



Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE

BROT-CROUTONS

WWW.SCHWYTER.COM

BROT-CROUTONS

Schwyter
FEINBÄCKEREI

OB IN KÜRBISUPPEN ODER TOMATENSUPPE - CROUTONS PASSEN WUNDERBAR ZU SUPPEN. ABER AUCH ALS SALATBEILAGE SIND CROUTONS FÜR VIELE MENSCHEN UNVERZICHTBAR. WIR VON DER BÄCKEREI SCHWYTER HABEN IHNEN UNSER LIEBLINGS-REZEPT ZU BLATT GEBRACHT.

ZUTATEN

nach Bedarf

Weißbrot
Öl / Butter
Ausgelassenes
Speckfett
Knoblauch

nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Wer Croutons selber machen will, schneidet zunächst Weißbrot in dünne Scheiben, schneidet die Rinde ab und würfelt das Brot.
2. Die Brotwürfel in einer Pfanne anbraten - je nach Geschmack in Butter, in Öl oder in einer Öl-Butter-Mischung.
3. Besonders herzhaft werden die Croutons, wenn ihr die Pfanne vorher mit Knoblauch ausreibt oder die Croutons in ausgelassenem Speckfett röstet.
4. Croutons werden schnell dunkel, daher mehrmals wenden, bis sie rundherum braun sind, und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Wer Fett sparen will, kann Croutons auch in einer beschichteten Pfanne rösten - das geht sogar ganz ohne Fett. Allerdings schmecken die Croutons dann nicht so gut. Croutons stets erst direkt vorm Servieren auf das Gericht streuen, sie werden sonst weich!

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM