

Brotreste vielseitig zubereiten

(alle Rezepte sind für 3-4 Personen)

Koje 1

Brotbrösel-Taler (gerne auch dunkles Brot oder Vollkornbrot verwenden)

150 g trockenes Brot 400 ml Milch	Brot mit der Gemüsereibe zu Brösel reiben. Milch erhitzen (muss nur heiß sein, nicht kochen) und über die Brösel gießen, beides mit dem Kochlöffel vermischen und abkühlen lassen.
1 kleine Zwiebel 1 kleine Karotte 3 Zweige Petersilie 1 TL Butter	Gemüse waschen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Karotte schälen und fein raspeln, Petersilie hacken. Zwiebel und Karotte in der Butter leicht andünsten (ca. 5 Minuten). Petersilie am Schluss kurz mitdünsten.
1 Ei ½ TL Salz 4 Prisen Pfeffer 1 TL Majoran	Gemüse, Petersilie, Ei und Gewürze zur Bröselmasse geben und mit den Knethacken (Handrührgerät) einen Teig kneten. Teig portionieren und Taler/Küchle formen (10-12 Stück).
	Den Backofen auf 150°C Umluft einschalten.
2 EL Rapsöl oder Butterschmalz	1 EL Bratfett in einer beschichteten Pfanne auf Stufe 7-8 erhitzen, dann die Hälfte der Taler darin beidseitig goldgelb anbraten. Die fertigen Taler im Backofen bei 150°C warmhalten. Dann die nächsten Taler anbraten.

Tomatensoße

1 kleine Zwiebel	Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
1 EL Butter 1 EL Mehl 1 EL Tomatenmark 1 kl. Dose Tomatenpüree 100 ml Wasser ½ TL Salz 1 Prise Zucker ½ TL gekörnte Brühe 5 Prisen Pfeffer 1 TL Pizzakräuter 1 Spritzer Zitronensaft	Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebel darin leicht andünsten, dann Mehl zugeben. Mehl hellgelb anrösten, dann Tomatenmark zugeben. Nun unter ständigem Rühren (mit dem Schneebesen) das Wasser und das Tomatenpüree dazugeben. Soße würzen, ca. 10 min. leicht köcheln lassen, bei Bedarf nochmals Wasser zugeben.
1 EL Sahne	Soße mit Sahne verfeinern.



Sellerierohkost

150 g Vollmilch-Naturjoghurt 2 EL Sahne ½ Zitrone 1 TL Salz 2 TL Zucker	Die Zitrone auspressen. Für die Marinade den Joghurt mit Sahne, Zitronensaft, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren.
½ Sellerieknolle	Sellerie waschen, mit dem Messer die Schale abschälen. Sellerie mit der Küchenmaschine direkt in die Marinade raspeln. Mischen.
1 Apfel	Den Apfel waschen, schälen und in feine Würfel schneiden, dann unter die Sellerierohkost mischen.
2 EL Walnüsse	Walnüsse hacken und die Rohkost damit garnieren.

Bröselmuffins, süß (ergibt 12 Stück)

(Semmelbrösel aus hellem Brot herstellen)

3 Eiweiß	Drei Eier trennen, das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen.
120 g Butter 100 g Zucker 3 Eigelb	Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren.
60 Semmelbrösel 60 g gemahlene Mandeln ½ TL Backpulver	Semmelbrösel, Mandeln und Backpulver mischen, dann unter die Butterschaummasse rühren. Teig ca. 10 Minuten stehen lassen.
Papiermuffinförmchen	Den Backofen auf 180 °C Ober-Unter-Hitze einschalten. Backgitter auf die mittlere Schiene geben. Papiermuffinförmchen in das Muffinblech setzen.
	Eischnee vorsichtig unter den Teig rühren. (Es darf noch Eischnee sichtbar sein.) Teig in die Muffinförmchen verteilen.
	Muffinblech auf das Backgitter stellen, 25 Minuten backen.
Puderzucker	Muffins mit Puderzucker bestreuen.

