

Brottfibel

der Bäuerinnen im OÖ Bauernbund

Lassen Sie sich nicht die Butter vom Brot nehmen!

Frische Butter von Gmundner Milch
ist DER Geschmacksträger beim
Kochen oder garantiert feinsten
Genuss pur auf dem Brot.



Im exklusiven Design der
Gmundner Keramik Manufaktur.

Gmundner Milch und Gmundner Keramik
zaubern gemeinsam neue Erlebnisse für
alle Sinne auf die Tische. Das sieht und
schmeckt man!



www.gmundner-milch.at



Liebe Konsumentin, lieber Konsument!

Brot ist Leben und purer Genuss. Besonders wenn der Duft
von frisch gebackenem Brot die Wohnung durchzieht.

Woher kommt unser Brot und wie wird es produziert?
Möchte ich das überhaupt wissen oder ist beim Einkauf nur
der Preis ausschlaggebend? Leider ist viel Wissen um unsere

Lebensmittel verloren gegangen, viele Menschen haben
keine Vorstellung, wie sie produziert werden, wie die
Abläufe auf einem Bauernhof sind. Wie viele Handgriffe
nötig sind, damit ein Stück Brot, Fleisch oder Käse auf den
Tisch kommen. Es steckt viel Arbeit und Herzblut unserer
Bäuerinnen und Bauern in jedem Lebensmittel.

In der neuen Broschüre möchten sich die Bäuerinnen vor
allem dem Thema Brot in all seinen Variationen widmen.
Beginnend beim Weg des Kornes zum Brot, über Sauerteig-
herstellung und Rezepte zum Selberbacken, bis hin zur
genussvollen Wertschätzung von Brotresten.

Gehen Sie achtsam mit unseren Lebensmitteln um und
haben Sie viel Freude und Genuss beim Ausprobieren
unserer Rezepte!



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Johanna Haider'.

Johanna Haider, Landesbäuerin

Inhalt

<i>Einführung</i>	6
<i>Brot Rezepte</i>	16
<i>Gebäck Rezepte</i>	26
<i>Kochen mit Brot</i>	36



Vorwort

Das Kulturgut Brot!

Brot steht für Oberösterreichs Geschmack, Regionalität und kulinarische Vielfalt. Brot steht aber auch für die uns wichtigen Werte und Traditionen. Kurz: Brot ist ein Kulturgut und Kulturträger in unserem wunderbaren Land.

Gerade die Corona-Krise hat uns wieder eindrücklich gezeigt, was wir in Oberösterreich an unserer bäuerlichen Landwirtschaft und den regionalen Lebensmittelverarbeitern haben. Sie stellen Produkte bereit, die den typischen Geschmack Oberösterreichs in sich tragen, unter Einhaltung strenger Umweltschutz- und Tierschutzaufgaben erzeugt wurden und auf kürzestem Weg in den Verkaufsregalen landen.

Das ist genau der Weg, den ich mit den Oberösterreichern und Oberösterreichern gemeinsam in die Zukunft gehen möchte: Stärkung der regionalen Wirtschaft und Arbeitsplätze, weitere Stärkung der heimischen Lebensmittelzeuger und somit Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen für unsere Generation und die folgenden Generationen.




Mag. Thomas Stelzer
Landeshauptmann



Einführung

Österreich ist ein sehr vielfältiges Land mit einer lebendigen Landwirtschaft. Die Bewirtschaftung ist geprägt von kleinen und mittleren Betrieben, die von unseren bäuerlichen Familien mit Freude und Leidenschaft bewirtschaftet werden. Die hohe Qualität unserer Lebensmittel hat ihren Ursprung in der verantwortungsbewussten Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern.

Das **Ackerland** nimmt in Österreich rund 1,33 Mio. ha ein, und damit beinahe 50 % der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche von 2,67 Mio. ha. Es befindet sich zum großen Teil in Ober-, Niederösterreich und dem Burgenland. Aufgrund der günstigen Wachstumsbedingungen ist Weizen die Hauptkulturart in Österreich, gefolgt von Mais.

Getreideanbau in Österreich

Die Weizenqualität, und somit auch Backqualität, wird sowohl von der Sorte als auch von Umwelteinflüssen, Boden, Düngung und Klima geprägt. Roggen wird in Österreich hauptsächlich als Wintergetreide angebaut und stellt eher geringe Ansprüche an Boden und Klima. Hauptanbauggebiet ist das Waldviertel, hier wird mehr als die Hälfte des österreichischen Roggens erzeugt.

Roggen, Weizen und Dinkel sind Österreichs Hauptgetreidearten für die Mehl- und Broterzeugung. Immer öfter werden auch Mehle sogenannter „alter Getreidesorten“ wie Einkorn und Emmer, aber auch alternative Mehle wie Buchweizenmehl, verwendet.



Vom Korn zum Brot

Alles fing beim Korn an, das zunächst als Brei, über Jahrtausende zum Fladen und schließlich zum heutigen Brot und Gebäck weiterentwickelt wurde.

Brot ist als eines der ältesten Grundnahrungsmittel der Welt untrennbar mit Kultur und Geschichte verbunden.

Es ist geschmacklich ansprechend, macht aufgrund seines hohen Ballaststoffanteils satt und ist bekömmlich. Je nach Getreidesorte enthält Brot die **Mineralstoffe Eisen, Magnesium, Zink und Kalium**, aber auch **pflanzliches Eiweiß** und **Vitamin B**.

Für das Brotbacken eignen sich Weizen und Roggen am besten. Weizen ist reich an Eiweißkleber (Gluten), der Brotteige elastisch und gut formbar macht. Roggen hingegen enthält kaum Eiweiß, aber stärkeabbauende Enzyme und Schleimstoffe mit hoher

Wasserbindekraft. Um mit Roggenmehl dennoch ein gutes Backergebnis zu erzielen, braucht man **Sauerteig**, der die Enzymaktivität hemmt und dem Brot einen vollmundigen Geschmack verleiht.

Neuerdings erfreut sich Dinkel wieder großer Beliebtheit. Dinkel ist eine Kreuzung aus Emmer und Weizen und hat eine ähnliche Backqualität wie Weizen.

Unser Brot mit allen fünf Sinnen zu entdecken ist etwas Besonderes und macht **Brotgenuss** zum bewussten Erlebnis. Ist mein Brot rund oder oval, knusprig oder weich, körnig, luftig oder kompakt, frisch würzig, nussig oder leicht säuerlich? Die Brotauswahl und die Brotgeschmäcker sind in Österreich so vielfältig wie unsere regionale Sprache.

Haberfellner
Die Mühle

Lust auf BROT BACKEN

DIE REZEPTEWELT VON HABERFELLNER



FOLGEN SIE UNS!



WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MÜHLE FINDEN SIE AUF WWW.MUEHLE.AT



1 Die Landwirte säen das Saatgut im Herbst aus und pflegen das Getreide bis zur Reife monatlang auf dem Feld.



5 Im Labor werden Proben der Körner auf Feuchtigkeit, Protein und Fallzahl unter die Lupe genommen.

2

Nach der Ernte im Sommer wird das Getreide an die regionalen Händler geliefert.



