

2 in 1: Guten-Morgen-Brötchen aus Dinkel und Buttermilch & ein Abend-Burger mit Champignon, Käse und Preiselbeeren



Hallo

ihr Lieben,

diese Woche war es etwas ruhiger hier auf dem Blog, aber ich möchte euch zum Schluss der Woche doch noch mit einem neuen Rezept versorgen. Gestern habe ich Frühstücksbrötchen gebacken. Schon länger wollte ich mal diese Über-Nacht-Geschichte ausprobieren, bei der man Brotteig abends zubereitet und nachts im Kühlschrank gehen lässt. So kann man morgens direkt die Brötchen in den Ofen schieben.

Der Auslöser war meine Buttermilch, deren Datum überschritten war – sie musste also weg. Da kam das Rezept aus meinem GU Basic Baking gerade recht.

Und da wir gerade ein bisschen im Burger-Fieber sind (darüber bald mehr!), gibt es noch eine kleine Idee für ein Abendbrot,

beziehungsweise ein Abendbrötchen: Burger mit gebratenem Pilz, Käse und Preiselbeeren.



Für

10 Brötchen:

450 g Dinkelmehl

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe

250 g Buttermilch

evtl. etwas Wasser oder Milch

1-2 EL Milch zum Bepinseln

(Mohn, Sesam, ? zum Bestreuen)

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln und in der Buttermilch verrühren. Zum Mehl geben und alles gründlich verkneten. Falls nötig noch einen Schuss Milch oder Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist.

Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig noch mal durch kneten, in 10 gleich große Stücke teilen und zu runden Brötchen rollen. Auf dem Blech leicht flachdrücken und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C bzw. Umluft 180 °C vorheizen, die Brötchen einmal oder über Kreuz einschneiden, mit der Milch bepinseln und nach Belieben zum Beispiel mit Mohn oder Sesam bestreuen.

30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. [nurkochen]



Nach dem Backen gilt: Noch warm aufreißen, Butter drauf, Augen schließen – und genießen!

Ich finde, es gibt nichts Köstlicheres als frisch gebackenes Brot oder Brötchen mit Butter, die in die noch warme Krume hinein schmilzt... Mhmmm.



Und wer mittags oder abends noch welche übrig hat, kann sich einen ganz schnellen Snack damit zaubern:

Für 1 kleinen Pilzburger:

1 riesigen Champignon oder anderen großen Pilz
Salz, Pfeffer
1 Scheibe Käse, z.B. Gouda
etwas Salat
1-2 TL Preiselbeeren

Den Pilzhut abschneiden und falls er sehr groß ist, quer halbieren. Dann in einer (Grill)Pfanne auf beiden Seiten anbraten – solange, bis er den persönlichen „Garpunkt“ erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber legen, sodass er schmilzt und beides aufs Brötchen setzen. Preiselbeeren und etwas Salat darüber geben.
Guten Appetit!



Start
et gut in die neue Woche und kocht oder backt euch was
Leckeres!
Eure Judith

Außen knackig, innen saftig: Schnelle „soda buns“ mit Vollkorn



Selbstgebackenes Brot schmeckt einfach am besten! Das denke ich mir immer wieder, wenn ich mir dann mal die Zeit nehme und der Duft durch die Wohnung zieht. Ein frisches Brötchen aufbrechen und noch warm probieren, am besten mit ein bisschen Butter drauf... herrlich!

Natürlich braucht es etwas mehr Zeit, als im Supermarkt schnell ins Regal zu greifen. Dafür weiß man dann aber auch, was drin ist. Und man hat einen unvergleichlich guten Duft in der Wohnung, der allein schon glücklich macht. Außerdem gibt es auch schnelle Varianten, bei denen man keine drei Stunden Wartezeit hat, wie bei Hefeteigen. Eine davon ist das *sodabread*, das vor allem in Irland sehr verbreitet ist. Meine Freundin Natalie schwärmte mir seit ihrer ersten Irlandreise davon vor und vielleicht fiel mir deshalb das Rezept für diese Brötchen ins Auge.



