

Kreative Brotzeit

Salate, Cremes & Aufstriche

FLEISCH & FISCH

- Maritime Cremes
- Herzhaft würzige Soßen

VEGETARISCH & VEGAN

- Klassiker der kalten Küche
- Orientalisch und asiatisch

SÜßES & FRUCHTIGES

- Schokoladige Versuchungen
- Raffinierte Toppings

IM HEFT

mehr als
40 *Rezepte*
lecker, kreativ,
gelingsicher



Genuss von exotisch bis traditionell
**Leckereres
aufs Brot**



8,50 EUR

A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

Weitere Sonderhefte au



Brot zum Grillen

Der Frühling zeigt sich, die Tage werden länger. Jetzt beginnt die Zeit des Angrillens. Zwar ist Fleisch in den meisten Fällen der Star, aber Fleisch allein macht doch auch nicht glücklich. Erst mit leckeren Beilagen und gutem Brot wird aus einer einfachen Grill-Party ein kulinarisches Fest.

Dafür liefert unser neues Sonderheft BROT zum Grillen jede Menge Inspiration und die passenden Rezepte. Ob Burger-Brötchen, Baguettes, Ciabatta oder deftige Mischbrote – wir bringen mehr als 40 Ideen für schmackhafte Begleiter zum Grillgut. Und natürlich auch Begleiter für die Begleiter, also Soßen und andere Beilagen. Auch glutenfreie Rezepte fehlen selbstverständlich nicht.

100 Seiten, Artikel-Nr.: BROGRIL19

Brot zum Frühstück

Das Frühstück ist laut Volksmund die wichtigste Mahlzeit des Tages. Ob schnelle Stulle auf die Hand oder gemütlicher Start ins Wochenende: Kein Tag ohne Frühstück. Die Vorlieben sind dabei so vielfältig wie individuell: Brot oder Brötchen, Croissant oder Laugengebäck, herzhaft oder süß. Von den vielen Aufstrichen ganz zu schweigen.

Jede Menge Inspiration gibt es im Sonderheft BROT zum Frühstück. Ob Roggenbrötchen, Knusper-Bagel oder Brioche – wir bringen mehr als 40 Rezepte für den schmackhaften Start in den Tag. Neben gelingsicheren Backrezepten gibt es natürlich auch Anleitungen für leckere sowie gesunde Aufstriche und Marmeladen.

100 Seiten, Artikel-Nr.: BROSHFRUH

€ 7,50



Telefon: 040/42 91 77-110

us der Brot-Redaktion



€ 8,50

100 Seiten, Artikel-Nr.: BROITALIEN

www.alles-rund-ums-hobby.de





Kreatives auf den Tisch

Das Gähnen hört nicht auf zwischen Aufstehen und Frühstück. Es setzt sich fort am Frühstückstisch. Täglich. Knallhart. Erbarmungslos. Denn was sich auf manchen Tischen morgens abspielt, ist Langeweile pur. Jeden Morgen das Gleiche auf dem Brot: Gouda mittelalt mit Margarine. So geht es nicht weiter

Kreative Frühstückscafés zeigen, wie Brotbelag auch sein kann. Gleichzeitig sind sie ein Indikator für die Lust der Menschen auf ein Frühstück, das vor Aromen, Düften, Texturen und Farben nur so überquillt. Da drängen sich Honig, Quark, Wurst, Käse, Fisch, Gemüseticks und knackiges Obst auf Tellern, schön dekoriert mit frischen Salaten oder Kräutern.

Dort und jetzt auch hier, in diesem Heft, präsentieren wir eine konzentrierte Zusammenstellung genial einfacher und immer betörender Brotbeläge – als Aufstrich, Belag, Kombination. Und das bei Weitem nicht nur für ein abwechslungsreiches Frühstück. Eine kreative Brotzeit ist zu jeder Tageszeit ein echter Hochgenuss.

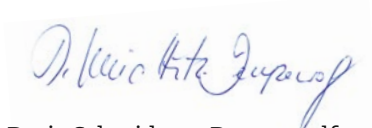
 @dodo_speedelicious

 www.speedelicious.de



Denn Aufstriche (man mag sich schwertun mit diesem Wort, denn es beschreibt so gar nicht wie innovativ, genussvoll und einfach hinreißend der Belag sein kann) sind ein unendlich weites Feld für Kreativität: fruchtig-süß, pikant, leicht bitter, säuerlich oder auch perfekt ausgewogen. Ganz nach Lust und Laune des Essenden sowie Können und Kreativität des Zubereitenden.

Ich wünsche Euch viel Spaß mit den Rezepten dieses Heftes. Und guten Appetit.




Doris Schmidutz-Dempewolf

Wir stellen eine Auswahl von Aufstrichen vor, die sich für jeden Geldbeutel, für unterschiedliche Schwierigkeitsgrade und für Leute mit etwas mehr und etwas weniger Zeit eignen. Erkennen könnt ihr die Kategorien anhand der folgenden Icons:

Zutaten

 günstige Zutaten – im Lieblings-Discounter erhältlich

 Zutaten mittlerer Preisstufe – in klassischen Supermärkten erhältlich

 exklusive Zutaten – erhältlich im Bio- oder Feinkostmarkt


Schwierigkeitsstufe


 leicht

 mittel

 anspruchsvoll

Zeitaufwand


 super fix, Zeitaufwand für die Zubereitung (ohne Kühlung) bis 5 Minuten

 schnell, Zeitaufwand für die Zubereitung (ohne Kühlung) bis 15 Minuten

 lohnt sich trotzdem, Zeitaufwand für die Zubereitung (ohne Kühlung) bis 30 Minuten

 www.brot-magazin.de

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

Inhalt



12



16



20



38

Editorial Seite 4

Fisch & Fleisch

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Krabbencreme | Seite 10 |
| Sardelle mit Avocado | Seite 12 |
| Lachs-Creme mit Dill & Zitrone | Seite 14 |
| Joghurtcreme mit Lachs | Seite 16 |
| Ricotta-Lachs-Aufstrich | Seite 18 |
| Thunfisch-Tatar auf thailändische Art | Seite 20 |
| Salsa nera | Seite 22 |
| BBQ-Dip | Seite 24 |
| Thunfischcreme | Seite 26 |
| Mortadella-Creme mit Pistazien | Seite 28 |
| Schwarzwälder-Schinken-Aufstrich | Seite 30 |

Vegetarisch & Vegan

| | |
|---|----------|
| Eiersalat | Seite 34 |
| Hessischer Kochkäs' mit Musigg | Seite 36 |
| Radieschencreme | Seite 38 |
| Avocado-Tomaten-Dip | Seite 40 |
| Türkischer Kräuter-Frischkäse | Seite 42 |
| Haselnuss-Curry | Seite 44 |
| Hummus, Kräuter-Tahina und Gurken-Tomaten-Salat | Seite 48 |
| Orientalisches Aprikosen-Curry | Seite 50 |
| Tomatenpesto | Seite 52 |
| Kartoffelkaas | Seite 54 |

| | |
|--|----------|
| Salsa rossa | Seite 56 |
| Ziegenkäse mit Aprikosen-Granatapfel-Chutney | Seite 58 |
| Feta-Dip | Seite 60 |
| Sizilianische Tomatenpaste | Seite 62 |
| Mango-Chutney | Seite 64 |
| Obazda | Seite 66 |
| Rote Zwiebelkonfitüre | Seite 68 |
| Curry-Aioli | Seite 70 |
| Walnuss-Aufstrich | Seite 72 |
| Italienischer Vier-Käse-Aufstrich | Seite 74 |
| Kunstgeschichte als Brotbelag | Seite 76 |
| BROTladen | Seite 78 |

Süß & Verführerisch

| | |
|----------------------------|----------|
| Schoko-Maronen-Creme | Seite 84 |
| Piemonteser Haselnusscreme | Seite 86 |
| Schoko-Bananen-Creme | Seite 88 |
| Salz-Karamell | Seite 90 |
| Kokoscreme | Seite 91 |
| Orangen-Marmelade | Seite 92 |
| Aprikosenkonfitüre | Seite 94 |
| Kiwi-Vanille-Konfitüre | Seite 96 |
| Lemoncurd | Seite 97 |
| Schaumkuss-Brötchen | Seite 98 |
| Impressum | Seite 98 |





A collage of food items including a whole fish, bowls of cream, yogurt, and various nuts. The fish is at the top, the cream is in a bowl on the left, the yogurt is in a bowl on the right, and the nuts are scattered at the bottom. The text 'Fisch & Fleisch' is overlaid in the center in a large, orange, serif font.

Fisch & Fleisch

Krabbencreme

Die erste Begegnung mit Nordseekrabben haben viele Kinder schon, bevor alle Milchzähne durchgebrochen sind. Da pult Mama fleißig eine Krabbe nach der anderen und kommt kaum hinterher mit dem Schälen der kleinen Biester. Die Kleinen sitzen da wie hungrige Spatzen mit weit geöffneten Schnäbeln und hoffen, dass die nächste Krabbe in ihrem Mund landen möge. Unsere leckere Krabbencreme ruft diese und andere Geschmackserinnerungen ins Gedächtnis zurück.

Zutaten

- ▶ 200 g Nordseekrabben (frisch, nicht aus der Salzlake)
- ▶ 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- ▶ 50 g Schmand (alternativ Crème Fraîche)
- ▶ 3 Zweige frischer Dill, davon nur die Dillspitzen
- ▶ 2 Zweige frischer Dill für die Dekoration
- ▶ 1 Bio-Zitrone
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ▶ Pumpernickel (alternativ Baguette)

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Zitrone abwaschen und in zwei Hälften teilen. Von einer Hälfte die Schale abreiben.
- Frischkäse, Schmand, Dillspitzen, Zitronenschale und 130 g der Krabben mittelgrob zerkleinern (nicht zu fein – die Krabben sollen noch erkennbar bleiben).
- Die zweite Hälfte der Zitrone für die Dekoration in dünne Scheiben schneiden.
- Krabbencreme auf Pumpernickel oder Baguette aufspritzen, mit Dillzweiglein, übrig gelassenen Krabben und den Zitronenscheiben dekorieren und servieren. 🍴







Sardelle mit Avocado



Klein, aber oho. Sardellen sind nicht nur als Aromageber in Saucen, sondern auch als charakterbildende Komponente für Brotaufstriche wie diesen hier geeignet. Hier spielen die kleinen Kerlchen die Hauptrolle und agieren absolut hinreißend auf dem Gaumen.

Zutaten

- ▶ 4 Sardellenfilets in Öl
- ▶ 60 g getrocknete Tomaten
- ▶ 20 g Kapern in Salz
- ▶ 1 Avocado
- ▶ 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- ▶ ½ Bio-Zitrone
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ▶ Ciabatta (alternativ Baguette)

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Kapern 30 Minuten wässern und dann gut abtropfen lassen.
- Die Avocado entkernen und das Fruchtfleisch auslösen.
- Die Schale der Zitrone abreiben (der Saft kann nach Geschmack hinzugegeben werden).
- Die Sardellenmischung mit den restlichen Zutaten verrühren und pikant abschmecken.
- Sardellen mit Tomaten und Kapern pürieren.
- Auf frisch geröstetem Ciabatta servieren. ■



Lachs-Creme mit Dill & Zitrone

Kauft man Lachs in Bio-Qualität, dann hat er oft eine bessere Textur und ein weicheres Aroma als konventionell gezüchteter Fisch. Darüber hinaus kann man ihn guten Gewissens genießen. Klassisch mit Dill und Zitrone gewürzt, ist Widerstand völlig zwecklos: Diese Lachscreme schmeckt einfach hinreißend.