3

Beim Händler wird das Getreide vorgereinigt, getrocknet und eingelagert.

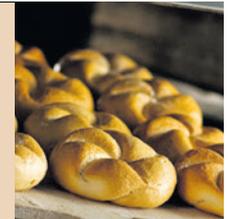
6

Letztendlich werden nur beste Getreidequalitäten zur Vermahlung gebracht.



8

Hierfür ist entscheidend, welche Art von Gebäck der Bäcker schlussendlich daraus macht.



4

Nach der Lagerung wird das Getreide zur Mühle geliefert und dort weiterverarbeitet.



7

Neben vielen verschiedenen Mahlerzeugnissen produziert die Mühle auch Mehle nach Maß.



9

Für die verschiedensten Gebäcksorten gibt es auch viele verschiedene Mehle.

Grundzutaten für das Brot

Mehl (vermahlenes Getreide)

Neben den verschiedenen Getreidearten wird beim Mehl auch zwischen verschiedenen Typenzahlen unterschieden. Bei hohen Typenzahlen werden auch die Korn-Randschichten mitvermahlen, weshalb dieses Mehl dunkler ist als Mehl mit einer niedrigeren Typenzahl. Von Vollkornmehl ist die Rede, wenn das ganze Korn vermahlen wurde. Der Feinheitsgrad von Mehl wird in „glatt“ (feiner) und „griffig“ (gröber) unterschieden.

Wasser Wasser sorgt für einen elastischen Teig und lässt das Mehl quellen, wodurch sich das Aroma voll entwickeln kann.

Germ- oder Sauerteig

Hefepilze und Sauerteig-Bakterien verleihen dem Brot Geschmack und sorgen für Lockerheit. Germ

kann einfach und schnell laut Packungsanleitung verwendet werden. Sauerteig braucht etwas mehr Vorbereitung.

Salz und Gewürze

Typische Brotgewürze sind Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel.

Wichtig

Das perfekte Brot wird sorgfältig geknetet und hat ausreichend Zeit zum Rasten. Nach dem Backen lagert man Brot und Gebäck am besten bei Raumtemperatur in natürlichen Materialien wie Holz, Ton oder Leinen. Auch eine Lagerung im Bienenwachstuch hält Brot tagelang frisch und saftig.

Brot und Gebäck lässt sich auch hervorragend in gut verschlossenen Sackerln oder Dosen einfrieren.

Sauerteig selbst ansetzen

Zutaten

Roggenmehl, Wasser, etwas Geduld und viel Zeit

1. Tag: 50 g Roggenmehl (ca. 3 gehäufte Esslöffel) und 50 ml lauwarms Wasser (ca. 25 °C) in einer sauberen Kunststoffschüssel glatt versprudeln. Die Schüssel sollte ein Fassungsvermögen von 2–3 l haben, damit der Sauerteig nicht übergeht. Den Deckel der Schüssel nur drauflegen, der Sauerteig braucht Luft zum Atmen. Nun für 12 Stunden an einen warmen Ort (ca. 25 °C, bspw. in der Nähe eines Heizkörpers) stellen. Nach 12 Stunden sollte der Teig einmal kurz

durchgerührt werden. Erneut 12 Stunden warten.

2.–5. Tag: Der Teig wird gefüttert. Dazu werden jetzt alle 24 Stunden weitere 50 g Roggenmehl und 50 ml lauwarms Wasser in den Sauerteigansatz eingerührt. Wieder abdecken und warm stellen. In dieser Zeit beginnt der Teig zu „blubbern“. Er entwickelt einen angenehm säuerlichen Duft und hat eine breiige Konsistenz. Ab jetzt ist der Teig bereit zur Weiterverwendung, also zum Brot backen. Diese Rezeptur ergibt ca. 500 g Sauerteig und reicht für ein Brotrezept mit 1 kg Mehl.



Brothbacken im Küchen-Herd

Wie gelingt der Backvorgang?

- Um außen knusprig und innen locker aus dem Ofen zu kommen, benötigt Brot viel Anfangshitze und Dampf zu Beginn des Backprozesses. Dampf sorgt dafür, dass die Oberfläche des Gebäcks länger feucht und elastisch bleibt. Das Brot geht dadurch in den ersten Minuten schön auf, weil sich die darin enthaltenen Gase optimal ausbreiten können. Gleichzeitig kondensiert der Wasserdampf auf der Teigoberfläche und sorgt für eine knusprige Kruste.
- Wie lange und intensiv Brot mit Wasserdampf „geschwadet“ werden soll, kann von Gebäck zu Gebäck variieren. Falls nicht anders angegeben, ist folgende Vorgangsweise empfehlenswert: Brot in den vorgeheizten Ofen geben (200 °C bei Ober/Unterhitze), je nach Brotgröße 10–20 sec. kräftig „schwaden“.

Wie erzeuge ich Dampf im Ofen – „schwaden“?

- Ein Backblech oder eine hitzebeständige Schale auf dem Ofenboden oder auf der untersten Schiene gut aufheizen und gleich nach dem Einschieben des Gebäcks eine Tasse Wasser (ca. 50 ml) darauf gießen und Backrohtüre sofort schließen.
- Eine weitere Möglichkeit ist es mit der Sprühflasche einige Pumpstöße ins Backrohr zu sprühen.
- Vorsicht beim heißen Dampf: Verbrühungsgefahr!

Wann ist das Brot fertig?

Am einfachsten geht's mit dem Klopftest: Klopf mit den Fingerknöcheln gegen die Unterseite des Brots. Hört es sich hohl an, ist es fertig gebacken.



Von herzhaft, bis würzig und g'schmackig!
Vom klassischen Bauernbrot bis zum knusprigen Salzstangerl.

Brot hat Tradition in Österreich, genauso wie unsere Küchen.



DER DIREKTE WEG ZUR KÜCHE. **Breitschopf**



Als österreichisches Familienunternehmen mit mehr als 60 Jahren Erfahrung liefern wir Ihre Küche direkt – ohne Zwischenhandel. Von der Idee über Planung, Produktion und Montage bis zum Service. 100% Österreich!

DI Johann Breitschopf

Besuchen Sie uns im **Breitschopf** Küchenzentrum

Ennser Straße 146, A-4407 Steyr-Dietach am Heuberg    www.breitschopf.at



Brot Rezepte

Unser Hausbrot

Das ist ein Roggenmischbrot mit selbst gemachtem Sauerteig und langer Teigführung. Wir machen es deshalb so gerne, weil es jeden Tag nur ein bisschen Zeit benötigt und am Schluss das perfekte Brot ist.

Zutaten

500 g Sauerteig, 800 g Roggenmehl, 200 g Weizenvollkornmehl, 1 EL Salz, 1 EL Brotgewürze, warmes Wasser lt. Anleitung

Zubereitung

1. Ansäuern

Zutaten: 250 ml lauwarmes Wasser, 500 g Sauerteig, 250 g Roggenmehl. Mehl, Wasser und Sauerteig (Anstellgut) in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen ordentlich durchrühren. Bei ca. 25 bis 28 °C abgedeckt 15 Stunden ruhen lassen. Danach 100 g des Teigs für das nächste Backen wegnehmen und in einem Schraubglas mit 1 EL Roggenmehl und 1 EL Wasser gefüttert im Kühlschrank aufbewahren – das verkürzt die Sauerteigherstellung um 2 Tage.

