



# Leckere Rezepte mit altem Brot

**Kecke Vorspeisen, Suppen und  
Salate, kräftige Hauptspeisen und  
altbewährte Süßspeisen**

Die Rezeptsammlung wurde von Monika Keller,  
Projektleiterin <Stadttauben Luzern> zusammen-  
gestellt.

# „Pikantes“

## Lauchige Brotsuppe mit Safran

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 250 g altes Vollkornbrot, ohne Rinde, klein geschnitten
- 80 g Lauch
- 20 g Butter
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 1 Eigelb
- 1 g Safran, gemahlen oder Fäden
- Peterli, gehackt

Den weissen Teil des Lauches sehr fein schneiden und andünsten, Brot zufügen. Mit Bouillon aufgiessen, 10 Min. stehen lassen, damit das Brot aufweicht. Die Suppe unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zugedeckt 10 Min. leise köcheln lassen, anschliessend mit Schneebesen kräftig durchrühren. Wenn das ganze nicht mehr kocht, Eigelb beigeben, mit Safran und Peterli verfeinern, anrichten.

© Birgit Giess, Hauswirtschaftsmeisterin, [www.gesunde-rezepte.de](http://www.gesunde-rezepte.de)

## Warmer Brotsalat mit Speck und Ei

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Ciabatta oder Weissbrot, leicht hart, ohne Rinde, in Stücke geschnitten
- Wenig Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 12 dünne Scheiben Bratspeck
- 1 Zitrone, Saft
- 400 g Eichblattsalat und Ruccola gemischt
- 4 Eier
- 100 g Parmesan

Brotstücke auf Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Knoblauch und Gewürze darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Brot 10 Min. knusprig backen, Speck darauf legen und weitere 5 Min. backen. Zitronensaft und Öl mischen, würzen, zu Brot, Speck und Salat geben. Alles mischen und auf 4 Tellern anrichten. Wasser kochen, aufgeschlagene Eier mit Schöpfkelle ins kochende Wasser gleiten lassen, pochieren. Gelingt besser mit ganz frischen Eiern. Kochzeit: 4 Min. für weiche Eier, nach Belieben länger. Auf jeden Teller ein Ei geben und Parmesan darüber hobeln.

© Genial Kochen mit Jamie Oliver

## Überraschkugeln

ca. 30 Kugeln, geeignet als Apérohäppchen oder auch als Hauptspeise

- 300 g Ruch- oder Halbweissbrot, grob gehackt
- 75 g Butter
- 200 g Schinken, fein geschnitten
- 400 g Frischkäse
- 20 g grobkörniger Senf

Gehacktes Brot in der Butter rösten. Schinkenstückchen mit dem Frischkäse der Butter und dem Senf zu einer einheitlichen Masse vermengen.

Daraus 30 Kugeln formen. Diese im Brot wenden.

© SBI – schweizerische Brot Information, [www.brot.ch](http://www.brot.ch)

## Toscanischer Brotsalat - Panzanella

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 300 g trockenes Weissbrot, in Scheiben geschnitten
- 3 grosse, fleischige Tomaten
- 1 kleine Gurke

### Sud:

- 4 dl Wasser
- 1 ½ EL Kräuteressig
- 1 Zwiebel, geschält, geviertelt
- 1 Lorbeerblatt

### Sauce:

- 3 EL Rotweinessig
- 1 grosse Prise Salz, Pfeffer
- 2 EL Kapern
- 1 Bund Peterli, gehackt
- Basilikum, in Streifen geschnitten
- 5 EL Olivenöl

### Salat:

- Lattughino (Lollo)
- Einige schwarze Oliven
- 1 Schalotte (rote Zwiebel), in Ringe geschnitten

Zutaten für Sud in einer Pfanne 5 – 6 Min. kochen, absieden, abkühlen und über die Brotscheiben giessen. Alles ca. 30 Min. zugedeckt ziehen lassen. Brot ausdrücken, in Stücke zerpfücken, in eine Schüssel geben. Tomaten und Gurke schälen, halbieren,

entkernen, in Scheiben schneiden und aufs Brot geben. Zutaten für Sauce gut verrühren, über den Salat verteilen, im Kühlschrank zugedeckt 1 Std. ziehen lassen, anrichten.

