



Eva Derndorfer

DRAUF & DRUNTER

REZEPTE MIT
BROT & GEBÄCK

Brandstätter 

DRAUF & DRUNTER

HERAUSGEGEBEN VON

 **ANKER** 

REZEPTE VON EVA DERNDORFER
FOTOGRAFIE VON SONJA PRILLER

Brandstätter 

INHALTS *Verzeichnis*

VORWORT

WIE GESCHMIERT

Spannende Butter-Variationen

AUFMUNTERND

Fit in den Tag starten

EINGEPACKT

Energiespender für unterwegs

ZU TISCH

Vielfältige Rezepte fürs Mittagessen

SÜSS GEHT IMMER

Ideen für den Nachtisch

FAMILIENZEIT

Raffinierte Rezepte fürs Abendessen

GEMEINSAM GENIEßEN

Fingerfood für Freunde & Familie

ANHANG

Rezeptregister



*Vor*WORT



Seit mehr als 130 Jahren backen wir Brot & Gebäck – und sind davon so begeistert wie am ersten Tag. Denn frisches, herrlich duftendes Brot & Gebäck ist einfach unwiderstehlich. Es begleitet und schmeckt uns den ganzen Tag, gehört zu einem guten Frühstück dazu, ist eine ideale Ergänzung unseres Mittagessens, bietet eine perfekte Grundlage für das Abendessen, und zum zwischendurch Genießen gibt es natürlich auch immer einen guten Anlass.

Manchmal sind aber auch neue Ideen gefragt. Ob drunter, drauf oder drin – wir haben viele neue Rezepte rund um die

knusprigen Köstlichkeiten kreiert. Für Brot- & Gebäck-Fans und jene, die es noch werden wollen, für jede Tageszeit und jede Gelegenheit.

Auch wertvolle Tipps aus der Backstube sind in diesem Kochbuch zu finden: Wie bewahrt man Brot & Gebäck richtig auf? Wie bleibt es länger frisch? Was kann aus Brotresten noch Feines gezaubert werden?

All das und noch mehr findet sich in diesem Buch. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte, fröhliche Momente beim Schneiden, Rühren und Streichen und glückliche Gesichter beim Genießen!

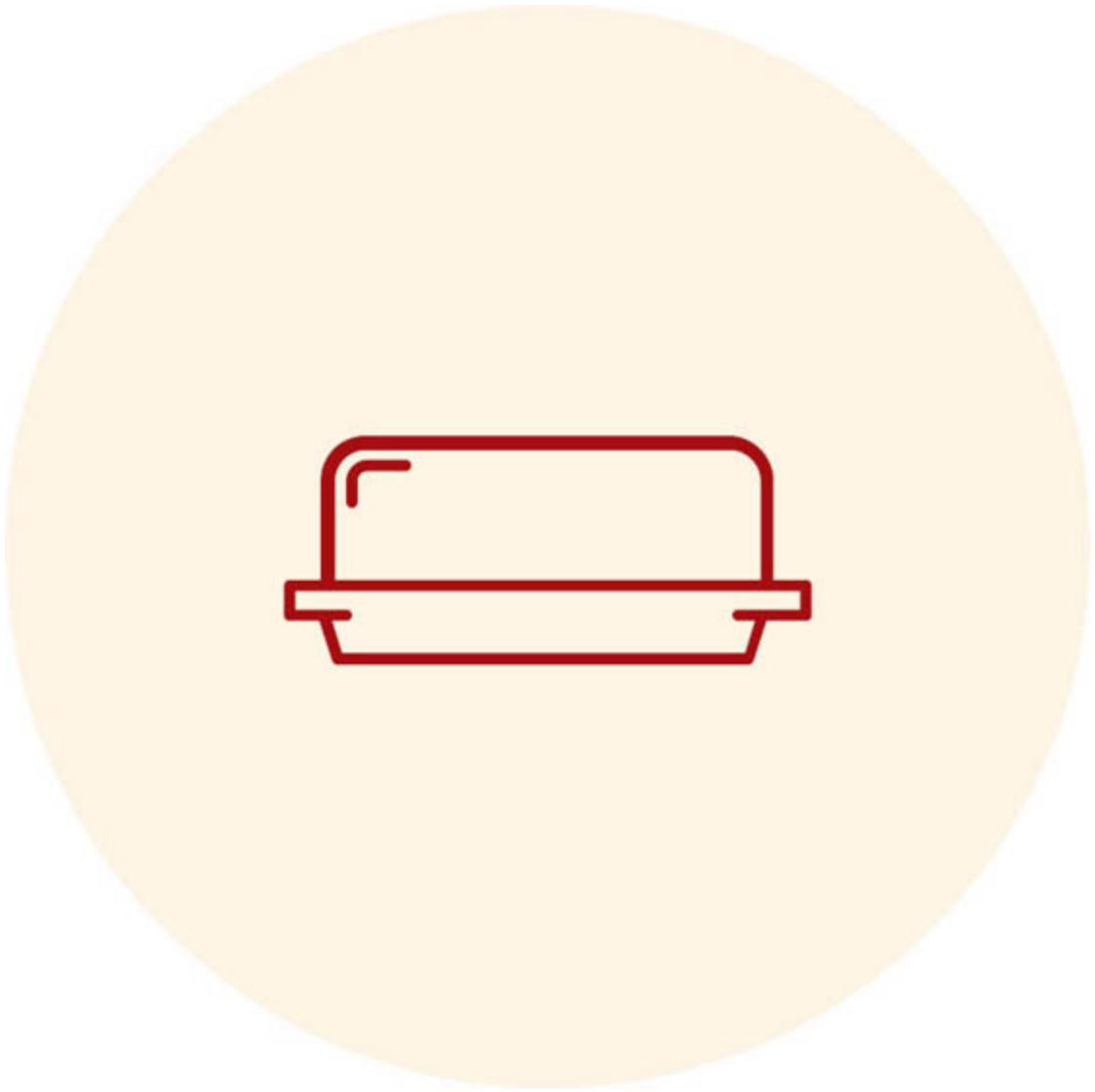
Dein **ANKER**



WIE GESCHMIERT

Spannende Butter-Variationen





Die Wiederbelebung **DES BUTTERBROTES**

In ein knuspriges, frisches Brot zu beißen, das mit einer wirklich guten Butter bestrichen ist, gehört in jedem Alter zu den Freuden, auf die man im Leben einfach nicht verzichten möchte.

