



Land & Lecker

18 Landfrauen kochen
mit Herz und Leidenschaft



Mein Tipp

Plattbohnen sind grüne, breite Bohnen. Anstelle der Plattbohnen können Sie natürlich auch andere Bohnen verwenden. Frischer Rosmarin und Knoblauch passen statt der anderen Kräuter ebenfalls sehr gut zu dem Gericht. Für eine edlere Variante können Sie das Hackfleisch durch Lammfilet ersetzen – dieses einfach kurz anbraten und zu dem fertigen, nun fleischlosen, Gratin reichen.

Schwarzbrot im Glas

mit zweierlei Dips und
Feta-Aufstrich

Zutaten für 6 Personen

Für die Brote (3 Stück):

500 g Weizenmehl
500 g Weizenschrot
500 g Roggenschrot (mittel)
1 EL Salz
2 Würfel Hefe
1 kg zimmerwarme Buttermilch
225 g dunkler Zuckerrübensirup
3 EL Sonnenblumenkerne (nach Belieben)
Margarine zum Einfetten

Für den Olivendip:

200 g Oliven mit Mandelfüllung
100 g Frischkäse
50 g Naturjoghurt
2 EL Balsamico bianco
1 Knoblauchzehe
100 g Rucola
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Für den Aufstrich:

100 g Walnusskerne
100 g Feta (Schafskäse)
3 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
1 Spritzer Zitronensaft
1 Schuss Olivenöl
Salz · Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver (rosenscharf)

Für den Datteldip:

100 g Datteln
200 g Frischkäse
1 TL Ahornsirup oder Honig

1 TL Zitronensaft
Salz · Chilipulver

1. Das Mehl und beide Sorten Schrot mit 1 EL Salz mischen. Die Hefe zerkrümeln und in der Buttermilch auflösen. Die Mischung unter das Mehl rühren. Den Sirup dazugeben und ebenfalls untermischen. Nach Belieben die Sonnenblumenkerne unter den Teig rühren.
2. Den Boden von drei großen Sturzgläsern (je 1,5 l Inhalt) mit Backpapier auslegen und die Seiten mit Margarine einfetten. Den Teig auf die Gläser verteilen, dabei jedes Glas etwa halbhoch füllen. Den Deckel ohne Gummiring darauflegen. Die Gläser in den kalten Backofen auf die untere Schiene stellen.
3. Den Backofen auf 140 °C erhitzen und die Brote etwa 2 1/2 Stunden backen. Im Ofen mit geschlossener Ofentür auskühlen lassen, herausnehmen und stürzen.
4. Für den Olivendip die Oliven mit dem Stabmixer pürieren und mit dem Frischkäse, dem Joghurt und dem Essig verrühren. Den Knoblauch schälen und fein zerdrücken. Den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Beides untermischen und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für den Feta-Aufstrich die Walnüsse fein hacken. Den Feta grob zerkleinern. Den Knoblauch schälen, zum Feta geben und beides fein pürieren. Das Tomatenmark, die Walnüsse, den Zitronensaft und das Olivenöl untermischen. Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
6. Für den Datteldip die Datteln entsteinen und sehr fein schneiden. Zum Frischkäse geben. Den Ahornsirup oder Honig und den Zitronensaft dazugeben und alle Zutaten gut verrühren. Mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Mein Tipp

Diese Brotrezept ist sehr alt und das Brot ein tolles Geschenk aus der Küche. Zusammen mit verschiedenen Dips eignet es sich auch toll als Beilage zum Grillen. Das Schwarzbrot lässt sich im Glas sehr gut aufbewahren und eignet sich auch zum Einfrieren.



Um ihre Kälber und Kühe kümmert sich Birgit Schulte Bisping liebevoll und sie versucht von Geburt an, eine persönliche Beziehung zu ihnen aufzubauen. Offensichtlich klappt das ganz gut! Birgits Kreativität kann sich beim Käsemachen entfalten – es gibt über 70 Sorten in allen Formen und Farben.