Muffins werden am nächsten Tag schön saftig und sind mehrere Tage haltbar.

Koje 2

Panierte Fischfilets aus dem Backofen

4 Scheiben trockenes Brot 50 g Mandeln	Brot mit der Küchenmaschine zu Semmelbrösel reiben. Anschließend die Mandeln reiben. Beides in einem Teller mischen.
1 Ei 2 EL Milch 1 Prise Salz	Ei, Milch und eine Prise Salz in einen Teller geben, mit einer Gabel das Ei mit Milch und Salz verrühren/zerschlagen.
2 EL Mehl	Mehl auf einen dritten Teller geben.
500 g Lachs (TK) Salz	Lachs auftauen lassen, mit Küchentuch trocken tupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, leicht salzen.
	Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
	Jetzt die Lachsstreifen der Reihe nach in Mehl, Ei und Semmelbrösel-Mandel-Mischung wenden, dann auf das Backblech legen.
1 EL Rapsöl oder zerlassene Butter	Rapsöl in eine Tasse geben und mit einem Backpinsel auf die Lachsstreifen tupfen.
	Backblech in den Backofen schieben, Lachsstreifen 20-25 Minuten backen.

Alternativ kann der panierte Lachs auch in der Pfanne angebraten werden.

Remouladensoße

½ Zwiebel 1 Gewürzgurke 1 hartgekochtes Ei 1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)	Zwiebel in feine Würfel schneiden und 2 Min. in der Mikrowelle dünsten, dann abkühlen lassen (die Zwiebel kann auch roh verwendet werden). Gewürzgurke fein schneiden, Ei schälen und fein schneiden. Kräuter fein hacken oder tiefgefrorene Kräuter verwenden.
200 g Saure Sahne 1 EL Salatmayonnaise Salz, Pfeffer 1 TL Senf	Saure Sahne und Mayonnaise mit den Gewürzen verrühren. Eier, Zwiebel, Essigurke und Kräuter zugeben und unterrühren.

Dazu passen Kartoffelsalat und Blattsalat.

Klare Fleischbrühe mit Bröselklößchen

<p>500 g Suppenfleisch 2-3 Suppenknochen 1 Zwiebel 1 Karotte ½ Stange Lauch ¼ Knolle Sellerie 1 TL Salz 5 Prisen Pfeffer 1 TL gekörnte Fleischbrühe 1 l Wasser</p>	<p>Das Gemüse waschen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Dampfdruck geben und unter Druck 25-30 Minuten garen. Suppe abseihen und nochmals abschmecken. Nach Bedarf noch Wasser zugeben.</p>
<p>40 g weiche Butter 40 – 50 g Semmelbrösel (selbstgemacht) 1 Ei (Gr. L) 2-3 Zweige Petersilie ¼ TL Salz 4 Prisen Muskat</p>	<p>Butter schaumig rühren, nach und nach Semmelbrösel und Ei unterrühren. Salz und Muskat zugeben. Die Petersilie sehr fein hacken und auch untermischen. Den Teig 30 Minuten stehen lassen.</p> <p>Fleischbrühe abseihen und wieder im Kochtopf erhitzen. Jeweils mit einem Teelöffel eine Portion Bröselteig in die nasse Hand geben und zu einem Klößchen formen. Klößchen in die heiße Fleischbrühe geben, 20 Minuten in der heißen Brühe ziehen lassen (soll nicht kochen).</p>

Alternativ kann auch eine Gemüsebrühe verwendet werden.