Zutaten

- ▶ 300 g Graved Bio-Lachs
- ▶ 2 Stängel Dill (nur die Blättchen)
- ▶ 200 g Crème Double (alternativ Schmand)
- ▶ 100 g Frischkäse (Vollfettstufe)
- ▶ ½ Bio-Zitrone
- ▶ Salz und Pfeffer

Optional:

- ▶ Lachs- oder Forellenkaviar
- ▶ Dill und feinste Gemüsestreifen (Juliennes) aus Staudensellerie und Karotte

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Zitrone auspressen und nach Geschmack etwas der Schale abreiben.
- Lachs und Dill in den Blitz-Zerkleinerer geben und mittelgroß pürieren.
- Crème Double beziehungsweise Schmand, Frischkäse, Gewürze, Dill, Zitronenschale und -saft hinzufügen. Mit dem Kochlöffel vermischen und 30 Minuten kalt stellen.
- Serviert wird die Creme auf Kräckern (aufspritzen), mit Pumpernickel oder einem hellen Landbrot. 🍞





Joghurtcreme mit Lachs auf Khaki mit Wasabi





Wer mit minimalem zeitlichen Aufwand eine Köstlichkeit zum Aperitif zubereiten möchte, liegt mit dieser Lachs-Creme genau richtig. Sie ist nicht nur schnell zusammengemührt, sondern auch schnell servierbereit.

Zubereitung Weißbrotscheiben

- Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Weißbrotscheiben mit Olivenöl beträufeln und auf das Backblech legen.
- Brot unter Sichtkontakt etwa 5-8 Minuten goldgelb rösten. Herausnehmen und warm stellen.

Zubereitung Lachscreme

- Den Lachs in Streifen von 1 cm schneiden.
- Die Zitrone auspressen und nach Geschmack etwas der Schale abreiben.
- Die eine Hälfte der Khaki in 2 mm dicke Scheiben schneiden, die andere Hälfte in Würfel mit 3 mm Kantenlänge schneiden.
- Joghurt, Khakiwürfel, Zitronenschale und -saft, Dill, Salz, Pfeffer und Wasabi-Paste vorsichtig miteinander vermischen. Lachs darunter rühren.
- Eine Scheibe Khaki auf die gerösteten Brotscheiben legen und die Lachscreme darauf klecksen.
- Mit Wasabi-Paste, einer kleinen Scheibe Lachs und etwas Dill dekorieren und bis zum Servieren mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank lagern (nicht länger als eine Stunde). 🍴

Zutaten

- ▶ 200 g griechischer Joghurt (10% Fett)
- ▶ 150 g Graved Bio-Lachs
- ▶ 1 Bio-Zitrone
- ▶ 3 Zweige frischer Dill (fein gewiegt, nur die Blättchen)
- ▶ Wasabi-Paste (Schärfegrad nach Geschmack)
- ▶ 1 Khaki
- ▶ Salz, Pfeffer

Zum Servieren

- ▶ 8-12 Weißbrotscheiben (Ciabatta oder Baguette)
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 20 g Wasabi-Paste
- ▶ 2 Zweige Dill
- ▶ 50 g Graved Bio-Lachs

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Kernig-rustikaler Ricotta, kombiniert mit frischem Lachs, einem Spritzer Zitrone sowie würzigem Schnittlauch – das klingt nicht nur lecker, es ist auch in Nullkommanix zusammengerührt. Schmeckt besonders gut auf kross-geröstetem Ciabatta als feines Häppchen zum Apéro.

Zutaten

- ▶ 100 g Bio-Lachs (frisch)
- ▶ 200 g Ricotta
- ▶ 40 g saure Sahne
- ▶ 40 g Crème Fraîche
- ▶ ½ Bio-Zitrone
- ▶ ½ Bund Schnittlauch
- ▶ Salz und Pfeffer

Zum Servieren

- ▶ 8-12 Weißbrotscheiben (Ciabatta oder Baguette)
- ▶ 20 g Olivenöl

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung Weißbrotscheiben

- Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Weißbrotscheiben mit Olivenöl beträufeln und auf das Backblech legen.
- Brot unter Sichtkontakt etwa 5-8 Minuten goldgelb rösten. Herausnehmen und warm stellen.

Zubereitung

- Die Zitrone auspressen und nach Geschmack etwas der Schale abreiben.
- Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- Ricotta mit saurer Sahne und Crème Fraîche glattrühren. Das geht am besten mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen-Aufsatz.
- Lachs mit einem sehr scharfen Messer in kleine Würfel schneiden – Kantenlänge 3 mm.
- Ricotta-Gemisch salzen und pfeffern, dann Schnittlauch, Zitronensaft und -schale unterrühren. Lachswürfel vorsichtig daruntermischen.
- Ricotta-Lachs-Aufstrich abgedeckt für mindestens 1 Stunde zum Durchziehen kühl stellen.
- Die Crème auf die frisch gerösteten Ciabatta-Scheiben geben, mit einer Scheibe Lachs und Zitrone belegen und mit Dill dekorieren. Sofort servieren. 🍴



Ricotta-Lachs-Aufstrich mit Schnittlauch



Thunfisch-Tatar thailändische Art

Weißer Sandstrand, dunkelgrüne Palmblätter, seichter Wind, man genießt ein kühles Getränk und beißt in eine dünne Scheibe knusprig-gerösteten Weißbrots, auf dem sich frischer, saftiger Thunfisch mit duftendem Sesam und Zitronengras zu einem Hochgenuss vereint. Das Paradies? Vielleicht. Aber zumindest echt dicht dran.



Zutaten

- ▶ 150 g Thunfisch (in Sushi-Qualität, wird roh verzehrt)
- ▶ 20 g weißer Sesam
- ▶ 1 Stange Zitronengras (nur die unteren 2 cm)
- ▶ ½ Bio-Limette
- ▶ 10 g helle Sojasauce
- ▶ 10 g Sesamöl
- ▶ 5-7 g Rohrzucker
- ▶ 1 cm Thaichili (ohne Scheidewände und Kerne)
- ▶ 30 g Kokosmilch
- ▶ 3 Stängel frischer Koriander (nur die Blättchen, optional)
- ▶ 3-4 Chilischoten (frisch, rot oder grün, optional)

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Den Sesam in der Pfanne trocken goldgelb röstet und abkühlen lassen.
- Das Zitronengras und die Thaichili in feinste Streifen schneiden.
- Die Limette auspressen und nach Geschmack etwas der Schale abreiben.
- Thunfisch in kleine Würfel schneiden, Kantenlänge 3 mm.
- Sojasauce und Sesamöl mit Zucker, Limettensaft, Thaichili und Kokosmilch in eine kleine Schale geben und die Zitronengrasscheiben hinzufügen (optional auch die frischen Chilischoten und den grob gehackten Koriander) und gründlich vermischen.
- Den Fisch in einen Gefrierbeutel füllen und in der Marinade mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gerösteten Sesamsaaten hinzufügen.
- Auf frisch geröstetem, dünn aufgeschnittenem Weißbrot servieren.
- Optional mit den Korianderblättchen und den Chilischoten dekorieren. ■



Bei dieser typisch toskanischen Vorspeise harmoniert der ganz leicht bittere Geschmack der Leber mit der Süße der langsam geschmorten Zwiebeln und dem Vin Santo, einem süßen Dessertwein. Für diese Variante wird anstatt der Hühner- eine Kalbsleber verwendet, die weniger bitter schmeckt. Als Alternative zum Vin Santo machen sich Grappa, Eiswein, Sherry oder Portwein auch gut.

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Salsa nera

Toskanische Leber-Paté

Zutaten

- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 10 g Butter
- ▶ 250 g Kalbsleber (frisch)
- ▶ ½ Gemüsezwiebel
- ▶ 2 Sardellen in Öl
- ▶ 10 g Kapern in Salz (gewässert und abgetropft, optional)
- ▶ 60 g Vin Santo (alternativ Grappa)
- ▶ 5 Blätter Salbei (frisch, alternativ frische glatte Petersilie, grob zerpfückt)
- ▶ Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Kalbsleber in Streifen von 2-3 cm schneiden. Da das Fleisch später püriert wird, ist kein sehr sauberes Arbeiten nötig.
- Die Zwiebel in feine Streifen schneiden.
- Öl und Butter auf mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebeln hinzufügen und glasig anschwitzen.
- Sardellen hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen.



- Salbeiblätter und Leber hinzufügen und nur solange auf mittlerer Hitze braten, bis der Kern noch rosafarben ist. Das dauert nur 2-3 Minuten.
- Mit dem Vin Santo ablöschen.
- Mischung in einen Mixer geben, gegebenenfalls die optionalen Kapern hinzufügen und pürieren.
- Kalt oder lauwarm mit frisch gerösteten, dünnen Weißbrotscheiben servieren – dazu genießt man ein Gläschen Vin Santo. 🍷



Dieser würzige BBQ-Dip passt perfekt zu leckeren Burgern vom Holzkohlegrill. Der Dip unterstreicht den herzhaften Geschmack des Patties. Der Geschmack wird durch Gewürze erzielt, die bereits geräuchert sind. Tipp: Schmeckt auch köstlich auf Bauernbrot oder als Dip für Laugenbrötchen.

Zutaten

- ▶ 60 g Tomatenmark
- ▶ 400 g passierte Tomaten
- ▶ 150 g Bacon
- ▶ 1 Tomate (ohne Herz und Haut)
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 20 g Pflanzenöl
- ▶ 5-7 g Rauchsalz
- ▶ 5 g Paprika de la Vera
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ 80 g brauner Zucker

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Bacon in Streifen von 2 cm Breite schneiden.
- Die Tomate in Würfel von 5 mm schneiden.
- Öl erhitzen und die Baconstreifen darin kross anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und im Bratenfett bräunen.
- Zucker, Tomatenwürfel, Gewürze, passierte Tomaten und Tomatenmark 45 Minuten auf niedriger Hitze einkochen lassen. Dabei in kurzen Abständen umrühren, bis die Soße rostrot und pastös wird.
- Die Mischung jetzt so fein wie möglich pürieren, dann abkühlen lassen und final abschmecken.
- Auf rustikalem Bauernbrot servieren oder als Aufstrich für Burger genießen. 🍷



BBQ-Dip



Thunfischcreme mit Ricotta und Schnittlauch

Eine Gabel, eine Schüssel, ein Messer und fünf Minuten Zeit – mehr braucht man nicht für diese kleine Köstlichkeit, die mit einem kühlen Bier oder einem Glas Rotwein aus Sizilien nach Urlaub schmeckt. Durch die Zugabe von frisch abgeriebener Zitronenschale und Schnittlauch holt man sich noch den Duft des Sommers dazu.



Zutaten

- ▶ 1 Dose Thunfisch in Lake (abgetropft)
- ▶ ½ Bund Schnittlauch
- ▶ ½ Bio-Zitrone
- ▶ 200 g Ricotta
- ▶ 150 g saure Sahne (alternativ Schmand)
- ▶ Salz und Pfeffer

Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Zubereitung

- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Die Zitrone auspressen und nach Geschmack etwas der Schale abreiben.
- Den Thunfisch mit einer Gabel fein zerpfücken.
- Ricotta mit der sauren Sahne mit Hilfe eines Handrührers oder einer Küchenmaschine cremig rühren.
- Thunfisch, Zitronensaft und -schale sowie die Schnittlauchröllchen mit einem Spatel oder einem Löffel unter die Ricotta-Creme ziehen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 30 Minuten durchkühlen lassen.
- Mit Kräckern, Gemüsesticks oder hellem Brot servieren. ▣



Tipp

Zum Zerkleinern der Pistazien füllt man sie in eine Gefriertüte und verschließt diese 5 cm unter der Öffnung mit einer Tütenklammer. Dann zerschlägt man die Kerne grob mit einem Nudelholz.

Mortadella-Creme mit Pistazien



Die bekannte Mortadella aus Bologna wird aus Schweinefleisch hergestellt und kann schon mal 6 kg auf die Waage bringen. Eine etwas andere Variante der beliebten Wurst ist diese Mortadella-Creme, die auf einem knusprigen Brötchen, auf Pizza oder als Füllung der berühmten Bologneser Tortelli schmeckt.