© Betty Bossi, Italienische Küche

## **Brot-Käse-Salat**

4 Portionen

### **Salat:**

- 200 g leicht hartes Halbweissbrot, in Stängel geschnitten
- 140 g Gruyère, gewürfelt
- 300 g Birnen, in dünne Spalten geschnitten
- 4 Portionen Salatblätter
- 40 g Baumnusskerne, grob gehackt

### **Sauce:**

- 150 g Hüttenkäse
- 1 dl Aceto Balsamico
- Sonnenblumen- oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Brotstängel in Bratpfanne rösten. Alle Zutaten der Sauce verrühren und mit geröstetem Brot, Käse und Birnen vermengen. Auf Salatblätter anrichten. Nüsse darüber streuen und anrichten.

© SBI – schweizerische Brot Information, [www.brot.ch](http://www.brot.ch)

## **Allgäuer Hackbraten**

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Weggli oder Brötchen vom Vortag, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- Etwas Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 150 g Pilze (z.B. Champignon), in Scheiben geschnitten
- 300 g Hackfleisch
- 200 g Brät
- 250 g Käse, gerieben (z.B. Emmentaler)
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gepresst

Ei und Milch mischen, Brotscheiben darin einlegen und in kleine Fetzen rupfen. Zwiebel und Pilze anrösten, in grosse Schüssel geben. Die übrigen Zutaten sowie das eingelegte Brot dazugeben und gut durchkneten. Alles in eine Laibform bringen. Den Laib auf der

Oberseite mit Paniermehl bestreuen und diese festdrücken oder Laib ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit geriebenem Käse bestreuen. Rund 45 Min. im 180° C vorgeheizten Backofen backen. Schmeckt auch kalt hervorragend.

© Allgäu Rezepte

## **Schafkäse in Kabisrolle an Schnittlauchsauce**

Hauptgericht für 4 Personen

### **Füllung:**

- 50 g Altbrot, gerieben
- 200 g halbharter Schafkäse (z.B. Davoser), gerieben
- 1 Ei
- 1 TL Kümmelpulver
- 1 Knoblauchzehe, in der Schale gekocht, geschält und zerdrückt
- 1 dl Milch
- 1 TL Majoran, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 2 schöne Rotkabis-Blätter
- 2 schöne Weisskabis-Blätter

### **Schnittlauchsauce:**

- 1 TL Butter, weich
- 1 TL Mehl
- 2 dl Rahm
- 1 grosser Bund Schnittlauch, geschnitten
- Salz, Pfeffer

Die Kabisblätter in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abkühlen und Mittelrippen flach schneiden. Die Zutaten der Füllung vermischen, würzen, auf Kabisblätter verteilen und aufrollen. Die Rollen in eine bebutterte Gratinform legen und für 10 – 15 Min. in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl darin glatt rühren. Rahm begeben und unter Rühren erhitzen, kurz aufkochen lassen. Schnittlauch begeben, mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Heisse Kabisrollen halbieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

© Käseorganisation Schweiz, [www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch) > [culinarium](#)

## **Brot-Rösti mit Pilzen**

Hauptgericht für 4 Personen

- 200 g altbackenes, nicht zu hartes Brot
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Eierschwämme, Champignons), gerüstet
- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ dl Milch
- 4 Eier
- Salz, weisser Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Thymianblättchen, 1 Bund Schnittlauch, geschnitten

Brot in feine Scheiben schneiden, in Bratpfanne rösten, herausnehmen. Nochmals Butter erwärmen, gerüstete Pilze begeben, 1 – 2 Min. anbraten herausnehmen. Zwiebel mit Thymian andämpfen. Milch, Eier, Gewürze verquirlen, zu Zwiebel geben und auf kleinem Feuer unter Rühren leicht fest werden lassen. Hitze erhöhen, geröstetes Brot und gebratene Pilze zugeben,iterrühren, alles heiss werden lassen. Schnittlauch zugeben und sofort in vorgewärmter Platte anrichten. Dazu passt Salat.

© Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten

## **Klassische Deutsche Brotsuppe**

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 100 g älteres Ruch- oder Weissbrot, in Stücke geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 25 g magerer Rauchspeck, klein gewürfelt
- 40 g Butter oder Öl
- 1 ½ Prise Kümmel
- 1 EL Bouillon
- Salz, Muskat, wenig Pfeffer
- 1 Ei
- 30 – 50 g Wurst (Fleischkäse), gewürfelt

Die Zwiebel mit dem Rauchspeck in Butter andünsten. Brotstücke und Kümmel dazugeben, mitrösten. Mit Bouillon übergiessen. Alles gut aufkochen lassen, dabei immer wieder mit dem Schwingbesen durchrühren, bis die Suppe einigermaßen glatt ist. Mit Salz, Muskat und Pfeffer vorsichtig abschmecken. Das aufgeschlagene Ei in die leicht kochende Suppe einlaufen lassen und die Wurst dazugeben. In Butter angedünstete Zwiebelringe runden die fertige Suppe ab.

© www.hausfrauenseite.de, karins, Nov. 2003

## Hackbeefsteak

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Weggli oder 50 g altbackenes Brot, fein geschnitten
- 1 Ei
- Wenig Milch
- 200 g Rindfleisch und 100 g Schweinefleisch, gehackt
- 100 g Brät
- ½ Bund Peterli, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Muskat, Paprika
- Mehl oder Paniermehl
- Oliven- oder Sonnenblumenöl

Brot, Ei und Milch mischen, einweichen und fein zerdrücken. Verschiedene Fleischsorten, Brät, Zwiebeln und Gewürze zugeben. Alles mit nassen Händen gut zusammenkneten. Mehl auf Tisch streuen, die Masse darauf zu kleinen Steaks formen. Diese 10 Min. braten oder grillieren.

© Kochen Braten Backen. Lehrmittelverlag Kanton Zürich

## Gratinierte Weggliknödel an Gemüsesuppe

Hauptgericht für 6 Personen, Vorspeise für 10 Personen

### Knödel:

- 850 g altbackene Weggli oder Weissbrot, klein gewürfelt
- 8 dl Milch, heiss
- 200 g Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Peterli, fein gehackt
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Suppe:

- 250 g Lauch
- 400 g Rüebli
- 300 g Knollensellerie
- 20 g Butter
- 1 ½ dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 2½ dl Rahm
- 100 g Erbsen, tiefgekühlt
- Salz, Pfeffer
- 150 g Gruyère, gerieben

Brotwürfel mit Milch übergiessen, 30 Min. quellen lassen. Zwiebeln und Peterli in Butter dünsten, zum Brot geben. Eier verquirlen, beifügen, würzen. Alles zu einer kompakten Masse vermengen, nicht kneten.

Knödel im heissen Wasser garen oder im Dampfkorbchen dampfgaren lassen. Gemüse rüsten, klein schneiden und in Butter dünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt 5 Min. köcheln. Rahm dazugiessen, einige Min. kochen lassen. Erbsen beigeben, würzen. Alles in eine Gratinform geben und anrichten.

© SBI – schweizerische Brot Information, [www.brot.ch](http://www.brot.ch)

## **Französische Omeletten**

Hauptgericht für 4 Personen, Vorspeise für 6 Personen

- 160 g Mehrkornbrot, klein gewürfelt
- 200 g Zucchetti, in Scheiben geschnitten
- 40 g Kräuterbutter
- 8 Eier (2 pro Person)
- Salz, Pfeffer
- Wenig Butter
- 30 g Sauerrahm, gewürzt

Zucchettischeiben, in . der Kräuterbutter 1 - 2 Min. dünsten, herausnehmen. Brotwürfel in der restlichen Kräuterbutter rösten, auskühlen lassen. Eier verquirlen, würzen, mit dem Brot und den Zucchetti vermengen. Masse in der Butter portionenweise einseitig zu Omeletten backen. Omeletten zusammenklappen und auf Teller anrichten, mit je 1 Esslöffel Sauerrahm garnieren.

© SBI – Schweizerische Brot Information, [www.brot.ch](http://www.brot.ch)

## **Brot-Moussaka**

Hauptgericht für 4 Personen

- 200 g Ruchbrot, in Scheiben geschnitten
- 350 g Auberginen, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 300 g Hackfleisch
- 400 g geschälte, gewürfelte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 2 Eier
- 1½ dl Milch
- 125 g Parmesan, gerieben



Brot im Ofen rösten. Auberginen in Öl beidseitig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Hackfleisch zufügen, anbraten. Tomaten beifügen, aufkochen, würzen und 5 Min. köcheln lassen. Brot und Auberginen abwechslungsweise ziegelförmig in eine eingefettete Gratinform schichten, dazwischen die Fleischmischung verteilen. Eier und Milch verquirlen, würzen und darüber giessen. Parmesan darüber streuen. Alles im 200 °C heissen Ofen ca. 30 Min. gratinieren.

