



Altes Brot ist etwas wert – Rezepte von uns Bloggerinnen und Lesern

Brot aufbacken

von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



Trockenes Brot mit wenig Wasser benetzen oder für 5 Minuten in ein feuchtes Tuch einwickeln und danach für 5-10 Minuten bei 200 Grad backen.

Wenn es sich nicht mehr nass anfühlt, könnt ihr die herrlich knusprige Kruste und weiche Krume geniessen.

Radieslibrötli

von Ilona, www.stadt-land-gnuss.ch



Frischkäse mit fein gehackten Radieschen, gehacktem Peterli, Salz und Pfeffer vermischen und auf Brotscheiben verteilen. Sehr fein schmecken diese Brötchen auch, wenn man den Frischkäse mit zerdrücktem Camambert mischt.

Pizzabrötli

von Ilona, www.stadt-land-gnuss.ch



Brotscheiben mit etwas Tomatenpürée bestreichen und mit Gemüse (Bsp. Mais, Peperoni, Oliven, Cherry-Tomaten, Artischocken, Pilze usw.) und/oder Fleisch (Bsp. Schinken, Salami) sowie Mozzarella belegen. Mit Kräutern und Gewürzen (Bsp. Oregano, Pfeffer) abschmecken und im 250 Grad heissen Ofen ca. 10 Minuten backen.

Pain au Chèvre chaud

von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



Übrig gebliebene Brotschnittli mit etwas Honig und je einer Rondelle Ziegenkäse kurz bei 200° backen.

Herbstliche Panzanella

von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Fenchel, 1/2 Grünkohl fein hobeln.

In 6 EL Olivenöl andünsten und mit 3 EL Sojasauce ablöschen.

Mit 3 Messerspitzen Zimt, 3 Messerspitzen Muskat und nach Belieben etwas Chili würzen.

2-4 Scheiben altes Brot in Stücke brechen und 5-10 Sekunden wässern.

Mit dem Gemüse und 4 EL Apfelbalsam (alternativ ginge sicher auch 3 EL Apfelessig und 1 EL flüssigen Honig) mischen, ziehen lassen und lauwarm servieren.

Croutons aus dem Ofen

von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



Ofen auf 200° vorheizen.

Frische Kräuter, grobkörniges Salz und eine kleine Knoblauchzehe im Mörser zerreiben.

Olivenöl zugeben und weiter reiben.

Hartes Brot

in Würfel schneiden und direkt im Mörser marinieren.

Backpapier auf ein Blech legen, Croutons darauf verteilen und 7 Min. backen.

Mozzarella in Carrozza

von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



3 Eier, 1 dl Milch, 1 Prise Salz, 1 EL Mehl mit dem Schwingbesen in einer flachen Schüssel vermengen.
8 Scheiben älteres Kastenbrot darin wenden, etwas länger ziehen lassen, falls das Brot schon hart ist.
4 dieser Scheiben mit Mozzarella, Basilikum und einer weiteren Zutat eurer Fantasie, wie Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliventapenade garnieren.
Mit den 4 übrigen Brotscheiben bedecken und diese am Rand etwas aufeinander pressen.
Ordentlich Bratbutter erhitzen und die Kütschen darin beidseitig anbraten.
Zu frischem Schnittsalat servieren.

Pfanne mit altem Brot und Räuchertofu

von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



1-2 Scheiben älteres Brot in Würfel schneiden und in Oliveöl anbraten,
1 frische Zehe Knobli dazugeben und 1 Minute weiterbraten. Auf die Seite stellen.
1 Stück Räuchertofu in kleini Würfel schneiden, 1 rote Zwiebel, ev. Pilze scheideln und in der gleichen Pfanne braten, bis die Zutaten langsam weich werden.
2 Hand voll Cherry-Tomätli vierteln
Ev. 2 EL Rosinen zugeben und alles 2-3 Min. unter Rühren weiterbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen.
Babyspinat / Basilikum / Peterli / Rucola und die Knobli-Croutons unterheben.