2. Ruhen

Zutaten: 1 EL Salz, 1 EL Brotgewürz, ca. 300 ml warmes Wasser, 400 g Roggenmehl. Salz und Brotgewürz im Wasser auflösen und mit dem Mehl zur ersten Teigstufe geben und mit dem Schneebesen ordentlich durchrühren. Danach 3 Stunden ruhen lassen.

Dinkel-Weizen-Mischbrot-Laibchen

3. Gehen lassen

Zutaten: 150 g Roggenmehl, 200 g Weizenvollkornmehl zum Teig geben und mit dem Knethaken auf höchster Stufe oder mit Muskelkraft 5 Minuten ordentlich durchkneten. Bei Bedarf noch Wasser zugeben, dass der Teig nicht zu fest wird – jedes Mehl reagiert anders. Danach den Teig in zwei oder drei Teile teilen und in ein mit einem gut bemehlten Geschirrtuch ausgelegtes Gärkörbchen geben, die Ecken des Geschirrtuches darüber klappen und gehen lassen. Es gilt: „Mit dem Mehl nicht sparsam sein“! Andernfalls klebt der Teigling nach dem Aufgehen am Geschirrtuch fest. Jetzt muss der Teig je nach Raumtemperatur 1–6 Stunden ruhen, bis sich das Volumen ungefähr um ein Drittel vergrößert hat.

4. Backen

Wenn der Teig gut aufgegangen (ca. ein Drittel mehr Volumen) ist, den Backofen auf 220 °C mit Ober- / Unterhitze vorheizen. Vorher noch ein feuerfestes Gefäß auf den Backofenboden stellen, in das man beim Broteinschießen 50 ml Wasser hineinschüttet, für den Dampf. Hat der Herd die Temperatur erreicht, den Teigling mitsamt dem Geschirrtuch aus dem Gärkorb nehmen, aufs Blech rollen lassen und „einschießen“, wie ein Bäcker sagen würde. Das Wasser unten eingießen und das Brot mit Dampf zwischen 20 und 30 min bei einer Temperatur von 200 °C backen und dann die Temperatur auf 180 °C für ca. 30–40 min reduzieren, je nach Brotgröße und Erfahrung. Das ist immer auch Gefühlssache.

Zutaten

150 g Weizenvollkornmehl, 80 g Dinkelmehl, 70 g Weizenmehl, 200 g Roggenmehl, 20 g Hefe, ca. 1/2 l lauwarmes Wasser, 1 EL Zucker, 12 g Salz, 1 EL Kümmel, 1 EL Fenchel, 2 EL neutrales Öl

Zubereitung

Zucker, Hefe und Öl mit dem Wasser verrühren und mit den trockenen Zutaten mischen. So lange rühren, bis sich alles gut verbunden hat und der Teig Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20–30 min gehen lassen. In kleine Portionen aufteilen, im Mehl ausarbeiten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Brote gehen lassen, bis sich kleine Risse bilden. In der Zwischenzeit den Backofen mit Ober-Unterhitze auf 220 °C vorheizen. Die Brote ca. 30 min backen.





Vollkornbrot

Zutaten

300 g Roggenvollmehl, 300 g Dinkelvollmehl, 300 g Dinkelschrot (mit 250 ml heißen Wasser am Vortag einweichen), 50 g Salz, 40 g Brotgewürz, 100 g Sauerteig, ca. 500 ml Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer einen nicht zu festen Teig kneten. 45 min zugedeckt, bei Zimmertemperatur, rasten lassen. Kastenform mit Öl ausstreichen und mit Haferflocken austreuen. Teig in vorbereitete Kastenformen setzen. Diese mit einem Tuch abdecken. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 220 °C 10 min backen danach auf 180 °C reduzieren und 50 min fertig backen.

Topf Brot

Zutaten

250 g Weizenmehl, 250 g Emmer Vollkornmehl, 6 g Salz, 10 g Germ, ca. 370 ml warmes Wasser. Es kann natürlich auch Dinkel-, Einkorn- oder Weizenvollkornmehl verwendet werden

Zubereitung

Germ in etwas Wasser auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verrühren. In eine große Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig 2 Stunden bei ca. 20 °C Raumtemperatur gehen lassen, dann noch mindestens 12 Stunden kühl rasten lassen. Den Teig herausstürzen und mit Hilfe einer Teigkarte von außen zur Mitte rund formen. Auf Backpapier legen und anschließend im Gärkorbchen zugedeckt nochmals gehen lassen. Backrohr und geeigneten Topf mit Deckel auf 200 °C vorheizen. Teig mit dem Backpapier in den heißen Topf geben, zudecken und 40 min backen. Deckel abnehmen und nochmals 20 min backen.

Tipp: Schmeckt wie ein Italienisches Ciabatta vorzüglich zu Salat und Gegrilltem.



Einkorn-Buchweizenbrot

Zutaten

350 g Einkornmehl, 100 g Buchweizenmehl, 150 g Sonnenblumenkerne, 1 EL Sesam, 150 g Sauerteig, 1 Würfel Germ, 2 EL brauner Zucker, 1 EL Salz, 300 ml warmes Wasser, ½ TL Brotgewürz

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und an einem warmen Ort zugedeckt 30 min gehen lassen. Oberseite mit Öl bestreichen und ein paar Körner wie Sesam oder Haferflocken drüberstreuen. Bei 180 °C für 60 min backen.

Schnelles Hausbrot

Zutaten

1 kg Mehl, 3 TL Salz, 2 Pkg. Trockengerme, 2 EL Brotgewürz, 120 g Körner (Sonnenblumen, Kürbiskerne), 20 g Honig, 30 g warme Butter, ½ l Milch, 1 Becher Joghurt oder Topfen sowie Wasser nach Bedarf

Zubereitung

Mittelfesten Teig bereiten, 2 Stunden gehen lassen, nochmals mit den Händen durchkneten, Laibe formen bei 200 °C 40 min backen, dann Hitze reduzieren auf 120 °C und nochmals 20 min backen.

Eferdinger-Land-Brot

Zutaten

300 g Roggenmehl Typ 960, 300 g Emmer Vollkornmehl, 300 g Einkorn Vollkornmehl, 15 g Salz, 30 g Germ, 20 g Brotgewürz, 1 EL Honig, ca. 850 ml warmes Wasser

Zubereitung

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die trockenen Zutaten mischen. Germ mit etwas Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

Den Teig in 1 große oder 2 kleine Kastenformen geben und ohne Gehzeit 50 min backen. Aus der Form geben und nochmals 15 min in das Backrohr geben.