© SBI – Schweizerische Brot Information, [www.brot.ch](http://www.brot.ch)

## „Süsses“

### **Brotauflauf**

Süsses Hauptgericht für 4 Personen

- 200 g altes Brot, zerkleinert
- 3 – 5 dl Milch, heiss
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelb
- 50 g Nüsse, gehackt
- 50 g Sultaninen
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- 3 Eiweiss, zu Schnee geschlagen

Brotstücke mit Milch übergiessen, zugedeckt etwas stehen lassen, fein zerdrücken. Butter, Zucker, Salz, Eigelb schaumig rühren. Nüsse und Sultaninen zum zerdrückten Brot geben, mischen. Eischnee sorgfältig unter die Brotmasse ziehen. Alles in ausgefettete Auflaufform füllen, in vorgewärmten Ofen bei guter Unterhitze ca. 45 Min. backen, sofort servieren. Variante: 300 g rohe Früchte z.B. Kirschen, Aprikosen, Äpfel zerkleinert als Lage zwischen Brotauflaufmasse geben. Backzeit: 50 - 60 Min.

© Kochen Braten Backen. Lehrmittelverlag Kanton Zürich

### **Aprikosentschu – Fruchttorte**

Springform von 22–24 cm Durchmesser

- 4 Weggli oder 220 g altes Weissbrot, in Stücke geschnitten
- 2 dl Milch, heiss
- 50 g Butter
- 80 g Zucker
- ½ Zitrone, Schale und Saft

- 3 Eigelb
- 50 – 150 g Nüsse, gehackt
- ½ kg Aprikosen oder Kirschen zerkleinert
- 3 Eiweiss, zu Schnee geschlagen

Springform ausfetten und mit feinen Brotkrümeln (oder Paniermehl) ausstreuen. Brot mit Milch übergiessen, zugedeckt stehen lassen, sehr fein zerdrücken. Butter mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und den Eigelb schaumig rühren. Nüsse, Früchte und zerdrücktes Brot zugeben, alles vermischen. Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Masse in Springform geben, bei guter Mittelhitze 40 – 60 Min. backen. Auf Tortenplatte stürzen und mit Puderzucker überstäubt servieren. Variante: gefrorene Johannisbeeren oder konservierte Früchte im Winter.

© Kochen Braten Backen. Lehrmittelverlag Kanton Zürich

## **Torta di pane – Brottorte aus dem Tessin**

Springform von 24 cm Durchmesser

- 250 g altbackenes Halbweiss- oder Weissbrot, ohne Rinde, gewürfelt
- 100 g harte Amaretti, zerbröckelt
- 1 Liter Milch
- 1 Vanillestengel, aufgeschnitten
- 250 g Sultaninen
- 100 g Orangeat, gewürfelt
- 2 EL Grappa
- 100 g Mandeln, gehackt
- 1 Zitrone, geriebene Schale
- 1 TL Zimt, 1 Prise Muskat
- 75 g dunkle Schokolade
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- Garnitur: Pinienkerne und Puderzucker

Brot- und Amarettistückchen in Schüssel geben. Milch und Vanillestengel aufkochen, darüber giessen und einige Std. einweichen. Vanillestengel entfernen, Masse mit Gabel zerdrücken. Sultaninen, Orangeat und Grappa mischen, ebenfalls mehrere Std. ziehen lassen, zur Masse geben. Schokolade mit Bircherraffel dazureiben. Eier und Zucker rühren bis ein dicker Schaum entsteht und mit restlichen Zutaten unter die Masse ziehen. Springform einfetten und bemehlen, Boden mit Backpapier belegen. Masse in Form geben, mit Pinienkernen garnieren. 2 ½ – 3 Std. auf der zweituntersten Rille des auf 150 °C vorgeheizten Ofen backen. Danach mind. 10 Min. in der Form auf dem Tortengitter auskühlen lassen. Mit einem Messer Trennbarkeit prüfen, bevor die Springform gelöst wird. Torte mit Puderzucker bestreuen.

© Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten

