

BROT & GEBÄCK, SPANNEND VERARBEITET

Ofenfrisch braucht es bei gutem Brot und Gebäck nicht viel: ein wenig Butter, etwas Schnittlauch oder Marmelade und schon ist das kulinarische Glück perfekt. Aber wie sieht es aus, wenn die Backwaren etwas trockener und härter geworden sind? Keine Sorge, auch dann lässt sich wahrhaft Köstliches damit anstellen! Wir haben kreative Ideen für Sie, die sicherstellen, dass Sie auch das letzte Bröserl sinnvoll verwerten.

Rezepte: Charlotte Cerny **Fotos:** Barbara Eidler-Ster

BROT-GNOCCHI IN GEBACKENER PARADEISER-SCHAFKÄSE-SAUCE

4 Portionen
ZUBEREITUNG: ca. 1 ½ Stunden

GNOCCHI
500 g mehlige Erdäpfel
300 g Weißbrot *(vom Vortag)*
4 EL Petersilie *(gehackt)*
4 EL Erdäpfelstärke
4 EL Parmesan *(gerieben)*
2 mittlere Eier

SAUCE
2 rote Paprika
4 Paradeiser
1 Knolle Knoblauch
1 Pkg. Kräuter-Schaffrischkäse
2 Zweige Basilikum

Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl, Olivenöl

1. Für die Gnocchi Erdäpfel schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser garkochen, abseihen und ausdampfen lassen. Brot in möglichst kleine Würfel schneiden.
2. Erdäpfel zerstampfen und mit den übrigen Gnocchi-Zutaten gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat würzen. Masse kurz ziehen lassen und gut verkneten.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vierteln, zu Strängen rollen und in kleine Stücke schneiden. Gnocchi auf ein bemehltes Blech legen und beiseite stellen.
4. Für die Sauce Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Paprika vierteln, Kerne entfernen. Paradeiser vierteln. Knoblauchknolle halbieren und die Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln. Gemüse in eine Auflaufform füllen. Frischkäse daraufsetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln.
6. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten garen. Herausnehmen und die Knoblauchzehen aus der Knolle drücken. Masse in ein hohes Gefäß füllen und fein pürieren.
7. Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum goldbraun anbraten, Sauce zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum garniert servieren.

TIPP
Für die Sauce können Sie auch Feta oder Gorgonzola verwenden.

CACIO E PEPE MIT THYMIAN-PANGRATTATO

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 40 Minuten

1 TL schwarze Pfefferkörner
500 g Linguine
2 EL Butter
200 g Pecorino *(fein gerieben)*

PANGRATTATO
1 Ciabatta-Brötchen *(vom Vortag)*
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
2 EL Thymianblättchen
—
Salz

1 Für das Pangrattato Ciabatta auf der groben Seite einer Vierkantreibe reiben. Knoblauch schälen und fein schneiden. Brösel und Knoblauch in Olivenöl goldbraun braten und vom Herd nehmen. Thymian untermischen.
2 Pfefferkörner in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und grob mörsern. Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen und abseihen. Dabei 1 Tasse vom Nudelwasser auffangen.
3 Butter in der Pfanne aufschäumen. Pfeffer und Pasta zugeben. Pecorino einstreuen und unterrühren. Mit dem Nudelwasser auflockern. Mit Salz abschmecken.
4 Cacio e pepe mit dem Pangrattato bestreut servieren.





CROOKIES

Cookie + Croissant = Crookie

6 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 30 Minuten

6 Croissants *(vom Vortag)*

COOKIETEIG
80 g weiche Butter
50 g Feinkristallzucker
50 g brauner Zucker
1 kleines Ei
1 MS Vanillepaste
125 g glattes Mehl
½ TL Natron
75 g weiße Kuvertüre *(gehackt)*
75 g Schoko-Drops

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2 Butter und Zuckersorten 5 Minuten cremig mixen. Ei und Vanille untermixen. Mehl und Natron einrühren. Kuvertüre und Schoko-Drops untermischen.
3 Croissants aufschneiden und mit der Hälfte vom Cookieteig füllen. Auf das Blech legen und übrigen Cookieteig auf den Croissants verteilen.
4 Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten überbacken. Herausnehmen und warm genießen.

TIPP
Zusätzlich mit Nougatcreme, Pistazienmus oder Marmelade füllen.



HOLLÄNDISCHE BITTERBALLEN

Die Niederländer lieben die Fleischkroketten wegen ihrer einzigartigen Konsistenz: außen knusprig, innen cremig!

