

Rezept Stockbrot

4-6 Portionen (Arbeitszeit: ca. 15 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std. Kalorien p.P.: ca.440 kcal)

www.chefkoch.de

Kräuter Stockbrot

700 g	Mehl
200 ml	Milch (lauwarm)
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe/ Würfel)
2 TL	Salz
1/2 TL	Tymian (getrocknet)
1/2 TL	Rosmarin (getrocknet)
1/2 TL	Oregano (getrocknet)

Süßes Stockbrot

500 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe/ Würfel)
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
1Pck.	Vanillezucker
100 g	Butter oder Margarine
1 Stück	Ei(er)

Das Mehl sieben und eine Mulde eindrücken. Die Hefe in die Milch bröckeln und solange verrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Mischung nun in die Mulde im Mehl geben und 30 Minuten gehen lassen.

Das Salz und die Kräuter zum Mehl geben und alle Zutaten zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl dazu geben. Den Teig nun zu einer Kugel formen und weitere 60 Minuten gehen lassen, dabei sollte sich das Volumen verdoppeln.

Den Teig nach 60 Minuten nochmals kurz durchkneten und dann in 12 gleichgroße Stücke teilen. Die einzelnen Stücke in 30 cm lange Stränge rollen und spiralförmig um die Holzstäbe wickeln.

Unter häufigem Drehen über glühender Holzkohle grillen.

Tipp:

Je langsamer das Brot gart, desto besser schmeckt es...

Dem Teig lassen sich auch geröstete Zwiebeln oder Speckwürfel beimischen, je nach Geschmack.

Rezept Kinderpunsch

6 Portionen (Arbeitszeit: ca. 15 Min.)

www.chefkoch.de

Kinderpunsch

½ Ltr.	Tee (Waldbeere od. andere Fruchtart)
¼ Ltr.	Apfelsaft (100% iger) od. Traubensaft (100% iger) od. Kinderpunsch
8 Stück	Nelken
1 Stange	Zimt
1 Stück	Zitrone (davon den Saft)
1 Stück	Orange (davon den Saft)
n.B.	Honig, oder brauner Zucker/ Süßstoff
1 Pkt.	Aroma (Orangenschalen-Aroma)

Den Tee aufbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Ich nehme gerne Waldbeere-Tee, weil der uns hierzu einfach am besten schmeckt.

Den Apfelsaft, die Nelken (diese am besten im Teeei), die Zimtstange, den Zitronensaft und Orangensaft sowie das Orangenaroma dazugeben und erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Gewürze herausnehmen und heiß servieren.

Ursprünglich dachte ich daran, dem Getränk eine ganze Orangenschale zuzugeben. Aber da ich leider keine richtig unbehandelten Orangen gefunden habe, bin ich auf Orangenaroma ausgewichen.

Wer diese unbehandelten Orangen findet, mag vielleicht auch den Punsch mit der Schale ausprobieren.