Sie sind wahnsinnig schnell gemacht und schmecken großartig! Die Kruste ist richtig knusprig und innen sind sie schön saftig. 60% sind Vollkornmehl, was ich natürlich umso besser finde und man kann zwei Handvoll Kerne oder Haferflocken hinein backen, wenn man mag. Das ursprüngliche Rezept ist mit Weizenvollkornmehl, doch ich habe natürlich wie fast immer Dinkel genommen und diesmal sogar einen Teil Roggen.



Nicht wundern – es steht kein *soda* unter den Zutaten, denn das ist bei uns Natron. Es braucht Säure, um Teige locker zu machen, die hier von der Buttermilch kommt bzw. dem Schuss Essig.

Für 15 Brötchen:

600 g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
400 g Mehl (Type 405)
2 TL Salz
1 TL Backpulver
1 TL Natron
500 ml Buttermilch
ca. 300 ml Wasser
1 Schuss Obstessig
50 g Kerne (Kürbis, Sonnenblume, etc.) oder Flocken
 $\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz

Beide Mehlsorten, Salz, Backpulver, Natron, Brotgewürz und die Kerne/ Flocken in eine große Schüssel geben und vermischen. Die Buttermilch leicht erwärmen und mit dem Wasser und dem Essig in die Mitte der Mehlmischung geben. Von der Mitte aus verrühren und nach und nach zu einem Teig kneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Falls nötig etwas mehr Wasser zufügen oder ein wenig Mehl.

Den Backofen 210 Grad Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 15 gleich große Stücke teilen. Diese zu Brötchen formen, aufs Blech legen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Etwa 20 Minuten backen.[nurkochen]



Ich

wünsche euch genussvolles Knuspern mit diesen feinen Brötchen und eine gute Zeit!

Eure Judith

♥ Blogevent ♥ Omas Apfelpfannkuchen und die Hamsterfahrten ihrer Kindheit



Heute gibt es einen weiteren Inbegriff von Soulfood für mich: Omas Apfelpfannkuchen. Dazu eine Geschichte aus ihrer Jugend – eine von vielen, die sie mir immer erzählt hat.

„Oma, erzähl´ mir was von früher!“, das war ein Satz, den ich oft zu ihr sagte, denn ich war fasziniert von der Zeit, in der sie groß geworden ist und von ihren Erlebnissen im Krieg, von dem sie allerdings meist positiv berichtete, denn sie erzählte mir Anekdoten aus ihrem Alltag in dieser Zeit.



„Ach

Mist, die offene Buttermilch ist schimmelig!“ Genervt nahm ich noch eine frische Packung aus dem Kühlschrank und stellte die verdorbene beiseite. „Ich hasse es, wenn ich Lebensmittel wegwerfen muss, weil sie schlecht werden.“

„Ach nein! Das gibt's doch nicht!“, kam prompt von meiner Oma. Ihr brach es fast das Herz, wenn Essen in den Müll kam. „Das wäre uns im Krieg nie passiert. Da war man froh, wenn man nicht hungern musste.“

„War es denn so schlimm bei euch? Im ländlichen Raum hattet ihr doch sicher mehr als die Leute in der Stadt, oder?“ „Oh ja, das war unser Glück. Wir waren ja bei Onkel Karl in Tuttlingen untergebracht, direkt neben der Firma Rieker. Onkel Karl hat ja da gearbeitet. Und da sind wir dann oft hamstern gegangen in den umliegenden Dörfern. Wir hatten ja Musterschuhe und solche Sachen und die haben wir bei den Bauern getauscht gegen Butter und Mehl und was man so gebraucht hat. Man war ja für alles dankbar.“

Während Oma erzählte, wog ich 200 Gramm Mehl auf der Küchenwaage ab. Das alte Teil atmete Geschichte. Es bestand aus einer flachen Schale, wie es sie sicher früher in Tante Emma Läden gegeben hatte und zum Abwiegen verschob man kleine Gewichte auf einer Metallstange, die dann waagrecht war, wenn die entsprechende Menge in der Schale erreicht war. Oma schälte und schnitt währenddessen die vier Äpfel. Es würde