30 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 4 Stunden **ZUM KÜHLEN:** ca. 8 Stunden

500 g Rindfleisch zum Schmoren
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner
4 Petersilienstängel
1,5 l Wasser
2 TL Gelatinepulver

ROUX
2 Schalotten
60 g Butter
60 g glattes Mehl
250 ml Milch
250 g Rindsuppe
1 TL Dijon-Senf
120 g Old Amsterdam Käse *(gereifter Gouda)*
1 kleiner Bund Petersilie *(gehackt)*

DIP
1 Knoblauchzehe
175 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Sauerrahm
Schale und Saft von ½ Zitrone
1 TL Senf
4 EL Kräuter *(gehackt)*
Dille *(zum Garnieren)*

PANADE
3 Eier
50 ml Milch
250 g glattes Mehl
250 g Semmeln *(vom Vortag, gerieben)*

Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Frittieren

1 Fleisch grob würfeln. Zwiebel schälen und vierteln. Gewürze, Kräuter, Wasser, Zwiebel und Fleisch in einen Topf füllen und aufkochen. 3 Stunden köcheln, bis das Fleisch weich ist.
2 Fleisch aus der Suppe nehmen und auskühlen lassen. Suppe durch ein Sieb gießen. Gelatine mit 100 ml von der Suppe verrühren.
3 Für die Roux Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Mehl unter Rühren zugeben und goldbraun rösten. Milch und Suppe nach und nach unter ständigem Rühren zugießen. Roux ca. 3 Minuten köcheln, vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat würzen. Senf unterrühren. Gelatine in der Mischung auflösen. Käse reiben.
4 Fleisch klein schneiden oder mit einer Gabel zerdrücken, mit Petersilie und Käse unter die Roux mischen. In eine Auflaufform füllen, abdecken und über Nacht kalt stellen.
5 Für den Dip Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den übrigen Zutaten (bis auf die Dille) glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6 Für die Panade Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7 1 EL von der Fleischmasse abstechen, zu einem Bällchen formen und im Mehl wenden. Durch die Eimischung ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Nochmals durch die Eimischung ziehen und in den Bröseln wenden.
8 4 Finger hoch Öl in einem Topf erhitzen. Bitterballen einlegen und rundum goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

TIPP
Dieses Rezept eignet sich ideal für übriges Hühner- oder Rindfleisch.



WERBUNG

LÄNGER FRISCH

Brot frisch zu halten gelingt mit der richtigen Aufbewahrung relativ leicht. Am wohlsten fühlt sich das Brot im Brotkasten, einem atmungsaktiven Brotbeutel oder einem Tontopf. Angeschnittenes Brot sollte unbedingt auf der Schnittfläche stehen, damit es nicht austrocknet. Und weil meistens einige Brotkrümel im Brotbehälter liegen bleiben, sollte dieser ab und zu mit Essig gereinigt werden, um Schimmelbildung vorzubeugen. Der Kühlschrank ist übrigens kein guter Lagerort für Brot, da diesem dort die Feuchtigkeit entzogen wird.
Mehr Tipps zur Aufbewahrung und Rezepte mit Brot & Gebäck gibt's im ANKER Brot-Kochbuch und auf ankerbrot.at

KATSU SANDO

Japans überraschend saftiger Sandwich-Klassiker

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 30 Minuten

4 Koteletts vom Schwein *(ohne Knochen)*
100 g Weißbrot oder Gebäck *(vom Vortag)*
3 Eier
50 ml Milch
100 g glattes Mehl
8 Blätter Weißkraut
8 Scheiben Weißbrot

SAUCE
100 g Ketchup *(scharf)*
2 EL Sojasauce
1 EL Worcestershire-sauce
1 TL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer, Butterschmalz oder Öl zum Backen

1 Koteletts beidseitig mit dem Messerrücken klopfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2 Brot vom Vortag auf der groben Seite einer Vierkantreibe reiben.
3 Eier mit Milch verquirlen. Fleisch im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Brotbröseln panieren.
4 1 Finger hoch Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel einlegen und beidseitig goldbraun braten. Herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.
5 Für die Sauce die Zutaten verrühren.
6 Kraut sehr fein schneiden. Brotscheiben mit der Sauce bestreichen. Koteletts zwischen 2 Brote legen, mit der übrigen Sauce und dem Kraut servieren.





TOSKANISCHE RIBOLLITA

Die Bauernsuppe ist ein Klassiker der Cucina Povera („Arme-Leute-Küche“).

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

150 g Weißbrot *(z.B. Ciabatta, Baguette, etc.; vom Vortag)*
4 Karotten
4 Selleriestangen
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
40 ml Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
1 Dose gehackte Paradeiser
500 ml Hühnersuppe
700 ml Wasser
1 Stück Parmesanrinde *(optional)*
1 Dose weiße Bohnen *(Inhalt ca. 400 g)*

ZUM ANRICHTEN
4 EL Parmesan *(fein gerieben)*
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Brot in Stücke zupfen oder in dünne Scheiben schneiden.
2 Karotten und Sellerie putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Im Olivenöl ca. 20 Minuten langsam anbraten, bis das Gemüse weich und die Zwiebel goldbraun ist. Rosmarin, Paradeiser, Suppe, Wasser und Parmesanrinde zugeben. Ribollita aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln.
3 Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und zugeben. Brot untermischen. Ribollita 10 Minuten köcheln.
4 Ribollita mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Parmesan und Rosmarin garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

TIPP
Je nach Saison mit einer Hand voll Spinat oder Kohl verfeinern.