Das Butterbrot ist der Inbegriff einer einfachen, guten Mahlzeit. Es passt in jede Lunchbox, ist rasch zubereitet und lässt sich vielfältig ergänzen. Wer erinnert sich beim Öffnen der Frühstücksdose in Kindergarten und Schule nicht an die Vorfreude, was die Eltern da wohl gezaubert haben?

Aber zum Glück endet die Freude am Butterbrot nicht mit der Kindheit. In ein knuspriges, frisches Brot zu beißen, das mit einer wirklich guten Butter bestrichen ist, gehört in jedem Alter zu den Freuden, auf die man im Leben einfach nicht verzichten möchte.

Die Variationsmöglichkeiten dabei sind fast unendlich, und das nicht nur auf Seiten des Brotes: Auch die Butter lässt sich süß oder pikant, mit Kräutern, Blüten, Gemüse oder Früchten genießen – buchstäblich alles, was schmeckt, kann man in Butter einrühren.

Portionsweise im Eiswürfelbehälter eingefroren, ist Butter auch immer zur Hand, wenn wir sie brauchen: Zum Beispiel dann, wenn sich bei den Kindern der kleine Hunger meldet und es an der Zeit ist, der nächsten Generation ein einfaches, gutes Butterbrot zuzubereiten.

TIPPS *für alle Butterrezepte*

- **Die Butter am besten 15-30 Minuten (je nach Außentemperatur) vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weicher wird.**
- **Am besten lässt sich Butter mit einem Handrührgerät cremig rühren.**
- **Die fertigen Butterkreationen in einem gut verschließbaren Gefäß im Kühlschrank lagern.**

*Rosmarinöl***BUTTER**



- *100 g weiche Butter*
- *4 TL Rosmarinöl*
- *Meersalz*
- *1 unbehandelte Zitrone, frisch abgeriebene Schale*
- *1 TL gerebelter Rosmarin*

Rosmarinöl

- *1 frischer Rosmarinzweig (ca. 15 cm lang)*

- *50 ml Olivenöl*

Die Butter cremig rühren. 4 Teelöffel Rosmarinöl, Meersalz, Zitronenschale und gerebelten Rosmarin zufügen, alles gut verrühren und abseihen.

Rosmarinöl selbst herstellen

Die Nadeln des frischen Rosmarinzweiges abzupfen, grob hacken und mit dem Olivenöl mischen. In ein verschließbares Glas füllen und an einem dunklen Ort mindestens eine Woche (je nach gewünschter Intensität) ziehen lassen, danach absieben.

TIPP

Das Rosmarinöl ist ein paar Wochen haltbar, man kann damit also mehrmals Rosmarinbutter herstellen. Das abgeseibte Öl kann natürlich auch anderweitig zum Kochen und Braten verwendet werden.

MARONI*butter*

- 100 g Maroni*, geschält und gegart
- 100 g weiche Butter
- 2 TL Sojasauce
- 2 Zweige (Zitronen-)Thymian

*Maronen

Die Maroni klein schneiden. Die Butter mit der Sojasauce cremig rühren, dann die Maroni zufügen und alles je nach gewünschter Konsistenz gut verrühren oder pürieren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und die Butter damit abrunden.

INFO

Sojasauce ist für sich schon salzig, daher ist keine weitere Zugabe von Salz nötig.

*Kürbiskernöl***BUTTER**

- *170 g weiche Butter*
- *30 ml Kürbiskernöl*
- *Salz*

Die Butter cremig rühren. Das Kürbiskernöl und Salz zufügen und gut durchmischen.



Gemeinsamkeit im Aroma zeichnet Kürbiskernöl und Roggenbrot aus. Beide duften dezent „grün-grasig“, und beide enthalten Röstaromen - die Kürbiskerne werden vor dem Pressen geröstet, das Brot erhält die Röstaromen beim Backen.

***Chiliöl*BUTTER**

- *100 g weiche Butter*
- *1 TL Tomatenmark*
- *ca. 2 EL Chiliöl (je nach gewünschter Schärfe)*
- *Salz*

Chiliöl

- *1 Chilischote*
- *70 ml Olivenöl*

Die Butter cremig rühren. Dann Tomatenmark, Chiliöl und Salz zur Butter geben. Alles gut vermengen und abschmecken.

Chiliöl selbst herstellen

Chilischote waschen und gut abtrocknen, in kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl in ein geschlossenes Gefäß geben. Ist der gewünschte Schärfegrad erreicht (nach Stunden oder Tagen), siebt man die Chilistücke ab.

KAROTTEN*butter*

- *200 ml Karottensaft*
- *100 g weiche Butter*

Den Karottensaft in einen Kochtopf geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren auf 2 Esslöffel einreduzieren lassen. Den konzentrierten Saft abkühlen lassen und mit der Butter schaumig rühren.

TIPP

Diese Butter eignet sich wunderbar als Unterlage für Süßes (z. B. Marmelade, Honig) wie auch Pikantes (z. B. Käse). Die Karottenreduktion bringt eine leichte Süße mit.