Pfannkuchen zu Mittag geben. „Ich muss ewig dran denken, wie ich mit Onkel Karl beim Hamstern war und die Franzosen kamen uns entgegen. Die haben einem ja alles weggenommen. Wir waren auf dem Heimweg und plötzlich meinte Onkel Karl: ‘Ach Gott, da vorne kommen die Franzosen! Was machen wir denn jetzt?’“

Während ich vier Eier trennte, stellte ich mir meine Oma als junges Mädchen vor mit ihrem Onkel an der Seite, wie sie mit einer Tasche über eine Landstraße der schwäbischen Alb liefen und ihnen zwei Soldaten entgegen kamen. Wie fühlte man sich da, wenn man mühsam Essen beschaffte und dann Gefahr lief, es durch die Willkür der Besatzer wieder zu verlieren?

Was habt ihr dann gemacht?“, wollte ich wissen und verrührte die Eigelbe leicht miteinander und gab eine Prise Salz hinzu. Oma siebte das Mehl darüber und ich rührte, während sie hin und wieder einen Schuss Buttermilch dazu goss, bis mir der Teig schwer und leicht zäh vom Löffel fiel. Dann kamen die feinen Apfelscheibchen dazu, die sie in Zitronensaft eingelegt hatte.

„Wir konnten ja nichts tun außer weiter zu laufen. Natürlich wurden wir angehalten. Ich höre ewig den Franzosen sagen ‘Halt! Was du haben?’ und dabei auf die Tasche deuten. Mir ist das Herz in die Hose gerutscht. Aber Onkel Karl blieb ganz ruhig, öffnete die Tasche, hielt sie ihnen entgegen und antwortete ‘Fressage!’“

Ich fing an zu lachen und schmunzelte auch noch vor mich hin, als ich die Eiweiße zu Schnee schlug und sie vorsichtig unter den Teig hob. Onkel Karl war wohl nicht nur ein Scherzbold gewesen, sondern hatte auch noch mehr als gute Nerven gehabt. Seine französische Wortneuschöpfung schien jedenfalls gewirkt zu haben. Entweder hatte sie die Franzosen irritiert oder beeindruckt, jedenfalls hatten sie die beiden ohne Kommentar weiter gewunken.

Die Hamsterbeute war gerettet. Dreistigkeit siegt.



Omas

Apfelfannkuchen

4 Äpfel

4 Eier

200 g Mehl

etwas Salz

Buttermilch

Zitronensaft

Butterschmalz

Die Äpfel reiben oder in feine Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Das Eigelb mit dem Mehl und Salz verrühren und so viel Buttermilch zugeben, bis der Teig zähflüssig vom Löffel fällt.

Die Äpfel unterrühren und den Teig etwas ruhen lassen.

In einer Pfanne mit Backfett (z.B. Butaris) backen, auf Küchenpapier ein wenig entfetten und abkühlen lassen und danach mit Zucker oder Zimtzucker bestreuen.[nurkochen]



Ich
wünsche euch wunderschöne Weihnachtstage mit Familie und
Freunden, gutem Essen und viel Zeit zum Entspannen.
Genussvolle Grüße,
eure Judith ♥

**Macht müde Naschkater morgens
munter: Scones zum Frühstück
(oder auch Nachmittagstee)**



Früher gehörte ich zu den Menschen, die morgens nach dem Aufstehen lange nicht ansprechbar sind und sozusagen stundenlang hochfahren mussten, wie ein sehr langsamer Computer. Meine Mutter verzweifelte immer bei dem Versuch, irgendetwas an Nahrung in mich hinein zu bekommen, denn das Kind konnte ja nicht mit leerem Magen in die Schule gehen. Und so saß ich morgens mit stumpfem Blick vor meinem geviertelten trockenen Toast, den ich mühsam in einer viertel Stunde hinunterwürgte, um mich dann in die Schule zu begeben, wo ich die ersten Schulstunden im geistigen Dämmerzustand über mich ergehen ließ, bis ich endlich halbwegs in der Lage war, zu denken statt nur zu funktionieren.