WERBUNG

DRAUF & DRUNTER

Das ANKER Brot-Kochbuch präsentiert eine große Auswahl an familientauglichen, unkomplizierten, vorwiegend vegetarischen Rezeptideen rund um Brot & Gebäck: Dips, Aufstriche, Fingerfood, pikante und süße Jausen-Überraschungen zeigen, wie vielfältig Brot & Gebäck verwendet werden können.
Und wenn doch einmal etwas übrig bleibt, dann finden sich viele Rezepte und Tipps für die kreative Verwendung von Brotresten z.B. für Aufläufe, Laibchen oder sogar Eis im Buch.
Erhältlich ist das Kochbuch in allen ANKER Filialen und auf ankerbrot.at



SPINAT-GRUYÈRE-STRATA MIT MINI-WÜRSTELN

Gut vorzubereiten, so köstlich: Der Brotauflauf kann mit saisonalem Gemüse immer wieder variiert werden.



6 Portionen
ZUBEREITUNG: ca. 1 ½ Stunden
ZUM ZIEHENLASSEN: mind. 8 Stunden

500 g Brot oder Gebäck *(vom Vortag)*
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 EL Butter
500 g TK-Blattspinat
150 g Gruyère *(gerieben)*
6 Mini-Würstel *(z.B. Berner Würstel)*

ROYALE
8 mittlere Eier
250 ml Milch
250 ml Schlagobers
2 EL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, Öl

1. Brot in Stücke zupfen oder grob würfeln. (Wenn es zu feucht ist, einfach im Rohr bei 140 °C ca. 1 Stunde trocknen.)
2. Auflaufform (22 x 33 cm) mit Butter ausstreichen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Knoblauch unterrühren und ca. 2 Minuten mitdünsten. Spinat unterrühren und ca. 5 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen, auskühlen und fest ausdrücken.
4. Die Hälfte vom Brot in die Auflaufform füllen. Die Hälfte der Spinatmasse darauf verteilen. Mit der Hälfte vom Käse bestreuen. Übriges Brot und die Spinatmasse in die Form füllen.
5. Für die Royale die Zutaten verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat kräftig würzen. In die Form füllen, abdecken, über Nacht kalt stellen.
6. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Strata mit übrigem Käse bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 1 Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Herausnehmen.
8. Würstel in 1 TL Öl goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Strata noch heiß mit den Würsteln servieren.

TIPP
Die Würstel können auch auf die Strata gelegt und mitgebacken werden.

WERBUNG



BROT & GEBÄCK, KREATIV VERARBEITET

Bei einem Workshop von ANKER und GUSTO lernten Leserinnen und Leser, wie man mit übrig gebliebenem Brot und Gebäck raffinierte Köstlichkeiten kreiert.

Nur keine Lebensmittel verschwenden! Ein Grundsatz, der uns wohl allen sehr am Herzen liegt und dem sich Mitte April ein ganz besonderer Workshop widmete. 18 Leserinnen und Leser, die beim großen Gewinnspiel in der April-Ausgabe von GUSTO mitgemacht hatten, trafen sich in der GUSTO-Küche und lernten von Rezeptkreateurin Charlotte Cerny, wie wunderbar und unkompliziert man Brot und Gebäck vor der Mülltonne bewahren kann.



FOTOS: BARBARA EIDLER-STER



Gute Neuigkeiten: Gerade Semmerl, Weckerl und Co sind für die kreative Resteküche prädestiniert, schließlich kann man sie, wenn sie schon hart sind, perfekt und ganz leicht weiterverarbeiten. Viele Rezepte verlangen gar nach Gebäck in diesem Zustand! Ob die aktuell besonders angesagten Crookies, bei denen Croissants zum Einsatz kommen, oder die traditionelle Brotsuppe Ribollita, die seit Jahrzehnten ein Klassiker der italienischen Cucina Povera ist: Das Verwerten von Brot und Gebäck ist kein Trend-, sondern ein wahres Dauerbrennerthema.

Spannend: Die Workshop-Teilnehmer und -Teilnehmerinnen konnten bei einem echten GUSTO-Shooting Fotografin Barbara Eidler-Ster über die Schulter schauen und live miterleben, wie ihre Gerichte professionell in Szene gesetzt wurden. Ein unvergesslicher Abend, der gezeigt hat: Restekochen kann so unvergleichlich köstlich und simpel sein!