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zutaten

- ▶ 200 g Mortadella (am Stück)
- ▶ 20 g Senf (mittelscharf oder scharf)
- ▶ 50 g Pistazienkerne (gesalzen und geröstet)
- ▶ ½ Bio-Zitrone
- ▶ 250 g Frischkäse (Vollfettstufe)
- ▶ Salz und Pfeffer (weiß)
- ▶ Muskatblüte (gemahlen)
- ▶ Peperoncini und halbierte Kirschtomaten (optional)

Zubereitung

- Mortadella in Würfel von etwa 5 mm Kantenlänge schneiden.
- Pistazienkerne grob zerkleinern.
- Die Schale der Zitrone abreiben.
- Die Mortadella mit Senf und Gewürzen im Blitz-Zerkleinerer oder im Standmixer zu einer mittelgroben Paste verarbeiten.
- Frischkäse und Zitronenschale mit einem Spatel unterrühren und nochmals abschmecken.
- Pistazien unterrühren und mit Weißbrot oder Brötchen servieren. 🍴

Schwarzwälder-Schinken-Aufstrich

Die herzhaft-rauchige Buchenholz-Note von echtem Schwarzwälder Schinken wird hier kombiniert mit dem Geschmack von sauren Gurken – so ergibt sich ein rustikaler Brotaufstrich, der geschmacklich keine Wünsche offen lässt.

Zutaten

- ▶ 250 g Schwarzwälder Schinken
- ▶ 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- ▶ 30 g Sahne
- ▶ 20 g Gurkenwasser (von sauren Gurken)
- ▶ Pfeffer (schwarz)
- ▶ Paprikapulver (edelsüß)
- ▶ Saure Gurken (zur Dekoration)

Zubereitung

- Schinken grob mit dem Messer in 2 cm breite Streifen schneiden und dann im Blitz-Zerkleinerer möglichst fein pürieren.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen, verrühren und abschmecken.
- Mit Bauernbrot oder schwäbischen Seelen sowie den sauren Gurken servieren. 🍴

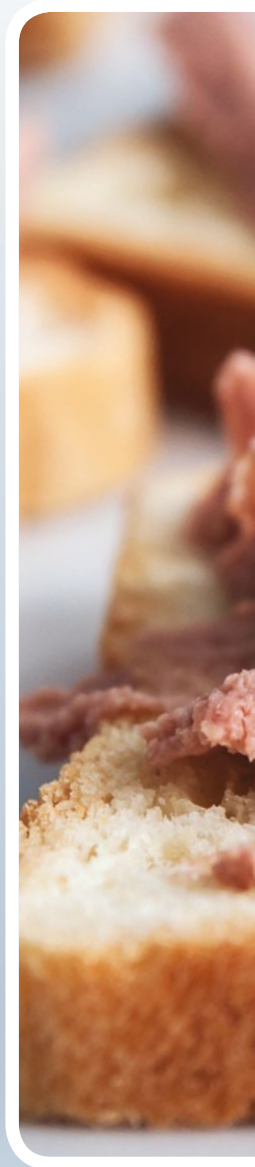
Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:





Mühlenfinder

PLZ 20000

 **Mühle Erks**

Backen Sie Ihr Brot
mit unseren
wertvollen Zutaten!

 **Bioland**

Horster Hauptstraße 5
26446 Friedeburg / OT Horsten
Telefon 04453 2230
www.muehle-erks.de

PLZ 50000



Horbacher Mühle
Horbacher Mühle
Prod. u. Handels GmbH

Oberhorbacher Str. 25
53819 Neunkirchen-Seelscheid
Telefon: 02247 / 300 102
Mail: shop@horbacher-muehle.de
www.horbacher-muehle.de

PLZ 70000



BLATTERT MÜHLE

Gesunde
Mühlenprodukte,
frisch aus dem
Schwarzwald!

79848 Bonndorf T. 07703-318
www.blattert-muehle.de

Österreich

Langer Mühle Atzenbrugg

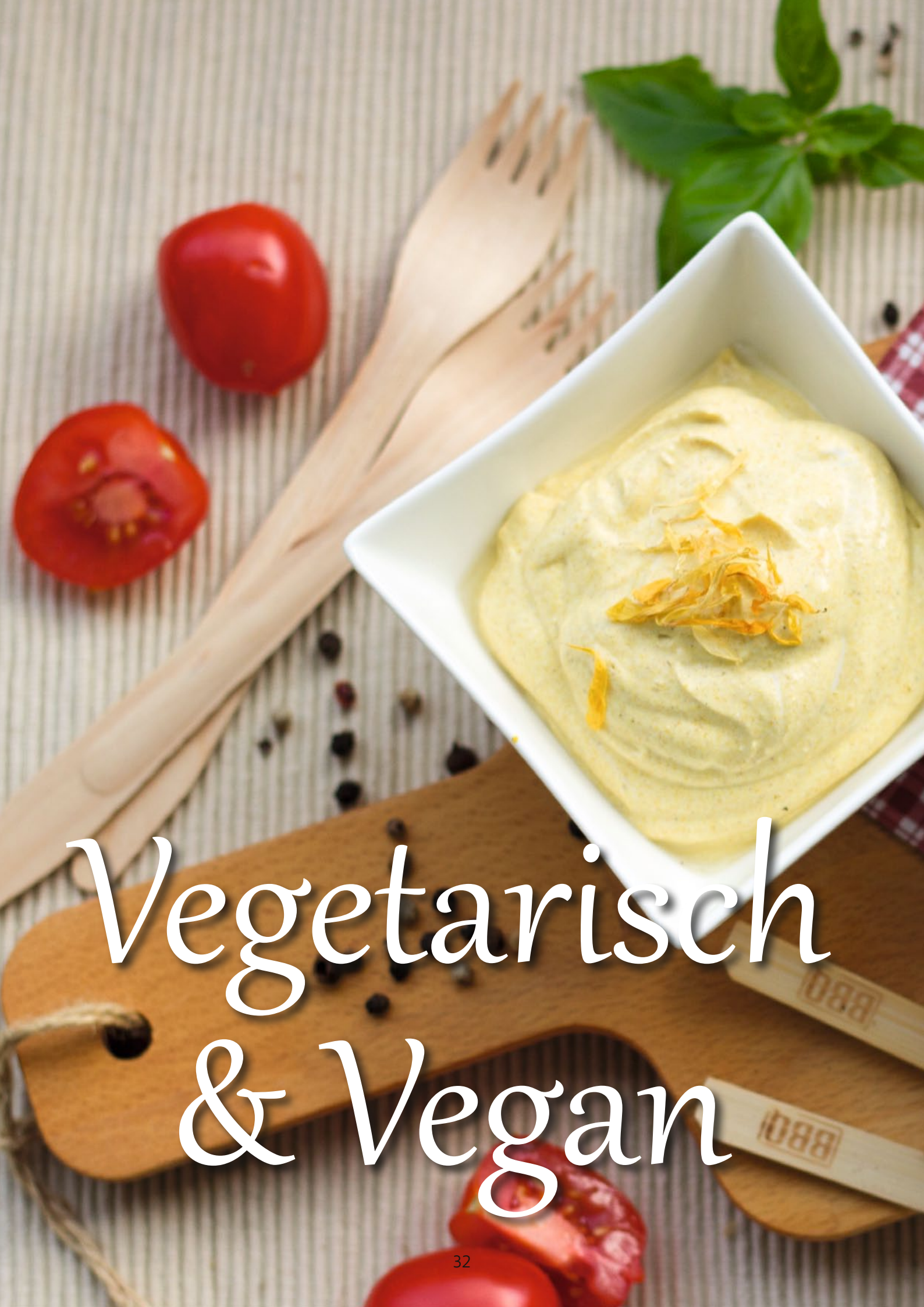
Mehle und alles rund ums Backen!



la miih la
Langer Mühlenladen

www.lamuehla.at
office@langermuehle.at

Telefon +43 2275 5273
Schubertstraße 15
3452 Atzenbrugg
Österreich



Vegetarisch & Vegan



Eiersalat

Eiersalat – genau das Richtige, wenn man vom kleinen Hunger aus dem Nichts angesprungen wird. Er ist schnell gemacht und lecker, zudem sehr wandlungsfähig. Hier folgen fünf verschiedene Geschmacksvarianten, die den klassischen Eiersalat immer wieder neu interpretieren. So kommt keine Langeweile auf.

Zutaten

- ▶ 4 Eier
- ▶ 60 g Schmand
- ▶ 100 g Bergkäse
- ▶ 1 Karotte
- ▶ 1 kleiner aromatischer Apfel, nicht zu sauer
- ▶ ½ Bund Schnittlauch
- ▶ Salz und bunter Pfeffer nach Geschmack

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Eier hart kochen, pellen und mit der Eierharfe oder per Hand in feine Würfel teilen.
- Den Käse reiben. (Wer Bergkäse nicht mag, nimmt einen anderen nach Geschmack.)
- Die Karotte raspeln.
- Den Apfel in Würfel schneiden (Kantenlänge etwa 6 mm)
- Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Alle Zutaten – noch ohne die Eier – miteinander vermischen und abschmecken.
- Die Eierwürfel unter die Creme ziehen.
- Den Salat mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Mit dunklem Roggenbrot servieren. Dazu schmeckt ein kühles Bier. 🍺

Egg Salad

Variante 1 – Hot Egg Salad

Grundrezept mit 1 cm Thai-Chili, der in feinste Streifen geschnitten wurde, vermischen.

Variante 2 – Italienischer Eiersalat

Grundrezept mit 5 getrockneten Kirschtomaten, die in feine Streifen geschnitten wurden, vermischen.

Variante 3 – Französischer Eiersalat

Grundrezept mit 30 g Kapern (oder Nonpareilles), halbiert, vermischen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Variante 4 – Getrüffelter Eiersalat

Grundrezept vor dem Servieren mit etwas Trüffelpulver (die Menge hängt von der Qualität ab – es reichen meist wenige Milligramm) bestäuben.

Variante 5 – „Gesteinpilzter“ Eiersalat

Grundrezept mit 5 g Steinpilzpulver vermischen.





Bild: Michelle Deschner

Tipp

Kümmel hilft sehr bei der Verdauung, den mag aber nicht jeder. Also wird er besser getrennt serviert.

Hessischer Kochkäs' mit Musigg

Manchmal muss es deftig sein. Dann ist man in Hessen bei Kochkäs' mit Musigg genau richtig aufgehoben. Hier mit einem herrlich einfachen Rezept. Den Kochkäs' genießt man mit einer schönen Scheibe dunklen Bauernbrots. Zur Spargelzeit gönnt man ihn sich als Soße oder packt ihn auf ein knusprig ausgebackenes Schnitzel. Einfach himmlisch.

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung Kochkäs'

● Harzer in Scheiben schneiden und in einen Topf geben.

● Butter und Sahne hinzufügen, und unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen.

● Quark hinzufügen und kurz mitköcheln lassen.

● Natron dazugeben und umrühren. (Vorsicht: der Käse wallt bei Zugabe des Natrons kurz stark auf.)

● In eine Servierschüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den Käse legen und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Zutaten Kochkäs'

- ▶ 200 g Harzer Käse
- ▶ 100 g Süßrahmbutter
- ▶ 200 g Sahne
- ▶ 250 g Quark (20% in der Trockenmasse)
- ▶ 7 g Natron

Zutaten „Musigg“

- ▶ 2 mittelgroße Zwiebeln
- ▶ 30 g Verjus oder Apfelessig
- ▶ 50 g Sonnenblumenöl
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ Schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung Musigg

● Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, dann mit Verjus/ Essig sowie Sonnenblumenöl vermischen.

● Salzen und pfeffern nach Geschmack sowie mit dem Zucker abschmecken. 🍴

So wird Kochkäs' serviert:

Man bestreicht eine Scheibe dunkles Roggenbrot dick mit Butter, gibt darauf eine großzügige Portion Kochkäse und bestreut diesen mit Kümmel. Die Musigg bildet dann den krönenden Abschluß dieses hessischen Klassikers. Sie kommt auf den Kochkäse. Gegessen wird praktischerweise mit Messer und Gabel – man kann sein Glück aber auch ohne Besteck versuchen. Getrunken wird dazu ein Äpfel – ein Apfelwein. Bier schmeckt aber genauso gut dazu.



Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Radieschencreme

Wenn es sonnig wird, denkt man sofort an viele knackige Gemüse und frische Kräuter. Radieschen und würzige Brunnenkresse sind da ganz vorne dabei. In den kleinen runden Kerlchen steckt die geballte Frühlingspower, die als Frischkäseaufstrich sofort gute Laune macht.

Zutaten

- ▶ 200 g Frischkäse, Vollfettstufe
- ▶ 1 Kästchen Brunnenkresse
- ▶ 6 Radieschen
- ▶ 3 g Zitronensaft (ein Spritzer)
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- Die Radieschen putzen und in achteln.
- Den Frischkäse cremig rühren.
- Alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.
- Mit herzhaftem Bauernbrot oder Baguette servieren. 🍞







Avocado-Tomaten-Dip

Saftig, tomatig, würzig genießt man diesen Aufstrich nicht nur zu Brot. Im Sommer kombiniert man ihn mit kalter Pasta als Nudelsalat. Oder reicht ihn als Dip zu Gemüsesticks. So macht er zu jeder Jahreszeit eine gute Figur auf dem Tisch.

Zubereitung

- Zwiebel, Tomaten und Basilikum zusammen pürieren.
- Avocado, Frischkäse und Gewürze hinzufügen und nochmal kurz durchmischen.
- Abschmecken und als Brotaufstrich, Dip zu Gemüse oder als Nudelsauce servieren. 🍴

Zutaten

- ▶ 1 Frühlingszwiebel
- ▶ 60 g getrocknete Tomaten
- ▶ 4 Stängel Basilikum, davon die Blätter
- ▶ 1 Avocado
- ▶ 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- ▶ 5 g Paprikapulver (edelsüß)
- ▶ Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Wer die türkische Küche liebt, ist sicher auch schon auf diese Köstlichkeit gestoßen. Als Vorspeise, zum Frühstück oder auch zum Abendessen steht sie gern auf dem Tisch. Denn dieser Dip geht einfach immer. Frische Kräuter und der typische türkische Weichkäse, der wunderbar herzhaft und gleichermaßen frisch schmeckt, ergeben eine Kombination, der viele Menschen einfach nicht widerstehen können.

Zubereitung

- Knoblauch und Petersilie mit dem Pürierer zerkleinern.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und mittelgrob durchmischen.
- Abschmecken und mit frisch aufgebackenem Fladenbrot oder mit geröstetem Baguette servieren. 🍴

Zutaten

- ▶ ½ Bund glatte Petersilie, davon die Blätter
- ▶ 4 Zweige Minze, davon die Blätter
- ▶ 1-2 Knoblauchzehen
- ▶ 200 g türkischer Frischkäse
- ▶ 200 g Frischkäse, Vollfettstufe
- ▶ ½ Bio-Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Türkischer Kräuter- Frischkäse







Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Haselnuss-Curry

Geröstete Haselnüsse, würziges Curry und süße Karotten. Klingt das nicht hinreißend? Knackige, frisch geröstete Haselnüsse verleihen diesem Aufstrich nicht nur Geschmack, sondern ein umwerfendes Aroma. Die Würze des Currypulvers und die Süße der karamellisierten Karotten runden das Geschmackserlebnis hervorragend ab.

Zubereitung

- Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten und danach die Schalen mit Hilfe eines Geschirrtuchs abrubbeln. Anschließend in eine Gefriertüte füllen und ordentlich mit dem Nudelholz draufhauen, bis die Nüsse grob zerkleinert sind.
- Die Karotten grob reiben.
- Öl auf mittlere Temperatur erhitzen. Currypulver hinzugeben und unter Rühren kurz anschwitzen, bis es kräftig nach Curry duftet.
- Die geriebenen Karotten sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und 5 Minuten weich dünsten.
- Die Karottenmischung mit der Aprikose pürieren.

Zutaten

- ▶ 150 g Haselnüsse
- ▶ 250 g Karotten
- ▶ 30 g getrocknete Aprikosen (alternativ: Mango oder Ananas)
- ▶ Zitronensaft nach Geschmack
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 200 g Frischkäse, Vollfettstufe
- ▶ Salz und Pfeffer (Cayennepeffer ist hier wunderbar)
- Frischkäse hinzufügen und mixen.
- Die Haselnüsse untermischen.
- Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Saatenbrot servieren. 🍴



Werde Sauerteig- Experte

12 Ausgaben BROT plus BROTFibel Sauerteig

BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die brandneue BROTFibel Sauerteig erhalten.

Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt 64,00 Euro (EU/Schweiz 74,00 Euro, restliches Ausland 110,00 Euro). Nach Ablauf der 2 Jahre läuft das Abonnement als Jahresabo weiter und verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können es ab dann aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück. Im Jahresabo ist auch das Digital-Abo enthalten. Zudem hat man über die BROT-App während der Laufzeit des Abonnements Zugriff auf alle in der App erschienenen BROT-Ausgaben.



Mehr Infos zur
BROTfibel Sauerteig
in diesem Heft



www.brot-magazin.de/12malbrot
Telefon: 040/42 91 77-110
E-Mail: service@brot-magazin.de



Hummus, Kräuter-Tahina und Gurken-Tomaten-Salat

Streetfood findet man in Israel und Palästina an jeder Ecke. Serviert wird es in der Regel mit dünnen Brotfladen, die auch heute noch oft in Holzöfen gebacken werden. Diese erfrischende Köstlichkeit kann gut als Zeichen des friedlichen Zusammenlebens benutzt werden. Denn genossen wird sie unabhängig von Grenzen und Religionen.



Zubereitung Hummus

● Die Kichererbsen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

● Kichererbsen, Wasser, Sesampaste, Zitronensaft, Öl, Knoblauch und Gewürze im Mixer pürieren.

● Die Masse in eine Servierschale umfüllen und kühlen.

Zubereitung Kräuter-Tahina

● Alle Zutaten pürieren, in eine Servierschale umfüllen und durchkühlen lassen.

Zubereitung Gurken-Tomaten-Salat

● Die Kerne der Gurke mit einem Esslöffel ausschaben, den Rest in kleine Würfelchen schneiden (Kantenlänge etwa 5 mm).

● Die Tomate ohne Herz in Würfelchen von 5 mm Kantenlänge schneiden.

● Die Petersilie grob hacken.

● Die Minze in feine Streifen schneiden.

● Öl, Gewürze, Zitronensaft und -schale miteinander mixen (alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und kräftig durchschütteln. Dabei verbinden sich die Zutaten zu einem schönen sämigen Dressing).

● Mit den Gemüsewürfeln und den Kräutern vermischen. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

● Mit Baguette oder frisch-geröstetem Fladenbrot servieren. ■

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zutaten Hummus

- ▶ 300 g Kichererbsen aus der Dose
- ▶ 130 g Wasser
- ▶ 80 g Tahina (Sesampaste)
- ▶ 1 Bio-Zitrone, davon Saft nach Geschmack sowie die abgeriebene Schale
- ▶ 1-2 Zehen Knoblauch
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ Salz, Cayennepfeffer oder schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Kräuter-Tahina

- ▶ 120 g Wasser
- ▶ 120 g Tahina (Sesampaste)
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 10 Zweige Koriander, davon die Blätter
- ▶ 10 Zweige glatte Petersilie, davon die Blätter
- ▶ 1-2 Knoblauchzehen
- ▶ Salz, Cayennepfeffer oder schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Gurken-Tomaten-Salat

- ▶ ½ Salatgurke
- ▶ 1 Tomate
- ▶ 3 Stängel glatte Petersilie, davon die Blätter
- ▶ 2 Stängel Minze, davon die Blätter
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ 15 g Zitronensaft
- ▶ 10 g Zitronenschale, frisch gerieben
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Orientalisches Aprikosen-Curry

Zutaten

- ▶ 150 g getrocknete Aprikosen (Bio-Qualität, ungeschwefelt)
- ▶ 1-2 Knoblauchzehen
- ▶ 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- ▶ 200 g Schmand (alternativ Crème Fraîche)
- ▶ 10 g Baharat-Gewürzmischung
- ▶ 10 g Curry (mild)
- ▶ ½ Bio-Zitrone, davon die abgeriebene Schale und 10 g Saft
- ▶ ½ Bio-Orange, davon die Schale, frisch abgerieben
- ▶ 6 Kalamata-Oliven
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Orientalische Gewürze verleihen jedem Gericht einen Hauch von 1.000 und einer Nacht. Unkompliziert würzen lässt es sich mit fertig abgemischten Gewürzzubereitungen, die sich inzwischen in vielen Supermärkten finden. Für dieses Rezept ist eine Baharat-Gewürzmischung empfehlenswert. Sie besteht aus Basilikum, Koriander, Paprika, Nelken, Zimt, Kardamom und Muskatnuss. Farbe und noch etwas mehr an Geschmack erhält der Dip durch Curry und Kalamata-Oliven.

Zubereitung

- Aprikosen und Knoblauch pürieren.
- Alle weiteren Zutaten dazugeben und mit einem Löffel gründlich vermischen.
- Abschmecken und mit frisch aufgebackenem Fladenbrot sowie Gemüsesticks servieren. 🍴

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:





Tomatenpesto

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Rot, süß, saftig – so kommen sie daher. Frische, sonnengereifte Tomaten, am liebsten direkt aus dem Garten oder vom Wochenmarkt. Damit man sie lange genießen kann, stellt man dieses Pesto her und genießt es auf frisch-geröstetem Baguette oder Ciabatta. Als Brotaufstrich genauso fein wie als Gemüsedip oder als Soße zur Pasta. Damit kann man einfach nichts falsch machen.

Zutaten

- ▶ 120 g Parmesan-Käse (Parmigiano Reggiano)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 2 Stängel Thymian, davon die Blättchen
- ▶ ½ Bio-Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- ▶ 70 g Pinienkerne
- ▶ 100 g getrocknete Tomaten
- ▶ 120 g Wasser
- ▶ 20 g Tomatenmark
- ▶ Salz, schwarzer Pfeffer
- ▶ 100 g Olivenöl

Zubereitung

- Die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen.
- Den Parmesan reiben.
- Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken oder mit dem Messerrücken zur Paste zerdrücken.
- Den Parmesan mit Thymian und Knoblauch vermischen.
- Tomaten und Pinienkerne miteinander pürieren.

● Die Tomaten-Paste mit der Parmesan-Knoblauch-Mischung nun mit Wasser, Tomatenmark sowie Gewürzen verrühren und abschmecken.

● In sterilisierte Schraubgläser abfüllen und mit dem Olivenöl abdecken. ▣

Tipp

Besonders zu empfehlen ist ein Parmesan-Käse, der 36 Monate lang Zeit zur Ausbildung seines königlichen Aromas hatte. Wer es weniger würzig mag, greift zum 12-24 Monate alten Parmesan.

Tipp

Wenn das Pesto nach jeder Entnahme mit Olivenöl abgedeckt wird, hält es sich über mehrere Monate im Kühlschrank.







Kartoffelkaas

In einem niederbayerischen Gasthaus hängen zwischen honigfarbenen, Holzgetäfelten Wänden handgetöpferte Lampen von der stückverzierten Decke und verströmen ein warmes Licht. Mit einem herzlichen Lächeln serviert die Bedienung schäumendes, frisch gezapftes Helles. Vom hölzernen Vesperbrett lacht eine Scheibe Roggenbrot, auf der saftiger Kartoffelkaas thront, gekrönt von frischem Schnittlauch. Ach, du herrliches Bayern.

