

Video-Tutorial: Zupfbrot mit Kräuter-Käse-Knoblauch-Füllung

Gut, besser - Zupfbrot! Wer sich am heutigen Rezept mit üppiger, geschmacksintensiver Füllung versucht, wird viele Gäste auf einmal beglücken können.

Nein, da hat sich niemand verschrieben, das soll nicht Zopf-, sondern wirklich Zupfbrot heissen. Das kommt daher, dass die Brotoberfläche gitterförmig eingeschnitten, mit Käse, Olivenöl und frischen Kräutern gefüllt und das Ganze danach gebacken wird. Die so entstandenen Würfel werden dann von Hand aus dem Brot gezogen oder eben: gezupft!

Das Gericht eignet sich super zur Resteverwertung, wenn mal wieder ein Käse zu viel im Kühlschrank liegt. Planen Sie ein Fest mit Freunden? Dann ist dieses Rezept genau die richtige Wahl fürs *Apéro*, denn es ist DAS Partybrot schlechthin.

Wenn das Zupfbrot «ausgezupft» ist, bleibt jeweils eine Schicht Brot übrig. Diese schmeissen wir natürlich nicht weg, sondern machen feine Croûtons daraus. Die A-bis-Z-Anleitung zeigt das Video-Tutorial.

- 1 Brot à 400–500 g, z. B. IP-SUISSE Holzofenbrot
- 6 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 3½ leicht gehäufte EL frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- 1½ EL frische Thymianblätter, abgezupft
- 150 g Mozzarella, grob gerieben
- 100 g Gouda, in Scheiben
- Bei Bedarf zusätzlich ein wenig Salz (je nach Geschmacksintensität der Käsesorten)

Bemerkung: Es kann natürlich auch anderer Käse verwendet werden. Cheddar und Mozzarella schmecken zusammen ebenfalls wunderbar. Gouda und Mozzarella ziehen in Kombination jedoch die schönsten Fäden.

1. Thymianblätter und Schnittlauchröllchen vermengen, 1½ Teelöffel der Kräutermischung in ein separates Schälchen geben, damit wird das fertige Brot später bestreut. Jetzt den grossen Teil der Kräuter in einem Schälchen mit Olivenöl und Knoblauch mischen. Je nach Bedarf etwas Salz begeben.
2. Brot gitterförmig ein-, aber nicht durchschneiden!
3. $\frac{3}{4}$ der Knobli-Kräuter-Mischung gleichmässig in den Brotspalten verteilen, danach das Gitter auch mit beiden Käsesorten füllen.
4. Brot in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen. Das Brot von der Alufolie befreien und den Ofen auf 200 Grad Umluft umstellen.
5. Das Brot kommt jetzt nochmals 5 Minuten ohne Alufolie in den Ofen, damit der Käse ordentlich schmilzt. Zum Schluss das Brot mit den frischen Kräutern bestreuen.

Zubereitungsdauer: 40 bis 50 Minuten inkl. Backen

1. Das übrig gebliebene Brot in Würfel schneiden und den Rest der Kräuter-Öl-Mischung in einer Bratpfanne erhitzen.
2. Die Brotstücke mit dem Öl vermischen, mit Salz bestreuen und bei mittlerer Temperatur so lange von allen Seiten braten, bis sie kross sind.

Croûtons schmecken als Suppeneinlage, als Topping für Salate oder pur zum Snacken.

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Kräftiges Rot mit ziegelroten Reflexen. Intensiver Duft nach Beeren und reifen Früchten, mit feinen Gewürznoten. Voll im Körper, mit weichen, runden Tanninen. Wunderbar lang anhaltend im Gaumen.

