



Zupfbrot

by Joscha Bastians



4 verschiedene Varianten in EINEM Brot. Ein leckerer Snack auf jeder Party.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Brot über Nacht in eine Plastiktüte legen, damit es schön weich wird und so leichter zuzubereiten ist (wird auf dem Grill wieder kross)
2. Alle Varianten vorbereiten (siehe unten)
3. Brot mit einem scharfen Brotmesser quer und längs einschneiden (Schachbrettmuster)
 - ACHTUNG: nicht bis zum Boden schneiden!
4. Grill auf 180 Grad vorheizen
5. Brot währenddessen belegen und anschließend auf einen Pizzastein oder eine andere Unterlage legen, damit es von unten nicht anbrennen kann
6. Backzeit auf dem Grill ca. 20min

1. Variante (Knoblauchöl)

- Zutaten:

- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Schnittlauch
- Petersilie
- Evtl. Cheddar/Emmentaler

- Zubereitung:

- Olivenöl in einer Schüssel mit den ausgepressten Knoblauchzehen, dem nach Belieben zerkleinerten Schnittlauch und Petersilie verrühren und durchziehen lassen
- Cheddar und/oder Emmentaler zum abschließenden Belegen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf:
www.meat-n-great.de

- Mörser
- Messer
- Schneidebrett
- Raspel
- Gewürzmühlen
- Pizzastein o.ä.
- Ikea Koncis Schale
- kleine Schüssel

Zutaten:

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: Meat `n` Great

-Grill nicht bei mehr als 180°C vorheizen, sonst wird das Brot außen zu schnell trocken/dunkel)



2. Variante (Basilikum Pesto):

- Zutaten:
 - 1 EL Pinienkerne
 - 1-2 Knoblauchzehen
 - 50g Basilikum
 - Ca. 90g Parmesan
 - Etwas Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
- Zubereitung:
 - Pinienkerne, Knoblauch und Basilikum im Mörser zerkleinern/
Basilikum nach und nach hinzugeben
 - Anschließend Parmesan gerieben zu dem zerkleinerten Rest geben
 - Zum Schluss noch Olivenöl untermischen, bis die gewünschte
Konsistenz erreicht ist und mit etwas Salz/Pfeffer abschmecken

3. Variante (Kräuter-Knoblauchbutter):

- Zutaten:
 - 50g Butter
 - 1-2 Knoblauchzehen
 - Nach Belieben: Schnittlauch, Petersilie
- Zubereitung:
 - Schnittlauch und Petersilie zerkleinern, sowie den Knoblauch auspressen
 - Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel mit der Gabel zerdrücken und
vermengen

4. Variante (Pizza):

- Zutaten:
 - 100g Tomatenmark
 - Etwas Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
 - Geriebener Mozzarella
 - Schinken/ Bacon o.ä.
- Zubereitung:
 - Zum Tomatenmark etwas Olivenöl geben und mit Salz und Pfeffer
abschmecken
 - Diese Mischung im geschnittenen Brot verstreichen, Schinken in den
Spalten verteilen und zum Schluss den Mozzarella mit dazwischen
streuen
 - Kann wie jede Pizza nach Belieben, also auch mit jeglichen anderen
Zutaten gefüllt werden



-Empfehlung: nicht zu flüssig, damit es noch ins Brot gestrichen werden kann, aber auch nicht zu fest, damit es überall im Brot ankommt

