



BROTSALAT mit Tomaten

4 PORTIONEN



ZUTATEN:

400 g altbackenes Brot
1 rote Zwiebel
2 EL Butter
400 g Cocktailtomaten

Dressing:

3 EL Apfelessig
4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Kräuter

ZUBEREITUNG:

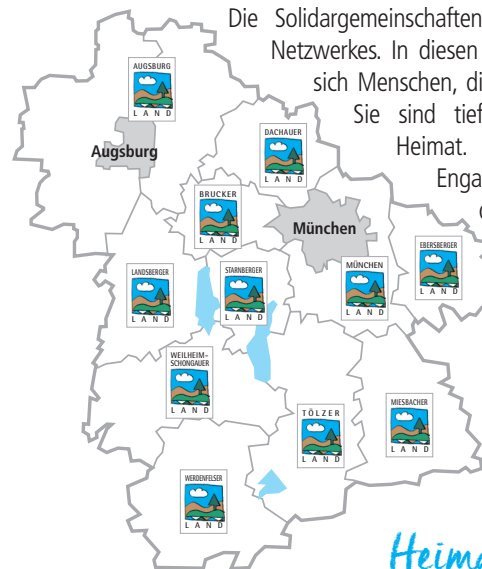
1. Das Brot in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
3. Die Brotwürfel in 1 EL heißer Butter goldbraun rösten.
4. Die Zwiebelstreifen in der restlichen Butter andünsten.
5. Beides abkühlen lassen.
6. Die Tomaten waschen und, je nach Größe, halbieren oder vierteln.
7. Mit Brot und Zwiebeln anrichten.
8. Die Zutaten für das Dressing verrühren und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Die UNSER LAND Idee

Ziel des Netzwerkes UNSER LAND ist der Erhalt der Lebensgrundlagen von Menschen, Tieren und Pflanzen in der Region.

Alles begann 1994 dank einiger Menschen aus der kirchlichen Erwachsenenbildung im BRUCKER LAND. Sie wollten durch bewusstseinsbildende Arbeit die Bewahrung der Schöpfung im wahrsten Sinne des Wortes ‚schmackhaft‘ machen.

Ein regional gebackenes Brot wurde zum ersten Botschafter der Idee. Über den Bauch zum Kopf sollte es die Verbraucher für den Schutz ihrer Heimat begeistern.



Die Solidargemeinschaften sind das Herz des Netzwerkes. In diesen zehn Vereinen treffen sich Menschen, die alle eines verbindet: Sie sind tief verwurzelt in ihrer Heimat. Durch freiwilliges Engagement helfen sie mit, die Region zu stärken und ihre kostbare Vielfalt zu erhalten.

Weil uns Heimat verbindet!

Wenn Sie mehr über den Dachverein UNSER LAND wissen wollen, oder wenn Sie die Solidargemeinschaften unterstützen möchten, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit:

Dachverein UNSER LAND e.V.

Schloßstraße 169, 82140 Esting
Telefon: 0 80 24 / 47 35 12
Fax: 0 80 24 / 47 35 13
dachverein@unserland.info
www.unserland.info

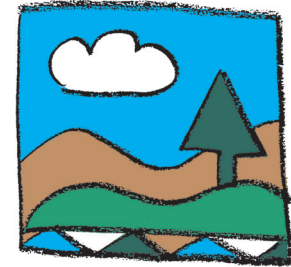
Wenn Sie Fragen zu den UNSER LAND Produkten, Erzeugern und Verkaufsstellen haben, wenden Sie sich bitte an die:

UNSER LAND GmbH

Schloßstraße 169
82140 Esting
Telefon: 0 8142 / 65 44 3 - 0
service@unserland.info
www.unserland.info

Stand: 05-2022

U N S E R



L A N D

Rezepte



REZEPTE
aus altem Brot

Weil uns Heimat verbindet!



Nähe, Mut und Vielfalt!

Ein regionales Brot war der Grundstein, aus dem die UNSER LAND Idee entstand. Seit der Gründung des Netzwerkes nimmt das Brot deshalb einen wichtigen Platz ein.

Unsere einzigartige Brotvielfalt verdanken wir Menschen, die ihre Zeit und ihr Wissen investieren: Getreidelandwirte, die ihre Böden nachhaltig bewirtschaften, Müller, die das Getreide schonend vermahlen und Bäcker, die mit traditioneller Handwerkskunst verschiedene Brotsorten entstehen lassen.

So selbstverständlich das tägliche Brot für uns ist, so aufwändig ist der Weg der Entstehung. UNSER LAND Brot ist das Ergebnis eines regionalen Kreislaufes vom Getreidelandwirt, Müller, Bäcker bis hin zum Verbraucher. In jeder Brotscheibe stecken Qualität, Arbeit und Können!

BUCHTIPP



In unserem Buch zum Thema Regionalität und Brot erfahren Sie Wissenswertes über den Weg vom Korn zum Brot in unserer Region.

Leseprobe auf www.unserland.info



Wenn doch einmal was übrig bleibt?

Dieses wertvolle Lebensmittel sollten wir achten und es sollte keinesfalls im Abfall landen. Denn selbst wenn Brot nicht mehr frisch ist, verwöhnt es mit seinen Aromen in pfiffigen Rezepten den Gaumen.

KÄSENOCKERL

4 PORTIONEN



ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Die Milch leicht erwärmen und über das Brot geben.
3. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Den Käse reiben oder fein würfeln und zur Brotmasse geben.
5. Eier, Gewürze und Kräuter zufügen und verkneten.
6. Mit zwei Löffeln kleine Nockerl formen und in heißem Öl rundum goldbraun ausbacken.
7. In der heißen Brühe anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

ZUTATEN:

ca. 300 g altbackenes Brot
100 ml Milch
80 g Käse
4 Eier
Salz, Pfeffer
2 EL Kräuter
Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Zum Anrichten:

1–1,5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
Schnittlauch

BROTKNÖDEL

4 PORTIONEN



ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in Würfel schneiden.
2. Die Milch mit der Butter erwärmen und über das Brot geben.
3. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Eier, Gewürze und Majoran zufügen und unterkneten.
5. Aus der Masse eine Rolle formen und in mit Öl bestrichenen Backpapier wickeln.
6. Auf ein Backblech legen und 45 Minuten bei 180 °C (160 °C Umluft) backen.

ZUTATEN:

ca. 400 g altbackenes Brot
200 ml Milch
1 EL Butter
3–4 Eier
Salz, Pfeffer, Majoran

ARME RITTER

4 PORTIONEN



ZUBEREITUNG:

1. Die Eier mit der Milch und dem Vanillezucker verrühren.
2. Die Brotscheiben in der Eiernmilch wenden, dabei auf jeder Seite kurz liegen lassen.
3. In heißer Butter von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
4. Mit Zimtucker bestreut servieren.

ZUTATEN:

2 Eier
200 ml Milch
2 EL Vanillezucker
4 Scheiben altbackenes Brot
Butter zum Ausbacken

Zum Bestreuen:

Zimtucker

TIPP:

Nach Belieben nach der Eiernmilch in Semmelbröseln wenden.