

Clever kochen - 5 Tipps, altes Brot zu verarbeiten



Bei der Vorstellung von altem Brot springt nicht gleich jeder vor Freude in die Luft. Doch das ist noch lange kein Grund, es wegzuschmeißen. Hier 5 Tipps, was du alles daraus zubereiten kannst.

Semmelbrösel

Solltest du es nicht schaffen, deinen Brotvorrat rechtzeitig aufzubrechen, lassen sich aus den älteren Brotresten ganz einfach zuhause eigene Semmelbrösel herstellen - es nimmt nur wenig Zeit in Anspruch und schmeckt besser als industriell gefertigtes Mehl. Du kannst die verschiedensten Varianten produzieren, um für jedes Gericht die passende Panade vorrätig zu haben. Aus trockenen Brötchen lässt sich sehr feines Paniermehl erzeugen, das sich hervorragend für Schweine- oder Gemüseschnitzel eignet. Dazu die Brötchen mit einer feinen Reibe reiben und anschließend in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Altes Brot kannst du in beliebig große Brösel zerteilen, auf einem Backblech auslegen und vollständig austrocknen lassen. So kannst du deinem Panierten z.B. mehr Knusprigkeit verleihen.



Croûtons

Brotreste eignen sich hervorragend, um knusprige Croûtons selbst zu machen. Jamie Oliver bereitet sie z.B. in drei verschiedenen Größen zu. Dazu das alte Brot in kleine (1 cm), mittlere (3 cm) und in große (5cm) grobe Stücke würfeln. Für die Zubereitung brauchst du nicht extra den Ofen anwerfen - nutze die Restwärme, nachdem der Backofen in Benutzung war. Die Brotwürfel auf einem Backblech verteilen und über Nacht im noch warmen Ofen trocknen lassen. Wer seinen Croûtons einen besonderen Geschmack verleihen möchte, kann sie vor dem Trocknen in verschiedenen Gewürzen, frischen Kräutern oder Chiliflocken und Knoblauchöl schwenken. Die kleinen Knusperkönige sind vielseitig einsetzbar und machen sich besonders gut in einem Salat oder über einer Suppe.

Clever kochen - 5 Tipps, altes Brot zu verarbeiten



Brotchips

Altes Brot ist also nicht bloß zum Wegschmeißen oder Entenfüttern gedacht. Du kannst aus ihm z.B. auch knusprige Chips machen. Für die Zubereitung schneidest du einige Scheiben mit einem sehr scharfen Messer so fein du kannst (Du kannst hierzu die verschiedensten Brotsorten verwenden). Je nach Belieben Olivenöl mit frischen Kräutern wie Rosmarin oder Basilikum, fein gehacktem Knoblauch und Chiliflocken vermengen und anschließend über die hauchdünnen Scheiben streichen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Rost 10 Minuten goldbraun backen.

gebliebenen Brotlaib in breite Scheiben. Um ihnen etwas mehr Aroma zu verleihen, kannst du die Scheiben im Backofen etwas rösten, bevor du sie über Nacht im Ofen trocknen lässt. Damit die fertigen Brotscheiben nicht schimmeln, bewahre sie am besten in einem luftdichten Behälter auf. Vor dem Verzehr nach Belieben mit Oliven- und Knoblauchöl beträufeln und kurz in der Pfanne erhitzen. Anschließend kannst du das Brot z.B. mit einem fein gewürfelten Tomatensalat mit frischem Basilikum und Parmesanraspeln belegen oder mit einer Avocado-Creme bestreichen.



Foto: Stocksy



Bruschetta

Du kannst aus deinem altbackenen Brot auch herrlich knusprige Bruschetta zaubern. Der italienische Vorspeisenklassiker wird eigentlich aus Ciabatta gemacht, jedoch lassen sich auch sämtliche deutsche Brotsorten dafür verwenden. Schneide dazu deinen übrig

French Toast

Die Variante, Brotresten neues Leben einzuhauchen, ist hierzulande auch unter dem Namen "Armer Ritter" bekannt und schmeckt, egal ob süß oder herzhaft, einfach immer gut. Aus altbackenem Weißbrot oder harten Brötchen vergangener Tage lässt sich im Handumdrehen eine leckere Speise zubereiten, die nur weniger Zutaten bedarf. Auch älteres Toast eignet sich ideal für die Herstellung von armen Rittern. Dazu Milch, Eier, Zucker sowie eine Prise Salz vermengen und die trockenen Brotscheiben kurz in diese Mischung tauchen. Die getränkten Schnitten mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten und anschließend je nach Geschmack mit Zimt und Zucker, Sirup, Kompott oder mit Speck und Eiern servieren.

Clever kochen - 5 Tipps, altes Brot zu verarbeiten