Topfen-Gewürzbröt

Zutaten:

500 g Weizenbrotmehl oder Weizenvollkornmehl, 500 g Weizenmehl Typ 700, 400 g Roggenmehl Typ 960, 200 g Sauerteig, 40 g Germ, 900 ml Wasser, 2 EL Salz, 250 g Topfen, 3EL Brotgewürz

Zubereitung:

Gesamtes Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz und Brotgewürz vermengen und Germ dazubröseln. Anschließend Topfen, Sauerteig und Wasser zugeben und rasch zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Den Teig 40–50 min gehen lassen. Dann in zwei Teile teilen, nochmals durchkneten und zu Laiben formen und in bemehlte Brotkörbchen legen. Mit einem Tuch zudecken. Nochmals für ca. 15–20 min aufgehen lassen. Bei 250 °C mit Schwaden einschießen. Nach 10 min auf 170 °C zurückschalten. Die Backdauer beträgt in etwa 50 min.



Ihre Trachten für jeden Anlass



Öffnungszeiten:

Mo.- Fr. 9 - 18h
Jeden Sa. 9 - 17h

www.wichtlstube.at





Gebäck Rezepte

Gebäck in Variationen

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 700), 300 g Dinkelvollmehl, 200 g Roggenmehl (Type 960), 40 g Salz, 40 g Germ, 150 g Sauerteig, ca. 650 ml Wasser, ev. Brotgewürz

Zubereitung

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen, weichen Teig gut verkneten, sodass beim Teig Bläschen ersichtlich sind. Fertigen Teig aus der Schüssel geben und eine Kugel formen. 30 min zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen. Nochmals gut durchkneten und 30 min zugedeckt rasten lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

Danach verschiedene Weckerl, Stangerl etc. formen. Die Teiglinge sollten etwa dieselbe Größe aufweisen.

Geformte Teigstücke auf ein Backblech mit Backpapier setzen, bestreuen und nochmals zugedeckt ca. 20 min rasten lassen. Ofen auf 220 °C aufheizen. Teigstücke mit Wasser besprühen.

Teiglinge ca. 5 min bei 220 °C backen, notwendig für die Farbe, dann 13 min bei 180 °C fertig backen. Nach dem Herausnehmen nochmals mit Wasser besprühen.

Knuspriges Ciabatta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Nüssen

Zutaten:

500 g Weizenmehl, 400 ml lauwarmes Wasser, 50 g Oliven ohne Kern, getrocknete Tomaten, Nüsse, klein schneiden, 1 Pkg. Trockengerme, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 3 EL neutrales Öl

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und Wasser miteinander vermengen, dann erst das Öl, die klein geschnittenen Oliven/getrocknete Tomaten/Nüsse zugeben und den Teig nochmals gut durchkneten. Ca. 45 min gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig zu zwei länglichen Broten formen, mit Mehl bestäuben und ca. 25 min backen.



Kartoffel-Dinkel-Weckerl

Zutaten

200 g Kartoffeln, 300 g Dinkelmehl, 1 Pkg. Trockengerme, 50 ml lauwarme Milch, 100 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, je 1 Msp. Muskat und Kümmel gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln dünsten, schälen und mit der Gabel zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl und den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu fest sein, schluckweise weitere Flüssigkeit hinzugeben. Auf der Arbeitsplatte kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort etwa 45 min gehen lassen.

Anschließend nochmals kurz durchkneten und mit der Teigkarte in etwa pflaumengroße Stücke abstechen. Zum Ausformen die Teigstücke mit dem Handballen flach drücken und nun immer von außen rundherum eine Ecke zur Mitte legen. Das Weckerl länglich ziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Weckerl mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Erneut ca. 30 min bzw. bis sie ihr Volumen verdoppelt haben, zugedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen, die Weckerl einschieben, „schwaden“ und nach 10 min die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 15–20 min fertig backen.

Kräuterrosen

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 700), 10 g Salz, 21 g Hefe, 1 EL Honig, 30 g Rapsöl, ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Einen mittelfesten Germteig bereiten – ca. 3 min langsam und 6 min intensiv kneten. Teig rasten lassen, bis er sich verdoppelt hat. Teig knapp 1 cm dick ausrollen und mit Kräuterpesto oder Kräuterbutter bestreichen. Die Teigplatte in 4 x 8 cm große Rechtecke schneiden. Jeweils 1 bestrichenes Rechteck wellenförmig zusammenfalten, ein 2. und ein 3. Rechteck dazu falten. Anschließend die anderen Rechtecke überlappend rundherum „dazukleben“. Die Kräuterrose locker in eine Muffins- oder Souffleform setzen, wo sie noch Platz zum Aufgehen hat. Backofen auf 190 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kräuterrosen in das heiße Backrohr geben und je nach Größe ca. 25 min backen.

Kräuterpesto oder Kräuterbutter für Füllung:

50 ml Öl oder 60 g sehr weiche Butter mit frischen oder getrockneten Kräutern z.B. Bärlauch, Knoblauch und etwas Salz vermischen.

Tipp: Schmecken hervorragend als Vorspeise zu einem Aufstrich oder als Beilage zu Gegrilltem.



#regionalversorgung
www.genusland.at

Bärlauch-, Schnittlauch-, Basilikum-Käse-Stangerl

Zutaten

300 g Weizenmehl, 1 Pkg. Trockengerm, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, 100 g Topfen, 4 EL Öl, 1 Handvoll Bärlauch/Schnittlauch/Basilikum, 50 g Käse gerieben

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Topfen einen glatten Teig bereiten und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde auf die doppelte Größe gehen lassen. Den Teig anschließend 2 cm dick ausrollen und mit dem Öl bestreichen.

Danach klein geschnittenen Bärlauch/Schnittlauch/Basilikum und geriebenen Käse auf dem Teig verteilen. Von der Seite aus den Teig aufrollen und von der Teigrolle jeweils 3 cm breite Stücke abteilen, dann diese der längs nach spiralförmig eindrehen und nochmal 20 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 min im vorgeheizten Backrohr backen.



Buttermilchbrötchen

Zutaten

300 g Weizenmehl Typ 405 oder Dinkelmehl Typ 630, 1 TL Salz, 1 Pkg. Backpulver, 3 EL Pflanzenöl, 150 ml Buttermilch

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen, Öl und Buttermilch unterkneten. Den Teig in 9–10 kleinere Stücke teilen, kurz zu runden Bällchen schleifen und flach auf das Backblech drücken. Die Oberseite der Brötchen kreuzweise einschneiden und mit etwas kalter Milch bestreichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr mit Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen.

Tipp: Einfach und schnell für das Sonntagsfrühstück zubereitet.

Knabberbrot/Knäckebrot

Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl, 250 g Haferflocken, 120 g Sesam, 120 g Leinsamen, Sonnenblumenkerne, ½ EL Salz, 500 ml Wasser

Zubereitung

Alles gut vermischen, 1 Stunde quellen lassen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, 7 min bei 250 °C backen und direkt am Backblech in 5x10 cm große Stücke schneiden. Sodann nochmals 20 min bei 175 °C fertig backen.

Zwiebelkranz

Zutaten

250 g Weizenmehl, 250 g Dinkelvollmehl, 250 g Roggenmehl,
150 g Sauerteig, 40 g Germ, 100 g eingeweichter Leinsamen, 40 g Salz,
40 g Brotgewürz, ca. 650 ml Wasser;
1 EL gerösteter Zwiebel

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, zu einem glatten Teig kneten,
25 min rasten lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, die
Zwiebel einkneten. Den Teig 20 min entspannen (rasten) lassen. Den
Teig wieder gut durchkneten und diesen Vorgang noch zweimal
wiederholen.