Roher Salat vom violetten Spargel mit Brotbrösmeli

von Nicole, www.zumfressngern.ch



3-4 TL Brotbrösmeli (altes Weissbrot, gerieben)

1/2 Knoblauchzehe, gepresst

Olivenöl

optional: einige Nadeln, fein geschnittener Rosmarin, Zitronenabrieb

6-7 violetter Spargeln

hochwertiges Olivenöl

Weissweinessig

Salz

Die Brotbrösemli zusammen mit Olivenöl und Knoblauch rösten. Wer möchte verfeinert die Mischung noch mit Kräutern und mischt am Ende noch ein wenig Abrieb einer Zitrone darunter. Den Spargeln nicht schälen, nur den trockenen Anschnitt abtrennen. Den Spargeln schräg in circa 0.5cm Scheiben schneiden. Grosse Spitzen längs halbieren. Den Spargel auf den Tellern anrichten. Etwas gutes Olivenöl und Essig darüber träufeln und mit Salz würzen. Erst beim Servieren die Brotbrösmeli darüber streuen, damit sie möglichst lang knusprig bleiben und die Sauce nicht aufsaugen.

Fruchtkransch

von Anja, www.edible.ch



Aus altem Brot lässt sich mit Hilfe einer Raffel Paniermehl herstellen. Mit der Zyliss Alu-Trommelreibe geht es ratz fatz.

Eine oder auch mehrere Früchte (Rhabarber, Apfel, Birne, Zwetschge, Aprikose) in Stücke schneiden und in ein feuerfestes Gefäss geben (z.B. Weck-Glas).

Dazu etwas Butter oder Sonnenblumenöl.

1 Becher Paniermehl, 1 Becher Zucker und 50g Butter zu Streusel verreiben und über die Früchte streuen.

Bei 200°C backen, bis die Früchte weich und der Streusel kranschig ist.

Dolce di Cioccolato

von Anja, www.edible.ch



Aus altem Brot lässt sich mit Hilfe einer Raffel Paniermehl herstellen.

3 Eier und 1 Becher Zucker mindestens 5 Minuten mixen. 100g 70% Schokolade, 100g Milkschokolade und 250g Butter in der Pfanne schmelzen lassen und mit der Ei-Zuckermasse mischen. 1 Becher Paniermehl, 1 Prise Salz und 4 EL Mehl unter die Masse ziehen. In einer Kuchenform 180°C backen bis bei der Nadelprobe kein Teig mehr an der Nadel klebt.

Acquacotta

von Anja, www.edible.ch



Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl andünsten. Gewürfelte, reife Tomaten dazu geben und schmoren lassen. Klein gewürfelter Sellerie dazu geben und mit Wasser abdecken. Mit Salz und Pfeffer und evtl. Oregano, Thymian, wenig Balsamico, wenig Honig abschmecken.

Alte Brotscheiben in Teller geben, eingekochte Suppe darüber giessen. Brot voll saugen lassen, mit Olivenöl beträufeln und mit frischem Basilikum garnieren.

Panzanella (Brotsalat)

von Anja, www.edible.ch



Altes Brot in Wasser einweichen, dann von Hand gut ausdrücken und in kleinere Fetzen reißen. Dann weitere Zutaten nach Lust und Laune oder was gerade vorhanden ist, mit den Brotfetzen mischen. Zum Beispiel: Getrocknete Tomaten, schwarze Oliven und Frühlingszwiebeln oder Salatgurken,, geräucherte Forelle und grosse Kapern. Salatsauce: Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und frische Kräuter vermengen und unter den Salat rühren. Mit Blütenblätter oder Kresse dekorieren.

Serviettenknödel

von Karin, www.angelanddevilsfood.wordpress.com



500 g gemischtes altes Brot (Laugenbrötchen, Brötchen, Graubrot etc.), gewürfelt
80 g Zwiebeln, fein gewürfelt
40 g Butter
150 ml Milch
50 g Sahne
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie, fein gehackt
2 Eier (M)

Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten, mit Milch und Sahne ablöschen, aufkochen und über die Brotwürfel geben. Alles gut vermischen. Petersilie und Eier unterheben und mit Salz/Pfeffer gut abschmecken. 15 Minuten ziehen lassen. In einem länglichen Bräter Wasser zum Kochen bringen. Die Knödelmasse auf zuerst Klarsichtfolie geben und einwickeln. Danach in Alufolie einpacken. Gut zudrücken, ins siedende Wasser geben und für 20 Minuten ziehen lassen. Die Knödelrolle aus dem Wasser holen, auspacken und in Scheiben schneiden. Diese in etwas Butter knusprig braten.