Zubereitung

- Das Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, 1/5 davon für die Garnitur aufbewahren.
- Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abschrecken, schälen und vierteln.
- Die Kartoffelstückchen durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der Gabel grob zerdrücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten - es soll eine leicht stückige Masse entstehen.
- Alle weiteren Zutaten hinzufügen, kurz miteinander vermengen und kräftig abschmecken.
- Mindestens zwei Stunden durchziehen lassen und mit dunklem Brot, roten Zwiebelringen und bestreut mit Schnittlauch servieren. 🍴

Zutaten

- ▶ 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- ▶ 150 g saure Sahne
- ▶ 2 Handvoll Kapuzinerkresse, grob zerpfückt (alternativ Brunnenkresse)
- ▶ 20 g frisch geriebener Meerrettich (alternativ Meerrettich aus dem Glas)
- ▶ 1 Bund Schnittlauch
- ▶ Optional: rote Zwiebeln
- ▶ Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:





Salsa rossa

Die Mittelmeer-Sonne eingefangen in den Tomaten für diese Salsa. Denn süß, fruchtig und herzhaft bringen getrocknete Tomaten aus Sizilien den Sommer zurück. Besonders bestechend bei diesem Rezept ist die flotte Zubereitung mit wenigen Zutaten.

Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Zutaten

- ▶ 200 g getrocknete Tomaten
- ▶ 300 g Wasser
- ▶ 1-2 Zehen Knoblauch
- ▶ 2-3 Peperoncini (getrocknet, alternativ frischer Thaichili)
- ▶ 8 Kapern in Salz
- ▶ 5 Sardellen
- ▶ 8 Oliven
- ▶ 4 Zweige Thymian, davon die Blättchen
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- Die Kapern 1 Stunde wässern, dann gut abtropfen lassen.
- Die Peperoncini zermörsern. Alternativ Thaichili in feinste Streifen schneiden.
- Die Tomaten 5 Minuten im siedenden Wasser blanchieren. (Das Kochwasser aufbewahren.)
- Blanchierte Tomaten mit allen weiteren Zutaten pürieren. Etwas vom Kochwasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Abschmecken und in ein sterilisiertes Schraubglas füllen.
- Mit gutem Olivenöl begießen.
- Die Salsa schmeckt zu Pasta, auf Bruschetta, zur Burrata oder zu Büffelmozzarella. 🍴





Tipp

Nach jeder Entnahme wird die Salsa wieder mit Öl aufgefüllt, das schützt sie vor Oxidation und Schimmel.

Ziegenkäse mit Aprikosen-Granatapfel-Chutney

Viele Menschen lieben jungen Ziegenkäse mit nussigem Aroma. Zu empfehlen ist der Rocamadur, eine Ziegenkäsesorte, die mild-aromatisch sowie nussig schmeckt und einen goldgelben Teig hat. Dieser Käse harmoniert ausgezeichnet mit karamellisierten Walnüssen und fruchtigem Aprikosen-Chutney.

Zutaten

- ▶ 200 g Ziegenkäse
- ▶ 20 g Pflanzenöl
- ▶ 1 kleine Zwiebel
- ▶ 150 g Aprikosen-Fruchtaufstrich
- ▶ 60 g getrocknete Aprikosen (Bio, ungeschwefelt)
- ▶ 1 Granatapfel, davon die Kerne
- ▶ 30 g weißer Balsamessig
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ▶ optional: 1 cm Thaichili (ohne Scheidewände und Kerne), in feinste Streifen geschnitten

Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden.
- Optional: Thaichili in feinste Streifen schneiden.
- Öl auf mittlerer Temperatur in einem Topf erhitzen.
- Zwiebeln hinzufügen, Temperatur herunterregeln und mindestens 20 Minuten schmelzen lassen.
- Alle Zutaten hinzufügen, 20 Minuten sanft köcheln lassen.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Den Käse in Scheiben von etwa 1 cm Dicke aufschneiden, auf frisch geröstete Weißbrotscheiben legen und mit dem Chutney servieren. 🍴







Feta-Dip

Santorini - tiefblaues Meer, schneeweiß gekalkte Häuser. Auf dem wackeligen Tischchen in der Dorftaverne stehen nur eine Flasche Olivenöl, etwas Weißbrot und Oliven. Daneben ein Töpfchen mit einer grünen Sauce, vermischt mit Schafskäse. Sie duftet nach frischen Kräutern und Knoblauch. Sofort muss ein Stückchen Brot in die Sauce getunkt werden. Herrlich!

Zutaten

- ▶ 20 g Basilikum
- ▶ 50 g Pinienkerne
- ▶ 1-2 Zehen Knoblauch
- ▶ 60 g Schafskäse (Feta, alternativ türkischer Weichkäse)
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ ½ Bio-Zitrone, davon die Schale, abgerieben
- ▶ 10 g Ouzo (optional)
- ▶ Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Pinienkerne goldgelb rösten und abkühlen lassen.
- Basilikum mit Pinienkernen, Knoblauch, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Käse in einem Mörser oder mit dem Pürierer zu einer Paste verarbeiten.
- Olivenöl und gegebenenfalls Ouzo dazugeben und nochmal kurz aufmixen.
- Mit frisch aufgebackenem Fladenbrot servieren. ■

Sizilianische Tomatenpaste

Frische Tomaten sind für diese Paste genauso gut geeignet wie welche aus der Dose. Besonders empfehlenswert sind die saftigen, vollaromatischen San Marzano-Tomaten, die es nicht nur frisch, sondern auch in Dosen gibt. Kapern und Sardellen verleihen der Paste den echten „sizilianischen“ Geschmack: bodenständig, rustikal, aromatisch.

Zutaten

- ▶ 1 Bio-Limette, davon Schale und Saft
- ▶ 60 g brauner Zucker
- ▶ 70 g weißer Zucker
- ▶ 500 g reife Tomaten
- ▶ 1 kleine Aubergine
- ▶ 4 Sardellenfilets
- ▶ 30 g Kapern in Salz
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Kapern 30 Minuten wässern, dann gut abtropfen lassen.
- Die Tomaten von Herz und gegebenenfalls auch Haut trennen. Die Aubergine in kleine Würfel (Kantenlänge 5 mm) schneiden.
- Den braunen Zucker mit der Limettenschale pürieren.
- Limettenzucker, Tomaten, Kapern, Sardellen, Limettensaft, Auberginenwürfel und weißen Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren mindestens 40 Minuten zu einer dickflüssigen Paste einkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In sterilisierte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.
- Mit Ciabatta oder auf einer Focaccia servieren. 🍴



Tipp

Wer Kapern und Sardellen nicht mag, lässt sie weg und würzt mit frischem Basilikum sowie einigen, in Butter angebratenen Salbeiblättern.







Mango-Chutney

Dieses Chutney ist fruchtig, süß, scharf und damit extrem kombinationsfreudig. Einer Hackfleischtorte verleiht es Fruchtigkeit und Exotik, als Brotaufstrich oder als Beilage zu einem gebackenen Camembert ist es ebenso unschlagbar wie als Dip zu einem Burger oder einem Steak frisch vom Grill.

Zubereitung

- Den Knoblauch zerdrücken.
- Die Chili zerbröseln (alternativ Thaichili, ohne Kerne und Scheidewände, in feine Streifen schneiden).
- Den Ingwer schälen und reiben.
- Mango und Apfel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren mindestens 40 Minuten dicklich einkochen.
- Abschmecken und gegebenenfalls weitere 10 Minuten einkochen lassen, falls das Chutney noch zu flüssig ist.
- In sterilisierte Schraubgläser füllen, verschließen und kühl lagern. 🍯

Zutaten

- ▶ 20 g Senf (scharf)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1-2 Chilis (getrocknet, alternativ Thaichili)
- ▶ 2 cm frischer Ingwer
- ▶ 300 g frische, reife Mango
- ▶ 60 g getrocknete Mango
- ▶ 200 g säuerlicher Apfel
- ▶ 130 g brauner Zucker
- ▶ 200 g Obstessig
- ▶ Pfeffer und Salz nach Geschmack

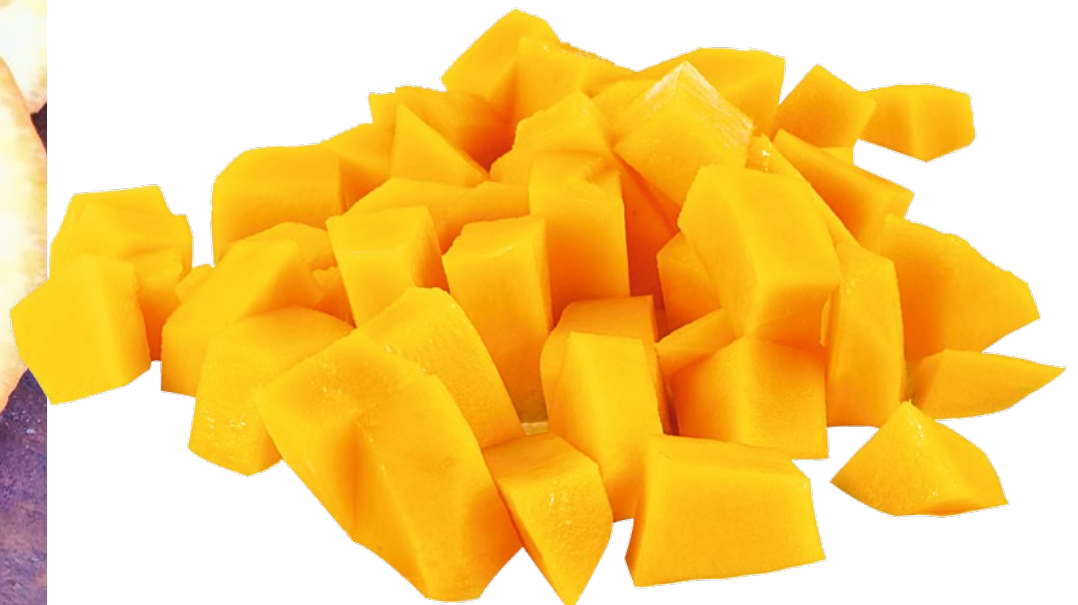
Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Unter schattigen Kastanienbäumen genießt man im bayerischen Biergarten frisch gezapftes Weißbier mit einer Laugenbrezel. Und dazu, natürlich, „an Obazden“. Bayerische Tradition in seiner leckersten Form.

Zutaten

- ▶ 250 g Camembert (mild)
- ▶ 200 g Sahnequark
- ▶ 60 g weiche Butter
- ▶ 10 g Kümmelsamen
- ▶ 1 kleine Zwiebel (alternativ 2 Frühlingszwiebeln)
- ▶ etwas dunkles Weizenbier (alternativ Mineralwasser)
- ▶ 15 g Paprikapulver (edelsüß)
- ▶ Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Zwiebel sehr fein schneiden (Frühlingszwiebeln inklusive Grün in feine Ringe schneiden).
- Butter und Camembert mit einer Gabel grob zerdrücken.
- Alle übrigen Zutaten zur Käsemischung geben und gründlich vermischen.
- Nur soviel Bier (oder Mineralwasser) hinzufügen, dass der Obazda cremig wird.
- Pikant abschmecken und mit Laugenbrezeln sowie Radieschen servieren. ■



Obazda





Rote Zwiebelkonfitüre

Die Kleinstadt Tropea in Kalabrien ist berühmt für ihre roten Zwiebeln, die den gleichen Namen tragen. Ganz Italien kann die Erntezeit kaum abwarten, schmeckt diese milde, süße Zwiebelsorte doch so fein und so wenig scharf, dass man gerne genussvoll hineinbeißt wie in einen Apfel. Völlig egal, womit man diese Zwiebelkonfitüre genießt. Sie kommt immer gut an. Genießen kann man sie mit deftigen Wurst- oder auch herzhaft-urigen Käsesorten. Blut- und Leberwurst schmecken auch sensationell dazu. In Sizilien verwendet man diese Konfitüre als Beilage zu Wild- und Geflügelgerichten, aber auch einfach auf geröstetem Brot sowie als Saucenbasis.



Tipp
Tropea bekommt man bei vielen Gemüsehändlern zwischen Juni und Oktober.