Danach als Ringe formen, auf ein Backblech legen und 15 min aufgehen
lassen. Teigstücke mit Wasser besprühen und bei 220 °C 10 min backen
und 20 min bei 180 °C fertig backen.



ALLES fürs BROTBACKEN

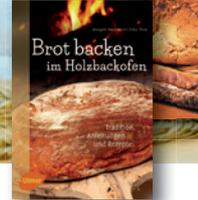
aus Europas umfangreichstem Programm für landwirtschaftliche Artikel!



Brotbackautomaten



Osttiroler Mehlsiebe
20 cm, fein



Fachbücher



Brotstempel
verschiedene Größen



Brotgewürz



Schaufeln, Buche
verschiedene Größen



Brotformen Peddigrohr
verschiedene Größen



A-4844 Regau,
Handelsstraße 9
Tel. 07672/716-0,
Fax 0043/7672/716-34,
info@faie.at

faie.at
über 30.000 Artikel online

Kochen mit Brot



Rezept Schweinsfilet in der Knödelhülle: Seite 56

Lebensmittel achten und wertschätzen

Die achtsame Auseinandersetzung mit Lebensmitteln – achtsam kochen, respektvoll essen, kauen, schmecken, fühlen – sollte im täglichen Leben selbstverständlich sein.

Was bedeutet es ein Feld oder ein Gewächshaus zu bewirtschaften? Wie funktioniert diese Bewirtschaftung eigentlich? Wo wächst das Getreide oder eine Frucht und wie kommt sie zu mir? Hat dieser Aufwand Platz in meiner Vorstellung eines funktionierenden Gleichgewichts? Diese Fragen gehören dazu, wenn wir achtsam essen wollen. Eine aktuelle Studie der Universität für Bodenkultur zeigt auf, dass beispielsweise 60.000 Tonnen Brot und Backwaren in Österreich jährlich im Müll landen. Brot ist kostbar und seine Produktion ist aufwendig. Für ein Bauernbrot mit 1 kg werden ca. 17.000 Getreidekörner verwendet. Das entspricht in etwa einer Fläche von 1 Quadratmeter Ackerboden. Es braucht daher Strategien zur Abfallvermeidung, sowohl für die Supermärkte, aber auch für die Haushalte. Speziell beim Angebot am Abend braucht es Mut zur Lücke im Brotregal.

Nicht nur im Handel werden Brot und Backwaren weggeworfen. Rund die Hälfte der Lebensmittelabfälle entstehen im Haushalt. Laut Statistik Austria liegt der Pro-Kopf-Verbrauch an Brot bei 49,7 kg pro Jahr. Maßnahmen, wie etwa das Einfrieren von Brotresten oder das Verarbeiten zu Suppeneinlagen helfen, dass Brot nicht im Restmüll landet. Man kann aber hartes Altbackenes nicht nur zu Semmelbröseln verarbeiten, sondern sehr einfallsreich köstliche und vor allem billige Gerichte zaubern. Dazu möchten die Bäuerinnen folgend einige Anregungen geben.

Semmelköcherl

Zutaten

2 in Milch erweichte Semmeln, 50 g Butter, 2 Dotter, 2 Klar (Schnee), etwas Salz, Petersilie, 1 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Butter und Dotter flaumig rühren, Petersilie, Salz und die eingeweichten zerkleinerten Semmeln untermischen. Dann den Eischnee und die Semmelbrösel unterheben. Die Masse in eine gut gefettete und gestaubte Biskuitform füllen und bei 180 °C goldgelb backen. Ausgekühlt in Würfel schneiden und in klarer Suppe servieren.

Semmelbrösel selber machen

Altes Brot grob würfelig schneiden, im Backrohr oder in der Sonne trocknen, bis es absolut trocken ist. In einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelwalker zerdrücken oder in einem Mörser zerstoßen. Die Brotwürfel können auch mit dem Fleischwolf zu Bröseln zerkleinert werden. Es kann bedenkenlos Brot, Toastbrot aber auch Laugengebäck zerkleinert werden, aber bspw. keine Brioche, weil mit der enthaltenen Butter könnten die Brösel schnell ranzig werden.

Tipp: In einer Kunststoffdose oder einem Schraubglas trocken aufbewahren.

Bergkäsesuppe mit Croutons

Zutaten

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, 3 EL Mehl, 150 ml trockener Weißwein, 800 ml klare Gemüsesuppe, 250 g Schlagobers, Salz, Pfeffer, 200 g Bergkäse, Brunnenkresse/Schnittlauch zum Garnieren. 3 Scheiben Schwarzbrot/Toastbrot, 1 EL Öl, etw. Kräutersalz für die Croutons

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz anschwitzen, Mehl darüber stäuben und kurz mit anschwitzen. Mit Wein und Gemüsesuppe ablöschen und etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit Brotscheiben in Würfel schneiden, mit Kräutersalz und Öl in einer Schüssel mischen und im Backrohr auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 180 °C goldbraun rösten. Bergkäse reiben und nach und nach unter die eingekochte Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, in tiefe Teller verteilen und mit Croutons und etwas Kresse/Schnittlauch bestreut servieren.



Brotsuppe

Zutaten

200 g altbackenes Brot oder Semmel, 1 große Zwiebel, 1 l klare Rind- oder Gemüsesuppe, 1 EL Butterschmalz

Zubereitung

Brot dünn aufschneiden und in die Suppenteller schichten. Die Zwiebel klein schneiden und in Butterschmalz hell anschwitzen und auf die Brotschnitten verteilen. Mit der heißen Suppe übergießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Käse-Röstschnitten-Suppe

Zutaten

3 alte Semmeln, 10 dag Käse, 1 Ei, etw. Paprikapulver

Zubereitung

Semmel in Scheiben schneiden, 10 dag Käse fein reiben, mit dem Ei verrühren, Masse auf Brotscheiben streichen, mit etwas Paprikapulver bestreuen. Backblech mit Backpapier auslegen, die Schnitten drauflegen und 10 min bei 180 °C backen, bis die Schnitten eine goldgelbe Farbe angenommen haben. In klarer Gemüsebrühe servieren.

Tomaten-Brot-Suppe

Zutaten

200 g altbackenes Weißbrot, 1 kg reife Tomaten, 1 Bund Basilikum/Petersilie/Schnittlauch, 2 Knoblauchzehen, 1 große Zwiebel, 2 EL Öl, 1 l klare Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Brot in Stücke teilen und in der Gemüsesuppe einweichen. Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten, klein würfeln. Alternativ kann auch eine Dose gewürfelte Tomaten verwendet werden. Basilikum/Petersilie/Schnittlauch fein hacken und kleinen Teil beiseite legen zum Garnieren. In einem großen Topf fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten, Tomaten dazugeben und 10 min bei mittlerer Hitze garen. Eingeweichte Brotmasse und Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles noch etwa 20 min köcheln, bis sich das Brot komplett auflöst und die Suppe schön dickflüssig ist. Dabei sehr oft umrühren und bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen. Suppe auf Teller verteilen, mit den übrigen Kräutern bestreuen.