Vogelheu

von Michèle's Tante Deli



200 g Brot
100 ml Milch
2 Eier
50 g Butter
Knoblauch nach Belieben

Altes Brot entweder in Scheiben, oder wenn es schon zu trocken ist, in kleine Würfel schneiden. Mit der Milch übergießen, wenden. Knoblauch in der Butter anbraten. Eier verquirlen, über das Brot geben und ab in die Bratpfanne. Es isst sich so weg - kann aber auch gut von einem Salat begleitet werden.

Knödelcake

von Michèle's Tante Deli



300 g altes Brot oder Weggli

1 Zwiebel, 2 Stangen Staudensellerie, 1 Bund Peterli

40 g Butter, 3 Eier, 250 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, für die Form

Das Brot und im etwa 180 °C heißen Ofen 5 Minuten backen. In eine Schüssel geben. Zwiebel pellen und fein hacken. Staudensellerie entfädeln und fein würfeln. Peterli waschen und hacken. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln und Sellerie darin bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten anschwitzen. Peterli dazugeben und alles zu den Brotwürfeln geben. Die Eier trennen. Eigelb und Milch in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über das Brot geben und untermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Brotmischung heben. Die Brotmischung in eine gebutterte Form geben und im heißen Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und stürzen. In Scheiben geschnitten zu Salat und oder Ratatouille oder Pilzgericht servieren.

Torta di Pane

inspiriert von der Schwiegermutter von Michèle, www.stadt-land-gnuss.ch



150g trockenes Brot in 5dl warmer Milch für ca. 2 Stunden einweichen.

Das Brot sollte nun leicht zerdrückt werden können.

Mit 2 Eiern von glücklichen Hühnern, 100g Rohrzucker, 2 EL Kakao, 1 TL Backpulver und 80g flüssiger Butter mit dem Stabmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

100g Trockenfrüchte (z.B. Rosinen, zerkleinerte Datteln und Feigen) in warmem Wasser einweichen.

Wasser abgiessen und Trockenfrüchte mit Mehl bestäuben und alles dem Teig beimengen.

Wenn der Teig nun noch sehr flüssig ist, noch mehr Mehl darüber sieben und unterziehen.

Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform leeren, bei 180° ca. 40 Minuten backen.

Brotsuppe

von Leser Thomas



Brotstücke in kochende Brühe werfen, etwas kochen lassen, mit dem Schwingbesen aufrühren. Und den guten, krausen Peterli begeben.

Brot und Wein

von Leser Rolf



Hartes Brot ganz dünn schneiden und einen edlen Tropfen dazu trinken. Und einfach den Geschmack geniessen.

Brotauflauf

von Ilona, www.stadt-land-gnuss.ch



Mit etwas Butter eine Auflaufform einfetten.

Ca. 300-400 g altes Brot oder alten Zopf in Scheiben schneiden. Wenn das Brot nicht sehr trocken ist, kann man es im Toaster oder im Backofen noch kurz etwas tosten.

300 g Käsescheiben (zum Beispiel Vacherin, ich hatte noch etwas Raclettekäse im Tiefkühler) mit den Brotscheiben in eine Gratinform geben. 0,5 dl Weisswein darüber träufeln. 2 Eier verquirlen und mit 1 dl Rahm, 2 dl Milch, 1 kleine gehackte Zwiebel,

ein bisschen gehackte Petersilie, 1 TL Salz und etwas Pfeffer gut verrühren und über das Brot giessen. Wer mag kann auch noch etwas Wurst oder Speck beigegeben.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Walliser Brotgratin

von Nicole, www.einfachnachhaltig.net



250g (altes) Brot, 1 grosse Fleischtomate, 400 g Bio-Raclettekäse

1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, 1 paar Blätter Basilikum

Weisswein, evtl. Senf

Das Brot in eine Gratinform legen, mit Weisswein beträufeln, (für die, die es mögen: Brot mit Senf bestreichen), mit Käsescheiben und Tomaten belegen, salzen und pfeffern, Basilikumblätter drauf tun. Dann eine zweite Schicht nach demselben Prinzip. Ofen auf 230 Grad vorheizen und den Brotgratin 30 Minuten backen. Vor dem Servieren kann man noch ein bisschen Paprika drüber streuen.