Zutaten

- ▶ 200 g säuerlicher Apfel
- ▶ 500 g rote Zwiebeln (ideal: Tropea)
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 250 g brauner Zucker
- ▶ 1 Bio-Zitrone, davon Saft und die Schale
- ▶ 50 g Aceto Balsamico
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- Mit dem Sparschäler die Schale von der abgewaschenen Zitrone schälen.
- Den Apfel grob raspeln.
- Die Zwiebeln in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
- Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen.
- Mit Wasser ablöschen und das Karamell darin auflösen.
- Apfelraspel, Zwiebeln, Balsamico und Zitronensaft hinzufügen und unter ständigem Rühren mindestens 20 Minuten dicklich einkochen lassen.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer, aromatisieren mit der Zitronenschale.
- In sterilisierte Gläser abfüllen, verschließen und abkühlen lassen. ▣

Zutaten: 

Schwierigkeitsstufe: 

Zeitaufwand: 



Curry-Aioli

Diese Aioli ist ein Wolf im Schafspelz. Ganz unschuldig, in weiß kommt sie daher. Ist sie aber ganz und gar nicht. Der Geschmack von frischem Knoblauch hüllt sich in eine Creme, die im Mund schmilzt und einfach nur ein beseeltes Grinsen im Gesicht hinterlässt. Diese Aioli wird mit Eigelben hergestellt, ist daher kein typisch spanisches Rezept, sondern eine Adaption dieses genialen Dips. Für den sommerlichen Geschmack sorgen die Schalen einer Orange und einer Zitrone, die der Creme ganz nebenbei noch einen hinreißenden Duft verleihen.

Zutaten

- ▶ 200 g neutrales Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Weizenkeimöl)
- ▶ 1 Bio-Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- ▶ 1 Bio-Orange, davon die abgeriebene Schale
- ▶ 30 g Orangensaft (frisch gepresst ohne Fruchtfleisch)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 3 Eigelbe
- ▶ 10 g mittelscharfer Senf
- ▶ 5 g Currypulver (mild)
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- Knoblauch, Eigelbe, Senf, Schalen der Zitrone und der Orange, Gewürze und Orangensaft in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürierer aufmixen (dauert einige Minuten).
- Das Öl in einem dünnen Strahl hinzufügen, während der Mixstab läuft, bis eine Emulsion entstanden ist (den Mixstab immer langsam etwas anheben und absenken, damit möglichst viel Luft eingearbeitet wird).
- Aioli abschmecken und servieren.
- Die Aioli schmeckt fein als Dip zu Crackern, frischem Weißbrot und zu knackigen Gemüsesticks. 🍴

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Tipp

Ist die Aioli noch etwas zu dünn, stellt man sie für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank, sie zieht dann an.





Walnuss- Aufstrich

Angelehnt ist dieses Rezept an die türkische Küche und die feinen Mezze, die türkischen Vorspeisen. Die Frische von Zitronen und der Petersilie wird mit rustikalen Walnüssen und frisch geröstetem Sesam kombiniert. Ein Hochgenuss mit frisch aufgebackenem Fladenbrot und einem Glas Weißwein.

Zubereitung

- Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten und abkühlen lassen.
- Walnüsse, Petersilie, Knoblauch und Sesam mit dem Pürierer zu einer mittelgroben Paste mixen.
- Olivenöl, Zitronensaft und -schale sowie Olivenöl hinzufügen und nun zu einer feinen Paste mixen.
- Sofort mit frisch geröstetem Weißbrot oder Fladenbrot servieren. 🍴

Zutaten

- ▶ 100 g Walnüsse
- ▶ 30 g weißer Sesam
- ▶ ½ Bio-Zitrone, davon Saft und Schale
- ▶ 1 Zehe Knoblauch
- ▶ 1 Bund glatte Petersilie, davon nur die Blättchen
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ Salz und Pfeffer

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Italienischer Vier-Käse-Aufstrich

Alles Käse! Hier aber in der positivsten Deutung des Spruchs. Denn es kommen vier Sorten zum Einsatz, die zu einer geschmacklichen Einheit verschmelzen. Würziger Gorgonzola trifft rassigen Pecorino romano. Gezügelt werden beide geschmacklich harmonisch durch zartsahnigen Frischkäse und etwas Parmesan.

Zutaten

- ▶ 50 g Parmesan
- ▶ 30 g Pecorino
- ▶ 120 g Gorgonzola
- ▶ 200 g Frischkäse (Vollfettstufe)
- ▶ 20 g Mineralwasser
- ▶ Brunnenkresse und Radieschen zum Dekorieren
- ▶ Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Parmesan und Pecorino fein reiben.
- Blauschimmelkäse und Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken und dann glattrühren.
- Parmesan, Pecorino und Mineralwasser zu der Frischkäsecreme geben und nochmals glattrühren.
- 30 Minuten kühlen, dann mit Radieschen und Brunnenkresse servieren. 🍴





Tipp
 Parmesan und Pecorino kann man direkt an der Käsetheke durch die Käseibe laufen lassen.

Anzeigen

Brot Laden



BROTBox
 12 x 18 x 5 cm



Schneidbrett groß
 32,4 x 26,5 x 0,7 cm

Bestellung:

www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen etc.



Backen Sie bei uns im Mitmach-Seminar und überzeugen Sie sich von hervorragenden Backergebnissen!

MANZ Backtechnik GmbH
 Backofenstraße 1-3
 97993 Creglingen-Münster
 Telefon 0 79 33 / 91 40-0
www.manz-backtechnik.de

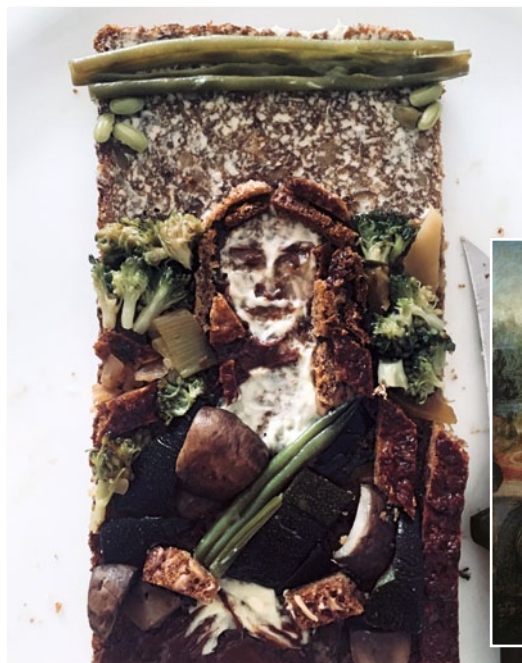
Kunstgeschichte als Brotbelag

„Es gibt lustigere Themen als Kunstgeschichte. Und es gibt Witzigeres als Brotbeläge. Aber es gibt wenig, das so lustig ist wie die Kombination aus beidem“, schrieb das Online-Magazin jetzt.de. Anlass war eine Twitter-Aktion, in der Menschen sich plötzlich größte Mühe gaben, auf ihren Broten große Werke der Kunstgeschichte mit Aufstrichen nachzubilden.

Nie zuvor haben sich so viele Menschen so viel Mühe dabei gegeben, ihre Brote zu belegen. Mit gefülltem Kühlschrank, virtuosem Messerstrich und einer großen Prise Humor wagten sich zahlreiche Brot-Künstlerinnen und -künstler am Frühstückstisch oder beim Abendbrot an allseits bekannte Meisterwerke von Vincent van Gogh oder Leonardo da Vinci.

Das Spektrum an unterschiedlichen Materialien und Techniken der kreativen Marmeladenbrote, Käsestullen und Wurstschnitten ist ebenso facettenreich wie die Kunstwerke selbst. Ob pastöser Frischkäseauftrag, akkurate Avocadoanordnung oder filigrane Gurkenschnitzerei: So gerne hat man Kunstgeschichte selten betrachtet, rezipiert und verschlungen.

Am Ende wurde aus der Twitter-Aktion sogar ein Buch. „Kunstgeschichte als Brotbelag“ ist unter der ISBN-Nummer 978-3-8321-9963-0 im Dumont-Verlag erschienen und kostet 15,- Euro für 112 gebundene Seiten mit etwa 100 Abbildungen. 📖



Original:
Leonardo da Vinci, Mona Lisa, um 1503-1506, Fresko

Foto © Bridgeman Images

Brot:
Bohnen, Brotrinde, Champignons, Brokkoli, Lauchzwiebeln und Zucchini auf Graubrot

© Solange Richter



Original:
Leonardo da Vinci,
Das letzte Abendmahl,
1495-1497, Fresko

Foto © Bridgeman Images

Brot:
Gummibärchen, Sour
Cream und Marmelade
auf Knäckebrötchen

© @derzweite

Original:
Michelangelo, Die Erschaffung Adams, 1508-1512, Fresko

Foto: © Bridgeman Images

Brot:
Schinken, Frühlingszwiebel, Rote Zwiebel, Marmelade
und Meerrettich auf Vollkorntoast

© Leon und Jochen Peters



Original:
Vincent van Gogh, Sternennacht, 1889, Öl
auf Leinwand

Foto: © Bridgeman Images

Brot:
Gurke, Banane, Paprika,
Heidelbeeren, schwarze
Johannisbeeren,
Marmelade, Quark und
Senf auf Weizentoast

© @ClaireLarsson



Original:
Gustav Klimt, Der Kuss, 1907/08, Öl,
Silber- und Goldauflagen auf Leinwand

Foto: © Bridgeman Images

Brot:
Brombeere, Karotte, Lakritz, Gurkenkerne,
Nutella, Honig, Senf und Quark auf Toast

© @ClaireLarsson



Verlosung

Ob als Gesprächsstart mit Besuch, Inspiration fürs nächste Schulbrot oder als Unterhaltung an einem kalten Sonntagnachmittag – der Besitz dieses Buches bringt viel Nutzen mit sich. Mindestens aber beste Unterhaltung. Gewinne 1 von 10 Büchern „Kunstgeschichte als Brotbelag“.

Nötig ist lediglich die Antwort auf unsere Preisfrage, die pünktliche Einsendung und dann etwas Glück bei der Ziehung. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden per Los aus allen richtigen Einsendungen gezogen. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2019. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verlages sowie deren Angehörige sind ebenso von der Verlosung ausgeschlossen wie der Rechtsweg.



Frage:

Wo kann man das Original von Michelangelos „Die Erschaffung Adams“ bewundern?

- a) im Kölner Dom
- b) in der Sixtinischen Kapelle
- c) in der Sagrada Família

Die richtige Lösung bitte per E-Mail an: redaktion@brot-magazin.de

Brot Laden

Maße: 30 cm x 15,5 cm x 14,5 cm,
Gewicht: ca. 4,7 kg

199,- EURO



Loaf-Nest

Gutes Brot ohne viel Aufwand herzustellen ist gar nicht so einfach. Mit dem LoafNest geht die Arbeit leichter von der Hand. Man braucht weder eine Küchenmaschine noch anderes Werkzeug. Auch der beim Brotbacken unvermeidliche Schmutz durch Mehreste wird vermieden. Einfach Zutaten zusammenrühren, Teig reifen lassen, in das LoafNest geben und backen. Lieferumfang: Hochwertiger, emaillierter Gusseisen-Topf Antihaft-Silikonest und Anleitung. 🍞

Weiden-Brotkörbe

Diese praktischen Weidenkörbchen für den Esstisch gibt es in zwei Größen: Oval, 20 x 30 Zentimeter oder rund mit 26 Zentimeter Durchmesser. Da macht die Brot-Präsentation gleich noch mehr Spaß. Das Körbchen kommt aus Bosnien und wurde fair gehandelt. Beide Varianten kommen in Naturfarbe. 🍞

9,- EURO

Standard
27,90 x 30,50 cm

Lang
27,90 x 43,20 cm

28,95 EURO

24,95 EURO

Vejibag

Vejibags sind für die Aufbewahrung von Gemüse eine Alternative zu Plastikbeuteln. Das Gemüse bleibt länger frisch und die Umwelt wird geschont. Die Beutel bestehen zu 100 Prozent aus ungefärbter Bio-Baumwolle. Es gibt zwei Größen: Vejibag „Standard“ und Vejibag „Lang“. 🍅