Tipp: Altes Brot, kleinwürflig geschnitten oder Semmelbrösel eignen sich hervorragend zum Eindicken von gebundenen Suppen oder Saucen.



Brotchips

Altes Schwarz- oder Weißbrot mit der Brotschneidmaschine in 2 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Knoblauch, beliebigen Gewürzen oder Kräutersalz bestreuen und im Backrohr bei 180 °C knusprig backen. Schmeckt hervorragend zu einem Glas Weißwein oder Most.

Getoastetes Brot mit Knoblauchbutter/Kräuterbutter

Zutaten

Schwarz- oder Weißbrotscheiben ca. 3 cm dick schneiden und im Backrohr bei 180 °C goldbraun rösten. Noch heiß mit Knoblauch- oder Kräuterbutter bestreichen.

Zubereitung

Knoblauchbutter/Kräuterbutter: 200 g zimmerwarme Butter, 1 TL Salz, 4–5 Knoblauchzehen zerdrückt oder 2–3 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie). Alle Zutaten cremig rühren.



*Saat gut,
Ernte gut,
Brot gut.*

Ein nahrhaftes Beispiel für die Qualitätsphilosophie von SAATBAU ist Speiseweizen: Unsere Sorten verfügen über beste Backqualität – das freut unsere Bäcker. Sie zaubern Backwaren mit krosser Hülle und zarte Fülle reich an Vitaminen, Eiweiß- sowie Ballaststoffen. So wird Brot und Gebäck zu einer unendlich wertvollen Delikatesse.

www.saatbau.com



Feldsalat mit Kartoffeln, Speck & knusprigen Brotwürfeln

Zutaten

250 g Feldsalat, 2–3 gekochte Kartoffeln, 1 Zwiebel, 8 Scheiben durchwachsenen Speck oder Wurstreste, 2 Scheiben Haus- oder Toastbrot

Zubereitung

Den Feldsalat putzen und waschen. Die Kartoffeln halbieren, die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und untermischen. Den Speck/ Wurstreste in einer Pfanne knusprig anbraten. Dann das kleinwürfelig geschnittene Brot dazugeben und mitrösten. Den gemischten Feldsalat auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und oben drauf den gebratenen Speck und die knusprigen Brotwürfeln geben.

Dressing: 3 EL Wasser, 3 EL Essig, 3 EL Öl, 1 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer



Brotsalat griechische Art

Zutaten

2 Scheiben Hausbrot, 3 EL Öl/Olivenöl, ½ Gurke, 2 Tomaten, 1 Paprika, ½ rote Zwiebel, 100 g Feta oder Hirtenkäse, 50 g Oliven ohne Kern, Dressing: 3 EL Wasser, 3 EL Essig, 3 EL Öl/Olivenöl, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, etwas Salz und Pfeffer. Einige Blätter Petersilie oder Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Das Brot in grobe Würfel schneiden und im Öl in einer Pfanne goldbraun rösten. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Feta und Oliven abtropfen lassen und ebenfalls würfelig schneiden.

Für das Dressing den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken, mit Essig, Wasser und Öl/Olivenöl versprudeln. Von der Petersilie oder vom Thymian einige Blättchen abzupfen, grob hacken und untersprudeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen, anschließend mit dem Dressing übergießen und sofort servieren, bevor das Brot erweicht.

Urliomi's Semmelsalat

Zutaten

3 Semmeln vom Vortag, ca. 750 ml Most, 2 EL Zucker (je nach Geschmack), säuerliche Marmelade (z.B. Ribisel, Jostabeere,...), einige Rumzwetschken

Zubereitung

Semmeln in 1,5–2 cm breite Schnitten schneiden, Zucker in Most auflösen (wenn der Most sehr stark ist, ev. mit Wasser spritzen), Semmelschnitten in Most gut einweichen und dann in eine Schüssel schichten. Marmeladetupfen auf die eingeweichten Semmeln geben und mit einigen Rumzwetschken garnieren. Dazwischen immer wieder Saft von den Rumzwetschken über die eingeschichteten Semmeln träufeln. Passt sehr gut zu Fleischspeisen wie Schweinebraten oder Schnitzel.



OÖ Heimatwerk

Wo Handwerk & Qualität
dahoam is!



Unser Sortiment umfasst Trachtenmode für Erwachsene und Kinder, Accessoires, Stoffe, Heimtextilien und Kunsthandwerk von regionalen Produzenten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im OÖ Heimatwerk!

OÖ Heimatwerk Trachten, Tradition & Brauchtum GmbH

Landstraße 31, 4020 Linz

Tel.: 0732/773377, Email: land@heimatwerk.at, Webseite: www.ooe-heimatwerk.at

Gefülltes Brot

Zutaten

1 Weißbrotwecken, 250 g Topfen, 250 g Schinken, 250 g Käse (Emmentaler, Gouda,...), 3 Essiggurkerl, je 1 roter und grüner Paprika, 4 hart gekochte Eier, 1 EL Kapern, 1 Zwiebel, 250 g Sauerrahm, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vom Brot hinten und vorne das Scherzl abschneiden. Das Brot aushöhlen, die Scherzl und die herausgenommene Brotmasse klein schneiden. Topfen, Sauerrahm und Gewürze verrühren, die übrigen Zutaten klein schneiden und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss das Brotinnere unterheben und sodann die Masse fest in den Brotwecken einfüllen. Den Wecken in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Tipp: Ist ein Hingucker auf kalten Fleischplatten.



Ein tolles Gewürz für ein geschmackvolles Brot!

Die Österreichische Bergkräutergenossenschaft steht seit 1986 für ausgezeichnete Bio-Qualität.

Sämtliche Kräuter und Gewürze werden von den Eigentümern und Mitgliedslandwirten sowie von ausgewählten Lieferanten angebaut, geerntet, getrocknet und anschließend in Hirschbach/OÖ zu geschmackvollen Produkten weiterverarbeitet.

Klassische Gewürze für ein gutes Brot sind Kümmel, Koriander und Fenchel. Diese finden Sie fertig gemischt und geschrotet in Bio-Qualität in unserem Produkt Brotgewürz BIO.

Eine würzige Alternative zum klassischen Brotgewürz ist unser Brotgewürz aromatisch BIO, das neben Kümmel, Koriander, Anis und Fenchel auch Schabzigerklee enthält.

Unsere Produkte finden Sie im Handel, in unserem Shop in Hirschbach sowie in unserem Online-Shop!

Wir freuen uns auf Sie!



Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen
Thierberg 1, 4192 Hirschbach
www.bergkraeuter.at

Brot Cordon bleu

Zutaten

8 Scheiben Weiß-, Schwarz- oder Toastbrot, 150 g Schinken oder Wurst, 150 g Käsescheiben (Gouda, Emmentaler, ...), 4 Eier, Salz, Pfeffer, Öl zum Herausbacken

Zubereitung

Die Hälfte der Brotscheiben mit dem Schinken und Käse belegen und mit den übrigen Brotscheiben zudecken. Die Eier mit Salz und Pfeffer versprudeln. Die Brote dann im versprudelten Ei wenden und im heißen Öl beidseitig knusprig braten. Dazu passt grüner Salat.



