

KOCHEN MIT BROT

Für „Kochen mit Brot“ begeistert Haubis seine Kunden schon einige Jahre. Dabei geht es um viel mehr als um die reine Verwertung im Sinne einer nachhaltigen Warenwirtschaft. Es geht darum, Brot als kreative Zutat neu zu entdecken, mit der sich geschmackvoll experimentieren lässt. ●

Text: Peter Eder

Wenn Gebäckspezialitäten vom Frühstücksbuffet übrigbleiben, ist die Bröselreibe für sie zu schade. Nicht nur wer kühl rechnet, sondern auch wer Qualität schätzt, macht was Besseres draus.

Frischh-Altmeister

Brote aus Sauerteigen bzw. mit Quellstücken aus Schrot und Saaten, halten auf natürliche Weise länger saftig und frisch, sie gewinnen mit der Zeit sogar an Geschmack. Manche Aromen brauchen eine gewisse Zeit, um sich in Ruhe zu entfalten. Bei Roggenbrot, die typischerweise eine etwas dickere Kruste haben, hält dieses perfekte Aroma sogar noch am Tag nach dem Backen an. Es ist also keine „Resteverwertung“, wenn man Brot vom Vor-

tag einsetzt. Brote und Baguettes sind eine ideale Basis für belegte Brötchen. Oder können eine mittägliche Cremesuppe begleiten. Mit Brot und Gebäck kann man natürlich auch „richtig“ kochen; sprichwörtlich kann man es aus dem Körberl holen und als erstklassige Zutat in die Küche bringen. ●



ANTON HAUBENBERGER:

„Kochen mit Brot hat eine lange Tradition. Armer Ritter, Brotsalat oder einen Brotauflauf kennt jeder. Mit unseren Rezeptvorschlägen wollen wir diese Tradition weiterführen. Die Voraussetzung dafür, hochwertige Backwaren mit Zutaten aus der Region liefern wir gern mit.“

DREI-GANG-MENÜ MIT BROT

Pikante Frischkäsekugeln im Brotmantel

Zutaten: Frischkäse, Zwiebeln, Kräuter, Butter, Schwarz- oder Weißbrot nach Wahl (z.B. Römerbrot, Schwarzbrot, Mischbrot, Petzenkirchner Bauernbrot oder Bio-Roggenbrot)

Offene Brotlasagne mit Melanzani

Zutaten: Schwarzbrot (z.B. Bio-Steirisches Fladenbrot, Schwarzbrot oder Krustenlaib natur-sauer), Melanzani, Kirschtomaten, Faschiertes, Parmesan, Kräuter-Olivenöl

Brotkuchen mit Mostschaum

Zutaten für den Kuchen: Eier, Mehl, Zucker, Butter, Römerbrot oder Baguette Rustikal, Zimt
Für den Mostschaum: Eidotter, Zucker, Most, Zitronenschale



DAS PLUS

KOCHEN MIT BROT IST:

- ✦ Wertschätzung für ein erstklassiges Lebensmittel
- ✦ ein Zeichen der kulinarischen Kreativität
- ✦ die Antwort auf laufend anfallende Überbleibsel
- ✦ eine Idee, Lagerstände sinnvoll zu verwerten
- ✦ absolut Zeitgemäß