Food Huggers

Food Huggers sind kleine Helfer in der Küche, mit denen das Wegschmeißen von Lebensmitteln und der Einsatz von Plastik reduziert werden. Food Huggers legen sich dicht um Obst oder Gemüse und halten es dadurch schön frisch. Auch Gläser kann man damit abdecken und somit auf Folie verzichten. Hergestellt aus weichem und BPA-freiem Silikon in Lebensmittelqualität, leicht zu reinigen, spülmaschinenfest. 🍅

Avocado

11,95 EURO

17,95 EURO

5er-Set

19,95 EURO

4er-Set groß

6er-Set klein

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Top-Mühlen namhafter Hersteller

259,- EURO



FIDIBUS 21

FIDIBUS Classic



379,- EURO

229,- EURO



MoMo-
Handmühle

KoMo

KoMo-Mühlen sind einfach in der Bedienung, leicht zu reinigen, klein genug für Miniküchen, groß genug für Familien und Profiköche, wohltuend leise, mit einer schonenden, aber effizienten Mahltechnik ausgestattet, exakt und leicht verstellbar und nachhaltig in der gesamten Produktionskette. Zudem bietet der Hersteller bis zu 12 Jahre Garantie auf seine Mühlen. In gleich 6 Farben sorgt leistungsfähige KoMoMio für Farbe in der Küche. Sie verfügt über einen 400-Watt-Motor. Die Getreidemühle FIDIBUS 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe, hat aber dennoch einen 250 Watt leistenden Motor. Selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360 Watt Industriemotor sind die Attribute der FIDIBUS Classic. Und wer ganz auf Strom verzichten möchte, für den ist die KoMo-Handmühle die richtige Wahl. ■

KoMoMio



~~249,- EURO~~ 199,- EURO

Hawos

Hier passt alles zusammen – von innen und außen: Die leichte Handhabung, das stufenlos einstellbare Mahlwerk, extrem harte Mahlsteine und ein starker 360-Watt-Motor sowie die Einstell-Skala aus massivem Messing. Die „Oktagon 1“ von Hawos punktet mit starker Leistung und guten Ergebnissen beim Mahlen von Getreide und Gewürzen. Selbst bei feiner Einstellung ist das Mahlgeräusch noch angenehm. Mit einem Corpus aus massivem, gedämpften Buchenholz ist sie ein Schmuckstück in handwerklicher Perfektion. Die Mühle ist auch glutenfrei eingemahlen lieferbar. ■



399,- EURO

199,- EURO



Mockmill 100

Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlenes Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weichweizen pro Minute, das 200er-Modell schafft erwartungsgemäß die doppelte Menge. Dafür sorgt jeweils ein robuster Industriemotor, der ein Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen antreibt. Als Besonderheit besteht das innovative Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen und die Mühlen werden komplett in Deutschland hergestellt. Der Hersteller gibt eine Garantie von 6 Jahren. Wer sehr große Mengen Getreide verarbeitet, für den ist die Mockmill Professional 100 oder die Professional 200 die richtige Wahl. Beide Mühlen sind für stundenlanges Mahlen ausgelegt. ■

Mockmill 200

279,- EURO



Mockmill
Profession-
al 200

499,- EURO

399,- EURO



Mockmill Professional 100


Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



15,- EURO

Schneidbrett Buche

Das Holz für dieses Schneidbrett stammt aus PEFC-zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft aus Österreich und wird mit der größten Sorgfalt ohne Leim verarbeitet. Es verfügt über ein Griffloch und misst 40 x 24 Zentimeter. 



179,- EURO

Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C

in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Set** verdoppelt die Kapazität des Brod & Taylor-



15,- EURO



30,- EURO

Gärautomaten ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Das Set besteht aus einem Edelstahl-Gestell mit zwei Aluminiumträgern. Maße des Gitters 31,2cm x 36,5cm.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





18,50 EURO

Bee's Wrap Baguette
33,5 x 66 cm



14,- EURO

Bee's Wrap Sandwich
33 x 33 cm



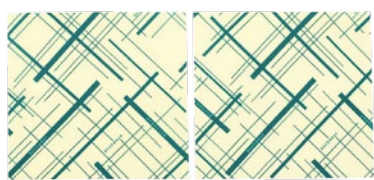
Bee's Wrap 3er-Set Käse
25 x 27,5 cm

22,- EURO



26,- EURO

Bee's Wrap Frühstückspause



54,- EURO



Natürliche Verpackung

Bee's Wrap wurde 2012 von Sarah Kaeck aus Vermont entwickelt. Als Mutter von drei Kindern, Hobby-Gärtnerin, Ziegen- und Hühnerhalterin stand sie vor der Frage: Wie kann ich Plastik in meiner Küche vermeiden? Sie brachte eine verlorene Tradition zurück, indem sie Baumwolle mit Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baum-Harz behandelte und so eine waschbare und wiederverwendbare Alternative entwickelte.

Bee's Wrap ist eine innovative und zugleich ganz natürliche Art, Dinge zu verpacken und zu verschließen. Es handelt sich um Bio-Bauwolle (Global Organic Textile Standard zertifiziert), die mit Wachs aus nachhaltiger Bienenzucht getränkt wurde. Dabei kommen zudem Bio-Jojoba-Öl und Baumharz zum Einsatz. Bee's Wrap ist frei von Plastik, komplett recycle- und sogar kompostierbar.

Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der Teiggare sowie zur Frischhaltung im Kühlschrank. Sie passt sich jeweils der Form an und (um)schließt sie perfekt. Trotz des angenehmen Bienenwachs-Aromas gehen keine Gerüche auf die Lebensmittel über. Die Folie lässt sich einfach mit kaltem Wasser abwaschen und immer wieder verwenden. ■

Bee's Wrap Sparpack:
zweimal 17,5 x 20 cm
zweimal 25 x 27,5 cm
zweimal 33 x 35 cm
einmal 43 x 58 cm

23,- EURO



23,- EURO

Bee's Wrap 3er Set medium
25 x 27,5 cm

Bee's Wrap Starter-Set
einmal 17,5 x 20 cm
einmal 25 x 27,5 cm
einmal 33 x 35 cm

Bee's Wrap Brot extra groß
43 x 58 cm



24,- EURO

Bee's Wrap 3er Set groß
33 x 35 cm



18,50 EURO

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Süß & Verführerisch





Schoko-Maronen-Creme

Diesmal sind es nicht die Kuppeln des Doms von Mailand, die den Besuch in Verzückung versetzen, sondern eine Variation einer der bekanntesten Mailänder Süßigkeit – dem Monte Bianco. Den Namen trägt das göttliche wie überaus mächtige Dessert zu Recht, handelt es sich doch um ein Kastanienpüree mit Schokolade, das von einer gehörigen Portion Schlagsahne gekrönt serviert wird. Damit gleicht es dem Mont Blanc, der bei guter Sicht von hohen Aussichtspunkten in Mailand gut zu erkennen ist. Hier wird das Dessert als Brotaufstrich serviert.

Zutaten

- ▶ 200 g Maronen (fertig gekocht, vakuumverpackt)
- ▶ 35 g Puderzucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 10 g Vanillepaste (alternativ: 2 Päckchen Vanillezucker)
- ▶ 50 g Sahne
- ▶ 50 g dunkle Kuvertüre

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Die Kuvertüre bei 50 °C im Topf oder bei 360 Watt 3 Minuten in der Mikrowelle schmelzen.
- Die Maronen mit Puderzucker, Vanillepaste, Salz und Sahne feinstmöglich pürieren.
- Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
- In sterilisierte Schraubgläschen füllen und im Kühlschrank lagern. 🍴





Tipp
Wer keine fertig
gekochten Maronen
verwenden möchte, kann
sie frisch im Ofen rösten,
sorgfältig schälen und
dann in Milch
kochen.

Piemonteser Haselnusscreme

Wer sie noch nicht kennt, sollte jetzt die Gelegenheit nutzen. Piemonteser Haselnüsse sind absolut jede Sünde wert. Sie sind goldgelb, verfügen über eine bella figura – fast perfekt rund – und erhalten durch die Röstung ein hinreißendes Aroma. Keine Supermarkt-Nuss kann mit diesen Nüssen auch nur annähernd konkurrieren.

Zubereitung

- Die Nüsse auf einem Backblech 10 Minuten bei 220 °C rösten, dann mit Hilfe eines Geschirrtuchs die dunklen Häutchen abrubbeln.
- Butter mit Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen.
- Nüsse mit Puderzucker, Salz und Vanillepaste portionsweise fein pürieren (das dauert zirka 15 Minuten). Zwischendurch die Paste immer wieder abkühlen lassen.
- Die geschmolzene Schokolade auf langsamer Stufe mit dem Pürierer mit der Nussmasse mischen.
- In sterilisierte Schraubgläser füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 🍫

Zutaten

- ▶ 100 g Süßrahm-Butter
- ▶ 100 g dunkle Kuvertüre (Kakaoanteil 70%)
- ▶ 100 g Piemonteser Haselnüsse (alternativ Lieblingsnüsse aus dem Supermarkt)
- ▶ 80 g Puderzucker
- ▶ 10 g Vanillepaste
- ▶ 1 kräftige Prise Salz
- ▶ optional: Zimt, Kardamom, Nelken oder Orangen-Zesten



Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:





Schoko-Bananen-Creme

Schleckermäulchen aufgepasst! Wer es besonders süß mag, ist hier richtig aufgehoben. Auf wattig-weichem Hefezopf oder Panettone ist dieser Aufstrich goldrichtig.



Zutaten

- ▶ 2 Bananen
- ▶ 10 g Zitronensaft
- ▶ 20 g Speisestärke
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 1 Ei
- ▶ 300 g Milch
- ▶ 130 g Sahne
- ▶ 150 g Schokolade (60% - 85% Kakaoanteil)

Zubereitung

- Den Vanillezucker zu Puderzucker mahlen.
- Die Schokolade bei 50 °C schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Bananen zusammen mit dem Zitronensaft pürieren.
- Zucker, Speisestärke, Ei, Milch und Sahne hinzufügen.
- Alles zusammen aufkochen lassen, dabei ständig rühren, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
- Schokolade dazugeben und verrühren.
- In sterilisierte Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. 🍴

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Salz-Karamell

Salz und Karamell? Das passt ganz hervorragend zusammen. Es schmeckt fantastisch mit einem Sahne-Eis, im Kaffee, köstlich als Brotaufstrich, zu frischem Obst, als Dip zu Cake Pops oder mit frischen Waffeln. Gesalzenes Karamell kommt immer gut.

Zutaten

- ▶ 100 g Vollmilch
- ▶ 160 g Rohrohrzucker
- ▶ 20 g Sahne (30% Fett)
- ▶ 7 g Salz

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zubereitung

- Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Er sollte nur eine helle Farbe annehmen.
- Mit Milch und Sahne ablöschen und das nun harte Karamell langsam unter Rühren auflösen.
- Salz hinzufügen und ebenfalls auflösen lassen.
- Die Karamellsauce unter ständigem Rühren eindicken lassen. Das dauert etwa 40-50 Minuten.
- In sterilisierte Schraubgläser abfüllen. 📦





Kokoscreme

Das Aroma der Kokosnuss bringt einen Hauch von Karibik auf den Küchentisch. Mit dieser bestechend einfachen wie leckeren Creme hat man das Vergnügen jederzeit. Und kann beim Genuss von blauen Stränden träumen.

Zubereitung

- Milch, Kokosmilch, Ei, Vanillezucker und Stärke in einem Topf zu Pudding kochen.
- Sahne und Kokosraspel hinzufügen und gründlich verrühren.
- In sterilisierte Schraubgläser füllen und abkühlen lassen. ☑

Zutaten

- ▶ 250 g Vollmilch
- ▶ 50 g Sahne
- ▶ 160 g Kokosmilch (aus der Dose)
- ▶ 1 Ei
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 20 g Stärke
- ▶ 50 g Kokosraspel

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Orangen-Marmelade

Bald gibt es sie wieder, die besten Orangen der Welt. Tarocco-Orangen sind rotfleischig, saftig und wunderbar aromatisch. Wenn man sie in einem Obstgeschäft sieht, sollte man unbedingt einige Kilo davon mitnehmen und daraus Orangenkuchen, Orangencreme oder – wie hier – eine Marmelade – herstellen.