Brot-Gemüselaiochen mit Sauerrahmdip

Zutaten

600 g gedünstetes Gemüse nach Saison (Kartoffeln, Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zucchini, Kürbis, ...), 2 Eier, 1 TL Salz, Pfeffer, ca. 100 g klein geschnittenes Altbrot/Knödelbrot oder Semmelbrösel je nach Konsistenz der Masse

Für den Dip: 250 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, 1 TL gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch)

Zubereitung

Gemüse waschen, schälen, grob schneiden und in etwas Wasser bissfest dünsten. Wasser abgießen, mit Eiern, Salz und Pfeffer vermengen. Das Altbrot/Knödelbrot oder die Semmelbrösel untermengen und die Masse 20 min ziehen lassen. Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und vorsichtig flach drücken. Die Laibchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 30 bis 40 min goldbraun backen. Mit dem Dip anrichten. Dazu passt grüner Salat oder Rucolasalat.



Brot-Käse-Auflauf

Zutaten

500 g altbackenes Brot, 800 ml warme Milch, 6 Eier, 250 g Käse gerieben, etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eier trennen und Schnee schlagen. Brot in warmer Milch einweichen, mit Dotter, Käse, Salz und Pfeffer vermischen. Schnee unterheben. In befettete Auflaufform füllen, für 45 min bei 180 °C backen. Mit Salat der Saison servieren. **Tipp:** Man kann zusätzlich gehackte Kräuter oder klein geschnittene Gemüse- und Wurstreste untermengen.

Omelett mit Brot und Speck

Zutaten

200 g Speck, 4 Scheiben Altbrot, 6 Eier, 1/8 l Milch, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, etwas Öl oder Butter zum Anbraten

Zubereitung

Speck und Brot in Würfel schneiden. Eier und Milch verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Speck in einer Pfanne im heißen Öl bei kleiner Hitze ausbraten. Die Brotwürfel dazugeben und mitbraten. Die Eiermilch darübergießen, Deckel auflegen und das Omelett bei kleiner Hitze stocken lassen. Vorsichtig wenden und fertig stocken lassen.

Gefüllte Knödel (Innviertler Art)

Zutaten

350 g trockenes Brot oder Semmeln, 150 ml Wasser, 150 ml Milch, 1 Ei, Mehl, Salz, Pfeffer, 2 EL Schnittlauch

Zubereitung

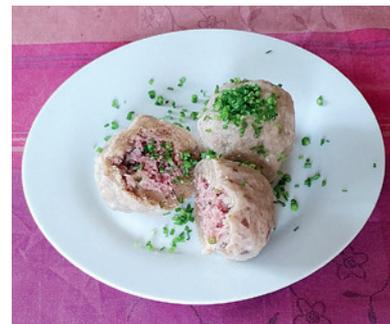
Das Brot/Semmeln kleinwürfelig schneiden, im Milch-Wasser-Gemisch einweichen, mit Mehl, Ei, Salz und Pfeffer zu einem sehr glatten, weichen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Milch zufügen. Vom Teig nun kleine Stücke abstechen, flachdrücken und die zu kleinen Kugeln geformte Fülle damit umhüllen.

Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und 10 min leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Dazu passt hervorragend Sauerkraut.

Fülle: 500 g Surspeck/

Wurst/Selchfleisch

kleinwürfelig schneiden oder faschieren. Mit dem geschnittenem Schnittlauch gut vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Man kann die Knödel auch mit übrig gebliebenen Bratenfleisch oder Grammeln füllen.



Krautrouladen mit Brot-Fleischfülle

Zutaten

1 Kopf Weißkaut (am besten Braunschweigerkraut), 500 g Faschiertes, 300 g altes Brot klein gewürfelt, 1/2 TL Thymian, 1 EL Majoran, 1 1/2 TL Salz, Pfeffer, 4 Zehen Knoblauch gehackt, 2 große Zwiebeln gehackt, 50 g Butter, etwas Öl, 1/4 l Gemüsesuppe

Zubereitung

Vom Weißkaut den Strunk herausschneiden und den gesamten Krautkopf einige min in kochendes Salzwasser geben. Für die Rouladen die größeren und mittelgroßen Blätter verwenden. Die kleineren Blätter in Streifen schneiden und wie unten beschrieben verwenden.

Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch in Öl kurz anbraten, Faschiertes und gewürfeltes Brot sowie die kleineren in Streifen geschnittenen Krautblätter zugeben, mit Salz und Gewürzen mischen und schön braun anrösten. Ein großes oder 2 mittlere Krautblätter pro Roulade nehmen. 2–3 Esslöffel Fülle in die Mitte des Krautblattes geben. Das Krautblatt seitlich einschlagen, dann einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Rouladen in etwas Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braun anbraten, mit der Gemüsesuppe aufgießen und bei niedriger Temperatur weich dünsten. Vor dem Servieren den Zahnstocher entfernen.

Mit Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln servieren.

Wasserschnitten in Rahmsauce

Zutaten für 2 Personen

3 Semmel oder Semmelwecken vom Vortag
Für den Teig: 120 g Mehl, 1 Ei, 125 ml Milch, Salz
Für die Sauce: 1 große Zwiebel, Öl für die Pfanne, 250 ml Schlagobers, etwas Milch, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Schnittlauch (oder Kräuter nach Belieben), ev. Suppenwürze

Zubereitung:

In einem Kochtopf reichlich Salzwasser aufkochen. Semmel in gut 2 cm breite Schnitten schneiden. Für den Teig alle Zutaten gut verrühren. Semmelschnitten in Teig tauchen und im kochenden Salzwasser etwa 2 min kochen damit die Semmel weich wird. Nach ca. einer Minute wenden, damit der Teig auf beiden Seiten stockt. Im Rohr warmhalten. Für die Rahmsauce Zwiebel fein hacken, in Öl gut anrösten, bis sie gut Farbe nehmen. Mit Schlagobers und etwas Milch ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, mit Kräutern und ev. Suppenwürze abschmecken.

Semmelschnitten auf Teller anrichten, mit Sauce übergießen und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passt sehr gut ein Rote-Rüben-Salat.



Schweinsfilet in der Knödelhülle

Zutaten für 6 Personen

1 Schweinslungenbraten (ca. 600 g), 5–6 Semmeln, ca. ¼ l Milch, 1 Zwiebel, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Grillgewürz, Kräutersalz, Petersilie, etwas Butterschmalz, ca. 150 g Bauchspeck in Scheiben aufgeschnitten, 70 g Blattspinat, Backpapier für die Rehrückenform

Zubereitung

Das Filet rundherum gut würzen und auf allen Seiten in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und die klein würfelig geschnittene Zwiebel und die gehackte Petersilie glasig anrösten.

Die Semmeln in Würfel schneiden, Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und mit heißer Milch übergießen. Die geröstete Zwiebelmasse untermischen und etwas durchziehen lassen.

