuserklöße

- ZUTATEN**
- 6 Scheiben dick geschnittenes Brot oder alte Semmeln
 - 375 ml Milch
 - 2 Eier
 - 3 EL Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - Schale einer halben Zitrone
 - 80 g Butter
 - 5 EL Semmelbrösel
 - Zimt
 - Zucker

- Die Rinde vom Brot entfernen, die Brötchen halbieren.
- Die Milch mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verquirlen.
- Das Brot in der verquirlten Milch gut einweichen und abtropfen lassen.
- Butter erhitzen, die Brotscheiben in Semmelbrösel wenden. In der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun backen.
- Herausnehmen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
- Heiß mit Kompott oder Vanillesauce servieren.



„ Brotreste sind viel zu schade für die Tonne – gerade weil Brot ein Symbol für Nahrung und Gemeinschaft ist.“

Maria Hoßmann, Unterfranken

Weißbrot-Gnocchi

- ZUTATEN**
- 500 g trockenes Weißbrot
 - 500 ml Milch
 - 300 g Bergkäse
 - 150 g gekochter Schinken
 - 2 Eier
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskatnuss
 - Semmelbrösel

- Milch erwärmen, über die leicht gesalzenen Brotwürfel geben und 20 Minuten durchziehen lassen.
- Bergkäse reiben, Schinken in Würfel schneiden, Eier zugeben und alles gut vermengen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Masse zu feucht ist, noch Semmelbrösel dazu geben.
- Aus dem Brotteig eine Rolle formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der Hand zu runden Kugeln rollen und mit der Gabel zu Gnocchi drücken.
- Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocchi hineingeben und 3-5 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Dazu passen Tomatensoße und Salat.



„ Ich verwerte Reste, weil ich die Arbeit wertschätze, die hinter den Lebensmitteln steckt. Der Speiseplan lässt sich durch Resteverwertung abwechslungsreich gestalten, und die Familie wird öfters mit geschmacklichen Varianten überrascht.“

Monika Riedmüller, Schwaben

Kirschmichl

- ZUTATEN**
- 5 alte Semmeln
 - 400 ml Milch
 - 1 Prise Salz
 - 40 g Zucker
 - 2 Eier
 - 500 g Kirschen
 - Semmelbrösel
 - Butterflocken

- Semmeln in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Milch mit Salz, Zucker und Eiern gut verrühren.
- Die Masse über die geschnittenen Semmeln gießen und durchziehen lassen.
- Die Kirschen waschen und entsteinen.
- Eine Auflaufform ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Semmelmasse und Obst schichtweise einfüllen. Die oberste Lage soll eine Semmelmasse gemischt mit Obst sein.
- Mit einigen Butterflocken belegen.
- Den Auflauf bei 175°C etwa 45 Minuten backen.



„ Die gemeinsame Mahlzeit war früher ein Ritual. Heute isst jeder mehr oder weniger im Vorbeigehen. Dadurch geht die Wertschätzung für unsere Lebensmittel verloren, genauso wie das früher selbstverständliche Wissen, wie man Reste verwerten kann.“

Rosmarie Mattis, Niederbayern

Grüßwort

... von Landesbäuerin Anneliese Göller

„Unsere landwirtschaftlichen Betriebe produzieren hochwertige Lebensmittel. Als Landfrauen ist es uns wichtig, die Wertschätzung für diese Lebensmittel zum Thema zu machen und die Verbraucher mit praktischen Tipps zur Zubereitung zu unterstützen.“

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und einen guten Appetit!