Man nennt diese Menschen auch Morgenmuffel. Und rückblickend war ich wirklich ein ganz schlimmer Fall. Es hat sich allerdings ausgewachsen. Nach der Zeit des Studiums, in der man ja eher abend- beziehungsweise nachtaktiv ist, wurde ich – anfangs sehr zu meinem Unmut – meinen Eltern immer ähnlicher: ich wurde Frühaufsteher! Und was ich früher nicht konnte, nämlich nach dem Aufstehen zu essen, kehrte sich ebenfalls ins Gegenteil. Jetzt schlage ich meistens die Augen auf und habe Hunger.

Aus diesem Grund bin ich auch kein Mensch, der ewig sein Frühstück vorbereiten will. Wenn ich erstmal Hunger habe, muss es schnell gehen. Umso wertvoller sind mir Tage, an denen ich

die Muse und keinen Ich-will-Frühstück-und-zwar-jetzt-Hunger habe.

Da entstehen dann besondere Komponenten für den Frühstückstisch, zum Beispiel backofenfrische Scones.



Diese Woche hatte ich mal wieder solch einen Tag. Mein Naschkater schlummerte noch, als mich die Sonnenstrahlen von draußen weckten und so schlüpfte ich aus dem Bett und brühte mir in der Küche eine Kanne Kaffee, während ich die Zutaten abwog. Als Naschkater noch ganz verschlafen in die Küche kam, duftete es wunderbar nach frischem Gebäck und eine halbe Stunde später genossen wir neben unserem selbstgebackenen [Vollkornbrot](#) das noch warme englische Teegebäck.



Für

ca. 8 Scones:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Puderzucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
30 g Butter
150 ml Buttermilch
1 Ei

Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit Backpulver, Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz mischen.

Die Butter in Stückchen darüber geben und mit den Knethaken vermengen. Nach und nach die Buttermilch, dann das Ei dazu geben, bis der Teig homogen ist.

Dann auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig mit den Händen durchkneten.

Entweder den Teig in 8 gleich große Stücke teilen oder die Kugel flach drücken (ca. 2,5 cm) und entweder wie einen Kuchen in Stücke schneiden oder Kreise ausstechen.

Die Scones aufs Blech legen und in 15-20 Minuten goldbraun backen.



Noch warm servieren. Am authentischsten ist es natürlich mit Clotted Cream und Marmelade, aber auch nur mit Butter und/oder Marmelade sind die englischen Brötchen ein Gedicht![nurkochen]

Irgendwann möchte in England mal einen original englischen *afternoon tea* einnehmen, mit diesen kleinen Sandwiches, Scones und feinem Tee! =)

Habt ihr auch eine kulinarische To-do-Liste? Was steht bei euch drauf?

Habt einen genussreichen Tag, ihr Lieben!
Eure Judith



Kalte Buttermilch- Kräuter- Suppe mit Nuss- Gremolata



Nach einer kleinen Pause finde ich endlich wieder etwas Zeit für einen kleinen Beitrag.

Die letzten Wochen war ich sehr beschäftigt und hatte wenig Zeit für Kreativität, denn ich stecke im Renovierungs- und Umzugsstress und war zudem auf einer Hochzeit.

In der Zwischenzeit ist auch der Sommer gekommen, mit herrlich wolkenlosem Himmel, brütender Hitze und lauen Abenden. Mit explodierender Rosenpracht im Garten, Froschgequacke und dem Geruch von Gegrilltem.

Also haben auch wir heute Mittag den Grill angeworfen und draußen im Hof Würstchen, Steak und Salate aus unseren vorhandenen Resten genossen. Ein ganz entspannter Ruhetag, dieser Pfingstmontag. Das tut jetzt gut, vor allem bei der Hitze.

Für heute Abend gibt es dann nur noch was Leichtes, Erfrischendes und was wäre da besser als eine Suppe? Denn Suppe geht ja auch kalt! Im Trend des Tages habe ich vom Backen übrig gebliebene Buttermilch genommen und sie mit geröstetem Knoblauch, einer restlichen Pellkartoffel und Kräutern püriert. Dazu eine Gremolata aus gerösteten Haselnüssen, die dem Süppchen einen nussig-salzigen Kick gibt – fertig ist das kühle Abendessen nach einem drückend-schwülen Tag!