Koje 3

pikanter Semmelauf

(hier kann auch gerne Roggenmischbrot verwendet werden)

5 Scheiben Brot (2-3 Tage alt) 300 ml lauwarme Milch	Brot Scheiben mit lauwarmen Milch übergießen. Ca. 30 Minuten stehen lassen. Zwischendurch mal umrühren, damit das Brot alle Milch aufsaugen kann.
1 Zwiebel 2 Karotten ½ Stange Lauch 100 g grüne Bohnen TK	Gemüse waschen, schälen und in feine Würfel bzw. Ringe schneiden.
1 EL Butter oder Rapsöl 1 TL Kräutersalz Pfeffer Thymian	Butter erhitzen und das Gemüse darin kräftig andünsten (ca. 10 Minuten). Mit Kräutersalz, Pfeffer und Thymian würzen.
1 TL Butter	Eine große Auflaufform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 200°C Ober-Unter-Hitze erhitzen.
3 Eier (Gr. L) 2 EL Sahne 1 gestrichener TL Salz 5 Prisen Muskat 100 g geriebener Käse	Eier trennen. Das Eiweiß im schmalen Rührbecher mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dann die Eigelbe mit der Sahne, Salz, Muskat und die Hälfte vom geriebenen Käse zur Brotmasse geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Danach den Eischnee locker unterheben.
	Jetzt zuerst das gedünstete Gemüse in der Auflaufform verteilen, dann die Brotmasse darüber verteilen und glattstreichen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen und 35 - 40 Minuten backen.

Dazu passt Tomatensoße und ein Blattsalat.

Endiviensalat mit Croutons

½ TL Salz ½ EL Zucker 2 EL Himbeeressig 5 EL Wasser 1 EL Rapsöl	Alle Zutaten für die Marinade mit dem Schneebesen kräftig verrühren, bis es eine Emulsion ist.
½ Endivien	Endivienblätter vom Strunk lösen, die Blätter in der Salatwaschschüssel waschen, gut abtropfen lassen (oder in der Salatschleuder trocknen) und dann in feine Streifen schneiden. Salat kurz vor dem Verzehr anmachen.
3 Scheiben trockenes Toastbrot 20 – 30 g Kräuterbutter	Toast in Würfel schneiden. Kräuterbutter in der Pfanne erhitzen und die Toastwürfel darin anbraten. Zum Salat servieren.

Arme Ritter

4 trockene Brötchen (2-4 Tage alt)	Mit einer Gemüsereibe bei den Brötchen rundherum die Kruste abreiben (ergibt Semmelbrösel). Dann die Brötchen vierteln.
1 Eigelb 1 Prise Salz 2 EL Zucker 300 ml Milch Abgeriebene Zitronenschale	Das Eigelb mit Salz, Zucker, Milch und Zitronenschale verrühren. Die Semmeln mit dieser Eiermilch übergießen und durchziehen lassen (ca. 15 Minuten), zwischendurch wenden.
1 Eiweiß 2 EL Wasser	Eiweiß mit Wasser verrühren, in einen Teller geben. Die Semmelviertel im Eiweiß wenden und mit den vorher hergestellten Semmelbröseln panieren.
	Backofen auf 150°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
Ca. 70 g Butterschmalz	Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen (Stufe 7-8, nicht überhitzen) und die Semmelstücke darin rundherum goldgelb backen. Danach die armen Ritte kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen, anschließend bis zum Verzehr im Backofen warmhalten.
2 EL Zucker 6 Prisen Zimt	Zucker und Zimt mischen und über die heißen Armen Ritter streuen.

Dazu kann man Zwetschgen- oder Apfelkompott oder eine Vanille- oder Fruchtsoße servieren.

warme Fruchtsoße

1 Apfel (Elstar)	Apfel waschen, schälen, Kernhaus rausschneiden und den Apfel in sehr feine Würfel schneiden.
500 l Apfelsaft 2 EL Zucker ½ TL Zimt	Apfelsaft mit Zimt und Zucker erhitzen, Apfelwürfel dazugeben und kurz (2-3 Minuten) leicht kochen lassen.
100 ml Apfelsaft 1 gehäufte EL Speisestärke	Apfelsaft und Speisestärke verrühren und diesen Brei in den kochenden Apfelsaft mit dem Schneebesen einrühren. Soße einmal aufkochen lassen, dann zur Seite stellen.

Eine Fruchtsoße kann mit jedem x-beliebigen Saft hergestellt werden.

