

Was macht das Brot zur Brotzeit?

Appetitlich belegte Brötchen oder Schnittchen, eine Platte mit Käse, Wurst und Braten, Salate oder Aufstriche, das alles kann eine gelungene Brotzeit ausmachen.

Klassische Platte mit Wurst, Braten, Käse

Frischwurst oder Käsescheiben werden schnell unansehnlich, lieber Dauerwurst wie Salami, Krakauer oder Schinken und zwei bis drei Käsesorten am Stück einpacken. Dazu saure Gürkchen oder eingelegtes Gemüse, Radieschen, Paprikastreifen, Apfel- oder Birnenecken,

Trauben und/oder frische Feigen anrichten. Laugengebäck und Brötchen, Bauernbrotschnitten und Vollkornbrot ergänzen ein Angebot, das wenig Vorbereitungszeit beansprucht.

Am liebsten vegetarisch?

Kartoffel-Tortilla, Getreide-Pflanzerl, Tomaten- oder Pilzcreme, Kartoffel-Knoblauch-Creme und Salate, das und vieles mehr findet sich in diesem Buch. Die Zutaten kosten nicht viel, und der Zeitaufwand hält sich in Grenzen. Mit Gemüse- und Obststücken lässt sich alles dekorativ anrichten. Dazu zwei bis drei Brotsorten oder auch Knäcke Brot servieren.

Traditionell bayerisch

Obazda, Wurstsalat, Fleischpflanzerl – das gehört in Bayerns Biergärten unbedingt dazu. Und natürlich die frische

Breze, gerne auch Salzstangen à la 50er-Jahre. Dazu gibt es Radi: Ein langer, weißer Rettich wird am Tisch mit einem Radischneider dünn zu einer Spirale aufgeschnitten. Zwischen die einzelnen Scheiben kommt Salz, damit der Radi ordentlich »weinen« kann und an Schärfe verliert. Für das Fleischliche finden sich genug Rezepte im Buch. Ein kühles Helles vom Fass, ein Weizenbier, ein Radler (helles Bier mit Zitronenlimonade), einen Russ' (Weizenbier mit Zitronenlimonade) oder eine Wein- oder Apfelschorle gibt es dann am Ausschank.



Mediterran wie im Urlaub

Toskana- oder Provence-Feeling, der Geschmack von Griechenland – Urlaubsstimmung im deutschen Biergarten oder beim Picknick macht glücklich. Dazu verhelfen viele Rezepte

aus dem Buch. Baguette oder Ciabatta, Fladenbrot und Bauernbrot aus dem Süden (s. Rezepte in der hinteren Klappe), schwarze und grüne Oliven, Cocktailtomaten und Paprikastückchen ergänzen das Angebot mit frischen Aromen. Wein oder Weinschorle aus südlichen Anbaugebieten passen bestens dazu, doch natürlich auch Bier und Alkoholfreies.