

Bayrisches Frühstück mit selbstgemachten Brezeln

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Brezeln

250 g Mehl Typ 550
150 ml Milch
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Würfel Hefe
1/2 Teelöffel Zucker
25 g Butter
3 Teelöffel Natron
1 l Wasser
grobes Salz zum Bestreuen

Für das Frühstück

8 bayrische Weißwürste
3 l Salzwasser
4 Esslöffel süßer Senf
4 Flaschen Weizenbier

Heute gibt's Frühstück ohne Omelett oder Früchte-Müsli. Heute startet der Tag schon zünftig - mit Weißwurst, süßem Senf und hausgemachten Brezen. Sowas Deftiges am Morgen? Nach Münchner Tradition darf die Weißwurst nur bis 12 Uhr serviert und gezuzelt werden. Aber wenn du aus dem Bayrischen Frühstück lieber ein Bayrisches Abendessen machen möchtest, verraten wir's

bestimmt nicht weiter.

- 1 -

Für die Brezeln Zucker und Hefe mit 1-2 EL Milch verrühren und ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Mischung mit restlicher Milch, Salz, Mehl und Butter zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Teig durchkneten, zu einer Rolle formen und in ca. 8 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem ca. 30 cm langen Seil rollen, mit leichter Verdickung in der Mitte. Seil zur Brezel formen. Brezeln im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Wasser mit Natron aufkochen. Brezeln nacheinander jeweils 30 Sekunden in die Wasser-Natron-Mischung geben. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen und im heißen Ofen 18-20 Minuten backen.

- 5 -

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, vom Herd nehmen und Weißwürste ca. 15-20 Minuten ziehen lassen.

- 6 -

Weißwürste mit süßem Senf, Brezeln und Bier servieren.