

# Verwertungstipp

## mit Brot

### 1. Sauce aus Brotrinden oder Brotkanten

4 dicke Brotrinden/-kanten

4 kleine Zwiebeln

100 g durchwachsener Speck

125 ml süße Sahne

4 Esslöffel Preiselbeeren

Pfeffer, Salz, Balsamico-Essig

etwas Orangenschale gerieben

1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

Speck und Zwiebeln würfeln und kräftig anbraten. Mit der Brühe aufgießen, die Preiselbeeren hinzugeben und das Brot hinein brocken.

Ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.

Durchsiehen und mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und einem Schuss Balsamico abschmecken. Süße Sahne darunter rühren.

Passt zu Semmelknödeln, Fleisch- und Wildgerichten und natürlich auch zum „Falschen Hasen“.



Rezept-Idee Nr. 60

Manchmal bleiben Brotkanten übrig oder auch Brotrinde, weil diese hart geworden ist. Kein Grund, sie wegzuerwerfen. Hier sind zwei Tipps, sie schmackhaft zu verwerten:

### 2. Karamellisierte Brotkanten

4 Brotkanten

4 Teelöffel Honig oder braunen Zucker  
reichlich Butter, zerlassen

Die Brotkanten mit Zucker bestreuen oder mit Honig bestreichen (es geht auch Ahornsirup oder Agavendicksaft); die zerlassene Butter darüber geben.

Die Brotkanten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Zucker karamellisiert ist.

Eine leckere – süße – Knabberei!