

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



[WWW.RUETZ.AT](http://WWW.RUETZ.AT)

# TOSKANISCHE BROTSUPPE MIT FENCHEL UND ORANGEN



## ZUTATEN:

1/2 Ruetz Ruguette oder 2-3 Handsemmel  
2 Knoblauchzehen  
1 kg reife Tomaten  
3 El Olivenöl  
Meersalz  
1 kl. Becher Sauerrahm  
frische Kräuter  
1 Chilischote  
1 Fenchelknolle  
1 Bio-Orange  
1 Paprikaschote  
1 Bund Thymian  
2 El Zucker  
1 l Gemüsefond



## ZUBEREITUNG

Tomaten vierteln und mit dem Knoblauch und der Paprikaschote anschwitzen und ein bisschen schmoren lassen. Mit Zucker karamellisieren, mit Fond aufgießen und mit 1 Tl Kapern, etwas Thymian und Lorbeer eine halbe Stunde köcheln lassen. Brot reiben oder fein schneiden und in die Suppe geben. Herdplatte ausschalten und mit Deckel ca. 15 min ziehen lassen. Suppe aufmixen und durch ein Sieb streichen. Fenchel in kleine Würfel schneiden und mit einem El gezupfte Thymianplättchen in etwas Olivenöl anrösten. Mit einer Prise Zucker und einer Prise Salz würzen. In die passierte Suppe geben und mit Orangensaft und Schale sowie Chili abschmecken.

Mit einem Klecks Sauerrahm und eventuell einem Klecks Pesto in einem Glas oder in einer Schale dekorativ anrichten und mit Kräutern garnieren. Dazu passen hervorragend Knusperfladen.



## FÜR DIE KNUSPERFLADEN:

Ruetz Brot nach Belieben  
(Vinschgerl, Bio-Kornspitz ...)  
Pesto oder Creme fraiche



## ZUBEREITUNG

Das Brot mit der Maschine in hauchdünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und z.B. mit Pesto, Creme fraiche etc. bestreichen. Im Backrohr bei 80° C trocknen. Zur Suppe genießen.



# BARBARIEENTE IN DER HONIG- SESAMKRUSTE MIT ROTKRAUT-BROTKRAPFERLN



## ZUTATEN:

2 Barbarie Entenbrüste  
Salz, Pfeffer  
2 Thymianzweige  
1 Pkg Suppengrün  
1 TI Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
2 El Butterschmalz  
1 Knoblauchzehe  
1 Rosmarinzweig  
1/4 l Rotwein  
1/2 l Geflügelfond  
1 El Honig  
20 g kalte Butter



## ZUBEREITUNG

Die Entenbrüste in einer heißen Pfanne zuerst mit der Hautseite nach unten in wenig Butterschmalz kross braten. Salzen und pfeffern, Kräuter und Knoblauch begeben und auf der zweiten Seite ebenfalls kurz braten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech mit Kräutern legen. Im Backofen bei ca. 100° C ca. 20 min gar ziehen lassen.

Tomatenmark und gewürfeltes Suppengrün in der Entenpfanne rösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Fond auffüllen und 20 min einreduzieren lassen (nach Belieben mit Lorbeer, Sternanis, Wildgewürz, Wacholderbeeren). Abseihen und mit 1 El Honig verfeinern und würzig abschmecken. Mit der kalten Butter montieren. Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und mit der ausgekühlten Sesammasse bestreichen. Im 180° C heißen Backofen die Entenbrüste so lange überbacken, bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe hat. Ente in Tranchen schneiden und mit den Rotkrautkrapferln und der Sauce anrichten.



## FÜR DIE SESAMMASSE:

50 ml Geflügelfond  
2 El Sojasauce  
Chili aus der Mühle  
80 g Honig  
100 g Sesam



## ZUBEREITUNG

Für die Kruste alle Zutaten gut verrühren und so lange einkochen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Mit Chili und Salz würzen und auskühlen lassen.



## FÜR DIE ROTKRAUTKRAPFERLN:

100 g Ruetz Handsemmel (ohne Rinde gewürfelt)  
1 Pkg Topfen, 1 Dotter  
1 Handvoll Brösel aus Ruetz Weißbrot  
1 kl. Zwiebel  
250 g Rotkraut (würfelig geschnitten)  
Zimt, Orangensaft, Salz, Pfeffer  
frische Kräuter, 1 Apfel  
1 Eiklar verquirlt



## ZUBEREITUNG

Rotkrautwürfel mit Zwiebelwürfeln in geschäumter Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Zimt, Orangenschale und Saft dazugeben und würzig abschmecken. Den Apfel in kleine Würfelchen schneiden und unters Rotkraut mischen. Auskühlen lassen. Rotkrautgemisch mit den Brotwürfeln, dem Topfen und dem Dotter sowie frischen Kräutern vermischen und würzig abschmecken. Knödel formen, in Eiklar und Bröseln wälzen und im heißen Fett schwimmend goldbraun backen. Zur Ente servieren.

# BRIOCHE-BIRNENAUF LAUF MIT BROMBEEREN



## ZUTATEN:

1 Pkg Topfen 1 Pkg Brombeeren  
200ml Milch oder Creme fine  
1 Ruetz Butterkipferl oder  
Frühstückskipferl  
6 El Mandeln gemahlen  
1 Tl Zimtucker  
1 Zitrone  
2 Eier  
frische Minze zum Garnieren  
4 El Zucker  
2 El Mandelblätter  
2 Birnen



## ZUBEREITUNG

Topfen, Milch, Eier, Zucker, Zitronenabrieb und geriebene Mandeln mit dem Handrührgerät gut verrühren. Butterkipferl in kleine Würfel schneiden und in die Masse mischen.

Birnen schälen, entkernen und vierteln. Kurz durch Salzwasser oder Zitronenwasser ziehen damit sie nicht dunkel werden.

Topfen-Briochemasse in feuerfeste Gläschen gut halbvoll füllen und eine Brombeere darin versenken. Birnen ziegelartig darauf verteilen und mit Mandelblättchen und Zimtucker bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° C ca. 25 - 30 min garen. Mit einer frischen Brombeere und Minze dekorieren. Der Auflauf kann auch mit Vanillesauce gereicht werden.

## GETRÄNKETIPP: CHAI LATTE

*Chai Tee (ayurvedischer Gewürztee) halbvoll in kleine Teegläschen füllen.  
Mit aufgeschäumter Soyamilch und etwas Zimt vollenden.*