Zutaten:

2- 3 Knoblauchzehen, grob gestückelt

1 Becher Buttermilch

Zwei- drei Hand voll Kräuter, was der Garten so hergibt und schmeckt *

1- 2 übriggebliebene Pellkartoffeln, wenn vorhanden

1 Stück Zitronenschale (nur das Gelbe)

Salz, Pfeffer, Chili (wenn man mag), zwei Prisen Kreuzkümmel, eine Prise Muskat, eine Prise Curry

Eine Hand voll Haselnüsse

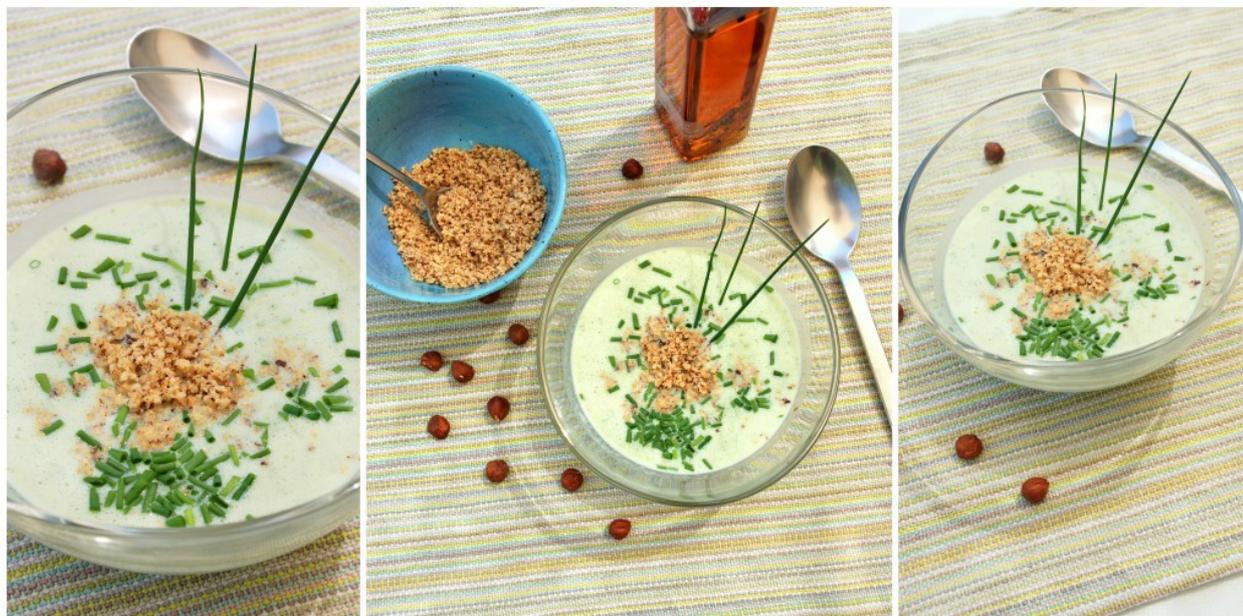
1- 2 EL Olivenöl (Chili- Olivenöl, wer hat und mag)

Salz, Paprikapulver rosenscharf

Die Nüsse und die Knoblauchstücke in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Nüsse mit Schale danach aneinander rubbeln,

damit sich die Schale löst, das geht gut in einem Küchenpapier oder Handtuch.

Dann die Nüsse im Blitzhacker fein hacken und mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermischen.[nurkochen]



Die Buttermilch mit dem Kräutern und Gewürzen, der Zitronenschale und dem gerösteten Knoblauch fein pürieren und kalt stellen. Mit Schnittlauchröllchen (wenn man hat) und der Gremolata servieren und genießen.

Was habt ihr für ein Rezept, um euch bei Hitze zu erfrischen? Genießt jedenfalls die Sonne, ich wünsche euch einen genussvollen Rest- Feiertag!

Eure Judith ♥

** ich habe noch ein paar Blätter Bärlauch gefunden, ein klein wenig Liebstöckel genommen, Sauerampfer, Oregano, Pimpinelle und etwas Basilikum. Sicher geht auch gut ein Kräuterstrauß für „Grüne Soße“ oder Salate!*