



BREZKNÖDEL



Zutaten (für 4 Personen)

500g alte Brezen; 4 Eier; 600 ml Milch; 1/4 Pck. Backpulver;
1 mittlere Zwiebel; gehackte Petersilie; gehackter Pfeffer;
Öl zum Braten; Margarine zum Einfetten

Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 30 Min.)

Die Brezen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anbraten. Die Milch zugeben und kurz aufkochen lassen. Zwiebelmilch über die Brezenstücke gießen, kurz einweichen und dabei abkühlen lassen. Die Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen und dann über die Brezenstücke geben. Zur Masse Pfeffer, gehackte Petersilie und Backpulver geben und alles gut vermengen. 2 Gefrierbeutel (je 3 Liter Inhalt) innen gut mit Margarine einfetten und die Teigmasse zu gleichen Teilen einfüllen. Das Tütenende umschlagen und in ein Geschirrtuch wickeln. Die Tüchenden mit einem Faden zubinden. In einem ausreichend großen Topf genügend Wasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und ca. 60 Min. lang leicht sprudelnd kochen lassen. Die Knödel aus dem Geschirrtuch und dem Gefrierbeutel auswickeln, in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Tipp: Passt hervorragend zu Braten aller Art.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.gq-bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.alp-bayern.de

GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!



1. Auflage, 10/2013, Best.-Nr. 1250 · alp Bayern, Agentur für Lebensmittel-Produkte aus Bayern · Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, E-Mail: info@alp.bayern.de, www.alp.bayern.de · Bildnachweis: Bayerisches STMELF, gettyimages, shutterstock, stockfood · Gestaltung: LessingvonKlenze Kommunikationsberatung GmbH · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH



BROT & KLEINGEBÄCK



„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR BROT UND KLEINGEBÄCK

BROT SUPPE

Ob Brot, Brezen oder diverses Kleingebäck: Wenn Sie auf Qualität Wert legen und wissen wollen, woher Ihre Backwaren kommen, dann achten Sie auf das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN BAUERN UND ERZEUGERN



- ◆ Brot und Kleingebäck zu 100% in Bayern verarbeitet und abgepackt
- ◆ Brot und Kleingebäck in den Hauptbestandteilen zu 100% aus in Bayern angebauten und erzeugten Rohstoffen (Mehl, Mahlerzeugnisse)
- ◆ Stufenübergreifender Herkunftsnachweis

MEHR SICHERHEIT DURCH EIN DREISTUFIGES KONTROLLSYSTEM



- ◆ Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle

GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT ...

MEHR TRANSPARENZ



- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei Verarbeitern, Händlern, Abpackern und Verkaufsfilialen
- ◆ Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Bayern-Ware
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT



- ◆ Aus der Region – für die Region
- ◆ Regelmäßige Qualitätsuntersuchungen der Backwaren
- ◆ Qualitätsgesicherte GQ-Rohwaren (Mehle)

Zutaten (für 4 Personen)

100 g altbackenes Landbrot; 60 g Butter oder Schmalz; 1 Zwiebel; 1 EL Mehl; 1,5 l Fleischbrühe; 1 Knoblauchzehe; 2 Eigelb; 3 EL süße Sahne; Salz, Pfeffer, Muskat; 1 Bund Schnittlauch; einige Scheiben frisches Landbrot

Zubereitung

Das altbackene Brot klein schneiden und in Butter oder Schmalz rösten. Zwiebel schälen, fein hacken und dazugeben. Mit Mehl bestreuen, unter Rühren kurz weiter rösten und mit der Fleischbrühe aufgießen. Die zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Aufkochen und eine halbe Stunde köcheln lassen. In einer Suppenterrine Eigelb mit der Sahne verquirlen. Mit der Brühe aufgießen, mit Pfeffer und Salz und Muskat abschmecken. Die frischen Brotscheiben in Würfel schneiden, anrösten und mit dem Schnittlauch über die Suppe geben.

Diese Variation der Brotsuppe – mit Eiern – wird vor allem in der Oberpfalz so zubereitet. In Niederbayern reicht man zur Suppe beispielsweise Schalkartoffeln, Kraut oder Blut- und Leberwürste.

Ausführliche Infos zum Programm: www.gq-bayern.de