

Brotreste verwerten

Aus hart mach' neu: Semmelbrösel selber machen

Sind Brotreste hart geworden, können daraus wieder neue Kochzutaten entstehen. Mit Hilfe der Feinreibe einer Küchenmaschine können Sie aus hartem Brot und Gebäck feine Brösel mahlen. Vollkornweckerl ergeben knusprige Brösel, die beispielsweise Teige gut binden (z.B. Topfenteig).

Brotchips rösten

Schneiden Sie hartes Schwarzbrot mit einer Brotschneidemaschine in ganz dünne Scheiben. Den Backofen auf 100 °C (Heißluft) erhitzen. Die Scheiben auf ein Backblech legen und mit Sonnenblumenöl beträufeln. Rosmarin darauf verteilen. Die Brotchips im Backrohr rösten, bis sie knusprig sind. Mit Salz würzen und einfach knabbern oder in einen Aufstrich dippen.

Brotreste zum Binden verwenden

Suppen werden sämiger, wenn ein Stück Brot mitgekocht und die Suppe anschließend püriert wird. Auch beim Kochen von Gemüse können Brotreste verwendet werden. Manches Gemüse, wie z.B. Spargel, entwickelt durch den Kochvorgang einen leicht bitteren Geschmack, dieser wird durch die Asparaginsäure hervorgerufen. Ein Stück Brot im Kochwasser bindet die Bitterstoffe.

„Arme Ritter“ zur Jause servieren

Das älteste Rezept für „arme Ritter“ stammt aus dem 14. Jahrhundert. In dieser Zeit konnten sich vor allem reiche Menschen Fleisch leisten. Arme haben wohl statt Schnitzel Brot herausgebacken.

Bestreichen Sie die Scheiben von altbackenem Striezel mit Marmelade und setzen je zwei Scheiben zusammen. Eier mit Milch verquirlen und die Brotscheiben in die Eiernmilch tauchen. Butter in einer Pfanne zerlassen und bei geringer Hitze auf beiden Seiten knusprig braun braten. Mit Zimt und Zucker bestreuen und noch warm mit Apfelmus genießen.

Brot als Zutat im Auflauf verwenden

Brot, Eier, Milch und Gemüse der jeweiligen Jahreszeit ergeben schmackhafte Aufläufe á la Saison. Das Brot vor der weiteren Verarbeitung mit Milch oder Wasser beträufeln und mit geraspeltetem Gemüse in eine Form schichten. Mit Eiern und Milch übergießen, mit Käse bestreuen und bei 180 °C ca. eine halbe Stunde backen.

Schimmeliges Brot wegschmeißen

Das Gefährliche an verschimmeltem Brot ist, dass sich der Schimmel nicht nur sichtbar an der Oberfläche, sondern auch im Inneren des Brotes breit macht. Pilzfäden durchziehen das ganze Brot. Der Schimmelpilz bildet giftige Stoffe wie Aflatoxine, welche in größerer Menge und häufig genossen Leber und Nieren schädigen können. Bei Schimmelbefall entsorgen Sie besser das Brot.

Tiere nicht mit altem Brot füttern

Vögel, vor allem Wasservögel wie Schwäne, Enten und Co sollten nicht mit Brot gefüttert werden. Brot enthält zu viel Salz und quillt im Vogelmagen auf. Vor allem schimmeliges Brot nicht an Tiere verfüttern. Wildtiere dürfen eigentlich nicht von Privatpersonen gefüttert werden - auch nicht mit hartem Brot.