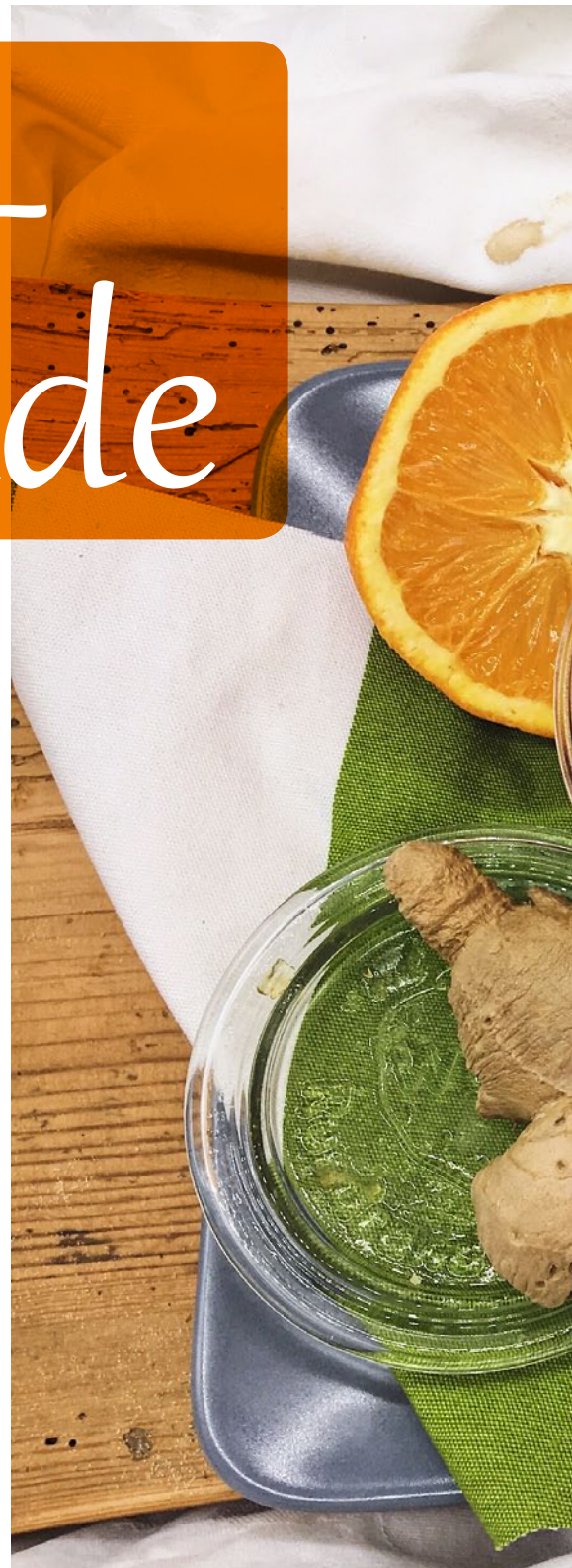
Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Zutaten

- ▶ 1 kg Orangen (ideal Tarocco-Orangen)
- ▶ 500 g Gelierzucker 2:1
- ▶ 35 g frischer Ingwer
- ▶ 1 Prise Salz

Zubereitung

- Den Ingwer reiben.
- Die Orangen schälen, von der weißen Haut befreien, dann achteln.
- Die Orangen zusammen mit dem Gelierzucker in einen hohen Topf geben und unter ständigem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.
- Den Ingwer hinzufügen.



- Mit dem Pürierer zu Mus verarbeiten.
- Gelierprobe machen. Dafür 1 EL Konfitüre auf eine kühl-schrankkalte Untertasse geben – geliert die Konfitüre sofort, ist sie bereit zum Abfüllen in Schraubgläser. Ist die Gelierung noch nicht abgeschlossen, die Masse also zu weich, noch 3-5 Minuten weiterköcheln lassen.
- In Schraubgläser füllen, verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.
- Kühl und dunkel lagern. 🍯



Aprikosen- konfitüre

A still life composition featuring apricots, daisies, and a jar of apricot jam on a woven basket. The scene is set on a dark, textured surface. In the foreground, a large, vibrant orange apricot is positioned on the left. To its right, a white daisy with a bright yellow center is in sharp focus. A glass jar with a metal clasp lid, filled with a thick, orange-colored jam, is partially visible on the right side. The background is filled with more apricots and daisies, some slightly out of focus, creating a sense of depth. The overall aesthetic is warm and rustic.



Wenn es diese zarten, süßen Früchte gibt, geraten Aprikosen-Fans ganz aus dem Häuschen. Endlich gibt es wieder Marillenknödel, herrliche provenzalische Aprikosen-Tarte oder diese fein-fruchtige Aprikosenkonfitüre.

Zutaten

- ▶ 1 kg Aprikosen (vollreife Früchte)
- ▶ 500 g Gelierzucker 2:1
- ▶ ½ Zitrone, davon der Saft
- ▶ 10 g Vanillepaste (alternativ 2 Päckchen Vanillezucker)
- ▶ 1 Prise Salz

Zubereitung

- Die Aprikosen waschen, entkernen und vierteln.
- Alle Zutaten in einen hohen Topf geben, 10-12 Minuten durchkochen lassen.
- Mit dem Pürierer zu Mus verarbeiten.
- Gelierprobe machen. Dafür 1 EL Konfitüre auf eine külschrankkalte Untertasse geben – geliert die Konfitüre sofort, ist sie bereit zum Abfüllen in Schraubgläser. Ist die Gelierung noch nicht abgeschlossen, die Masse also zu weich, noch 3-5 Minuten weiterköcheln lassen.
- In Schraubgläser füllen, verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.
- Kühl und dunkel lagern. 📦

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:



Kiwi-Vanille-Konfitüre

Geerntet werden Kiwis nach dem ersten strengen Frost. Die Kälte bewirkt, dass die Früchte, die bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt hart, sauer und absolut ungenießbar sind, schön weich und süß werden. Genau richtig, um sie zum Frühstück ins Müsli zu schnibbeln, einfach so zu genießen oder auf Obstböden zu vernaschen.

Zubereitung

- Die Kiwis schälen und vierteln.
- Kiwis und Gelierzucker in einen hohen Topf mit großer Fläche geben und 10-12 Minuten sprudelnd kochen.
- Den Schaum jeweils abschöpfen.
- Vanillepaste und Salz hinzufügen, gut verrühren.
- Mit einem Pürierer fein pürieren. Gelierprobe machen. Dafür 1 EL Konfitüre auf eine kühl-schrankkalte Untertasse geben – geliert die Konfitüre sofort, ist sie bereit zum Abfüllen in Schraubgläser. Ist die Gelierung noch nicht abgeschlossen, die Masse also zu weich, noch 3-5 Minuten weiterköcheln lassen.
- In Schraubgläser füllen, verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.
- Kühl und dunkel lagern. 📦

Zutaten

- ▶ 1 kg Kiwis
- ▶ 500 g Gelierzucker 1:2
- ▶ 20 g Vanillepaste (alternativ Mark einer Vanilleschote)
- ▶ 1 Prise Salz



Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:





Tipp

Lemoncurd eignet sich auch als Kuchen- und Tortenfüllung, als Topping zu Cake-Pops, zu Waffeln, auf Eiscreme, zu Puddings oder einfach auf ein Stück Panettone, Hefezopf oder als Plätzchenfüllung.

Lemoncurd

Aroma und Textur dieser Lemoncurd ist mit der gekauften Zitronencreme nicht vergleichbar. Hier schmeckt man die Saftigkeit der Zitrone, die sich mit dem samtigen Geschmack der Eier und der Butter zu einer Ganache-artigen Creme verbindet.

Zubereitung

- Zitronensaft und -schale, Butter, Zucker, Vanillepaste und Salz im Wasserbad schmelzen lassen.
- Eier schaumig schlagen und mit dem Schneebesen unter die Zitronen-Butter-Masse ziehen.
- Bei mittlerer Hitze nun 10-15 Minuten andicken lassen, dabei immer wieder rühren.
- Die Zitronencreme ist fertig, wenn sie schön sämig ist und seidig glänzt.
- Die Curd nun in sterilisierte Schraubgläser füllen und abkühlen lassen. ■

Zutaten

- ▶ 4 Bio-Zitronen, davon die abgeriebene Schale und der Saft
- ▶ 170 g Zucker
- ▶ 100 g Butter
- ▶ 10 g Vanillepaste
- ▶ 3 Eier
- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 1 Prise Salz

Zutaten:



Schwierigkeitsstufe:



Zeitaufwand:





Schaumkuss-Brötchen

DER Pausensnack aus den 1980ern ist zurück. Dazu braucht es nicht viel: ein knuspriges Brötchen und zwei Schaumküsse. Aufmüpfige Teenager brauchten zwischen den langweiligen Schulstunden einfach etwas Peppiges. Am besten natürlich etwas, das ihre Mütter fürchterlich fanden und verboten hatten. Was lag da näher, als kurzerhand zwei zuckersüße Schaumküsse zwischen zwei Brötchenhälften zu klemmen. Et voilà – fertig war der Revoluzzer-Snack für die Fünf-Minuten-Pause.

Zubereitung

● Brötchen aufschneiden, Schaumküsse darauflegen, Deckel drauf und sofort essen. 🍴

Zutaten

- ▶ 2 Brötchen
- ▶ 4 Schaumküsse

Zutaten:

Schwierigkeitsstufe:

Zeitaufwand:



HERAUSGEBER

Tom Wellhausen

REDAKTION

Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@brot-magazin.de
www.brot-magazin.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION

Doris Schmidtutz-Dempewolf

FOTOS

Africa Studio
A_Lein
Heike Rau
matka_Wariatka
nata_vrusidey
PhotoSG

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke, Julia Großmann

GRAFIK

Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice BROT
65341 Eltville

Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-magazin.de

DRUCK

Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
Gewerbering West 27
39240 Calbe

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT

Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

BEZUG

Kreative Brotzeit ist eine Sonder-
publikation der Zeitschrift BROT.

Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

EINZELPREIS

Deutschland: € 8,50
Österreich: € 9,40
Schweiz: sFr 12,90
Benelux: € 9,80

GROSSO-VERTRIEB

VU Verlagsunion KG
Meßberg 1
20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung über-
nommen werden. Mit der Übergabe
von Manuskripten, Abbildungen,
Dateien an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um Erst-
veröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran
geltend gemacht werden können.

Kreative
Brotzeit

Ein Sonderheft der
Zeitschrift BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROT unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e.V.

wellhausen
& marquardt
Mediengesellschaft



HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Neu

40 Rezepte
einfach &
kreativ

Die Pilze sprießen
Jetzt Vorräte anlegen

Schrecklich lecker
Hol das Beste
aus dem Kürbis

Aufs Brot
Süße und herzhaft
Aufstriche

Basis für jede Küche
Kräuter,
Gewürze
& Co.

Köstliches Kraut

Schnell gemacht, lange genossen:
Ideen für die Kohlsaison

Ausgabe 03/2019, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

€5,90

2 für 1

Zwei Hefte zum
Preis von einem
Digital-Ausgaben
inklusive

Neu

30 Rezepte
einfach &
kreativ

SPEISEKAMMER

Vorrat

Köstliche Beilagen
für das ganze Jahr

Jetzt bestellen!

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110



GUTE DINGE
vorgestellt
VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

bon'gu
FÜR GENIESSER

DAS MEHL MACHT DEN UNTERSCHIED

Aromatisches Baguette, luftiges Ciabatta, herzhaftes Roggenbrot –
bongu.de liefert Europas beste Mehle aus einer Hand



Mit bon'gu-Mehlen hat
Dietmar Kappl (homebaking.at)
auf internationalen Brotwettbewerben
vielfach Goldmedaillen gewonnen

bongu.de & homebaking.at: vereinte Online-Kompetenz in Mehl & Bäckerei für beste Ergebnisse.
Kaufen Sie auf bongu.de und erhalten blitzschnell ihr Wunschmehl per Post.