Backpapier in der Länge von einer Rehrückenform zuschneiden. Auf das Backpapier den Bauchspeck dachziegelartig auflegen. 2/3 der Semmelmasse auf den Speck verteilen. Den frischen Blattspinat darüberlegen.

Das Schweinsfilet der Länge nach in die Mitte über den Spinat legen. Mit Hilfe des Backpapiers die gesamte Masse in die Rehrückenform heben. Mit der restlichen Semmelfülle und Bauchspeck abdecken. Den Braten bei 180 °C Ober/Unterhitze ca. 40 min backen. Nach dem Backen aus der Form stürzen und anrichten.

Tipp: Dazu passen eine Schwammerlsauce und Salat.

Besoffener Kapuziner/Bröselpudding

Zutaten

200 g Semmelbrösel, ½ Pkg Backpulver, 150 g Zucker, 4 Eier, 8 EL Öl, 5 EL Wasser

Für den Überguss: 700 ml Weißwein, 1 l Wasser, 4 EL Zucker mit 3 Beuteln Glühweingewürz aufkochen und leicht überkühlt über den Kapuziner gießen.

Zubereitung

Eier trennen, Dotter, Zucker, Öl und Wasser schaumig rühren, die mit Backpulver vermischten Semmelbrösel unterrühren, Eiklar mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig in eine befettete und mit Semmelbröseln ausgestäubte Kranzkuochenform füllen und bei 175 °C ca. 40 min backen. Noch warm in eine Schüssel stürzen und mit dem Überguss tränken.

Über Nacht im Kühlschrank gut kühlen.

Tipp: Mit Schlagobers garniert ergibt der „besoffene Kapuziner“ ein erfrischendes Dessert an heißen Sommertagen.



Brottorte süß

Zutaten

200 g altes Schwarzbrot oder Semmelbrösel, 6 Eier, 150 g Zucker, 100 g nicht zu feste Marmelade, 2 EL Schokostreusel, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 50 g Weizenmehl, 1/2 Pkg Backpulver, 50 g Hasel- oder Walnüsse gerieben, 1 Prise Salz;

Zutaten Creme: 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Becher Schlagobers, 1 Pkg. Sahnesteif, Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Das Brot mit der Küchenreibe fein reiben. Eier trennen und das Eiklar mit dem Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten einrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

Den Teig in einer befetteten und bemehlten Tortenform bei 175 °C ca. 40 min backen. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.

Für die Creme Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den abgekühlten Tortenboden horizontal durchschneiden und beide Teile mit Marmelade bestreichen. Auf das Unterteil die Hälfte des Schlagobers verteilen, die zweite Hälfte des Tortenbodens drauflegen. Nun die Oberseite mit der restlichen Marmelade bestreichen und mit Schlagobers und Schokostreusel nach Belieben verzieren.

Streuselkuchen

Zutaten

Für den Teigboden: 100 g Mehl, 150 g Semmelbrösel, ½ Pkg. Backpulver, 250 g Zucker, 5 Eier, 8 EL Öl, 6 EL Wasser

Für den Belag: Obst nach Saison

Für die Creme: 250 ml Milch, 3 EL Zucker, 1 Pkg Vanillepuddingpulver, 200 ml Schlagobers. Den Pudding mit der geringeren Milchmenge zubereiten, unter Rühren abkühlen lassen und den Schlagobers mit dem Schneebeesen unterrühren.

Für die Streusel: 150 g weiche Butter, 100 g Zucker, 250 g Semmelbrösel, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz. Alles in eine Schüssel geben und mit den Händen abbröseln.

Zubereitung

Für den Teigboden Dotter, Zucker, Öl und Wasser schaumig rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl und die Semmelbrösel untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, mit Obst der Saison belegen und ca. 20 min bei 180 °C backen. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen, mit der Creme bestreichen und die Streusel drüber bröseln. Anschließend bei 160 °C nochmals 20 min fertig backen.

Kirschmichel

Zutaten

3 alte Semmerl oder Brioche, 500 ml warme Milch, 3 Eier, 40 g Butter, 60 g Zucker, 1 Msp. Zimt, 750 g entkernte Kirschen (frische oder eingeweckte Kirschen), Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Semmerl oder Weißbrot vom Vortag in Scheiben schneiden, in der warmen Milch einweichen. Die Eier trennen. Die Butter mit Zucker, Zimt und den Dottern schaumig rühren. Die Brotmasse und die Kirschen untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 50 min backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut Vanillesauce.

Scheiterhaufen

Zutaten

300 ml Milch, 4 Eier, 60 g Staubzucker, 300 g alte Semmeln/Toastbrot/Brioche, 500 g Äpfel, Kirschen, Trauben, Rhabarber, ... je nach Obst der Saison, 5 EL Zucker, etwas Zimt gemahlen, 6 EL Rosinen.
Für die Vanillesauce 300 ml Milch, 1 EL Zucker und ½ Puddingpulver lt. Packungsanleitung zubereiten.

Zubereitung

Semmeln blättrig schneiden. Obst der Saison je nach Sorte schälen, entkernen und klein schneiden, mit Zucker, Zimt und Rosinen mischen. Milch, Eier, Salz und Staubzucker in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der blättrig geschnittenen Semmeln/Toastbrot/Brioche in eine befettete Auflaufform schichten, mit einem Teil der Eiermilch übergießen und dem geschnittenen Obst belegen. Abwechselnd einschichten und mit einer Schicht Semmelmasse abschließen. Im heißen Rohr bei 180 °C ca. 40 min goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Danke den Einsenderinnen der Rezepte:

Regina Aspalter, Caroline Baumberger, Mag. Daniela Burgstaller, Barbara Ehrenhuber, Johanna Haider, Sabine Herndl, Heidi Kogler, Georgia Naderer, Monika Rendl, Klaudia Ritzberger, Elfriede Schachinger, Mag. Eva Windhager-Grabmer, Margit Ziegelbäck



Unsere Bäuerinnen und Bauern
versorgen Österreich!

Für unsere Höfe.
Für unsere Heimat.

Bauernbund

Besuchen Sie uns auf der Website:
www.ooe.bauernbund.at

Herausgeber: Bäuerinnen im OÖ Bauernbund, Harrachstraße 12, 4010 Linz, ZVR 76673942

Satz und Grafik: AGRO Werbung GmbH/Schmidthaler

Fotos: AGRO Werbung/Zivkovic, Privat, Adobe Stock/Natalia Pyzhova, Adobe Stock/photocrew, Adobe Stock/emuck

Druck: Stiepel Druck, **Stand:** Juni 2021

Nachdruck, Kopieren und Vervielfältigen nur mit Genehmigung des Herausgebers!



WIR
OBERÖSTERREICHISCHE
NAHVERSORGER.

Brot ist ein Grundnahrungsmittel. Seit unserer Gründung als ländlicher Feuerversicherer fühlen wir uns mit jenen verbunden, die tagtäglich für unsere gedeckten Tische sorgen.

Oberösterreichische
www.keinesorgen.at

Raiffeisen
Oberösterreich



WERTSCHÄTZUNG

Unterstützung für ein gutes Gefühl
sicher zu übergeben.

raiffeisen-ooe.at/landwirtschaft