Koje 4

überbackene Brote

6-8 Scheiben Brot oder 4 Brötchen, halbiert (2-4 Tage alt)	Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Brotscheiben darauf verteilen.
200 g Saure Sahne oder Schmand (oder Quark) 2 EL Milch 1 gestrichener EL Mehl ½ TL Salz 4 Prisen Pfeffer 100 g geriebener Käse	Saure Sahne mit Milch, Mehl, Salz und Pfeffer verrühren. Geriebener Käse unterheben.
<u>Variante 1</u> ½ Stange Lauch 60 g Schinkenspeck ½ TL Kümmel	Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Lauch, Schinkenspeck und Kümmel unter die Schmandcreme mischen.
<u>Variante 2</u> 1 EL Tomatenmark 1 kleine rote Paprika 1 kleine Zwiebel 80 g Salami	Tomatenmark unter die Schmandcreme mischen. Paprika waschen und in sehr feine Würfel schneiden, Zwiebel fein würfeln, Salami würfeln. Alles unter die Schmandcreme mischen.
	Backofen auf 200°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
	Die Masse (Variante 1 oder 2) auf die Brote streichen und 10-12 Minuten überbacken.

Vegetarisch: anstelle von Schinkenspeck oder Salami 3-4 getrocknete, eingelegte
Tomaten verwenden. Weiteres Gemüse nach Saison und Geschmack.

Pilzrahmsoße

1 Zwiebel 300 g Steinchampignons	Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Champignons unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp trocken reiben und in Scheibchen schneiden.
1 EL Butter 1 EL Mehl	Butter in einem Topf erhitzen, zuerst die Zwiebel darin andünsten, dann die Champignons kurz andünsten, danach mit Mehl bestäuben. Jetzt das Mehl anrösten.
50 ml Weißwein 150 ml Wasser 1 TL Gemüsebrühe	Mit Wein und Wasser ablöschen, dabei kräftig rühren. Gemüsebrühe zugeben.
½ TL Kräutersalz 5 Prisen Pfeffer 1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer und Zucker zugeben. Soße ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
100 ml Sahne	Soße mit Sahne verfeinern.

gebackene Semmelknödel/ Semmelknödelmuffins

(hier helles Brot und Brötchen verwenden)

250 g getrocknetes Brot	Brot in Würfel schneiden (1 cm) und in eine große Schüssel geben.
250 ml Milch 3-4 Prisen Muskatnuss	Milch erhitzen, Muskatnuss zugeben und heiß über die Semmelwürfel gießen (langsam darüber gießen und dabei die Semmelwürfel vorsichtig mit dem Kochlöffel wenden). 15 Minuten stehen lassen.
1 Zwiebel 3 Zweige Petersilie ½ EL Butter	Zwiebel und Petersilie waschen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Beides in heißer Butter in der Pfanne kurz andünsten, dann zu den Semmelwürfeln geben.
2 Eier (Größe L) 50 ml Sahne 1 TL Salz	Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelb mit der Sahne und dem Salz verrühren.
	Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
	Das Eigelb-Sahne-Gemisch mit dem Kochlöffel unter die Semmelmasse mischen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben (die Brotwürfel bleiben sichtbar, zum Teil sind sie nicht durchgeweicht)
2 Backpapier 2 Stück Alufolie	<u>Variante 1:</u> Semmelteig halbieren, jede Hälfte auf das Backpapier geben und zu einer Rolle formen. Dann diese Rolle mit dem Backpapier einpacken, und danach noch in Alufolie einwickeln. Auf ein Backblech legen und 35 Minuten backen.
Muffinblech	<u>Variante 2:</u> die Semmelmasse in die gefetteten Muffinförmchen geben und 25 Minuten backen. Die Semmelknödelmuffins werden oben knusprig. Sie können vor dem Backen noch mit geriebenem Käse bestreut werden.

Diese Semmelknödel können als Hauptgericht mit einer Soße (Champignonsoße, Tomatensoße...) oder als Beilage zu Braten oder Gulasch serviert werden.