



Gerolltes Gemüse-Brot

Zutaten:

300 g Weizenmehl
200 g Dinkelvollkornmehl
(alternativ 500 g Dinkelmehl Type 630)

1 Pck. Trockenhefe
1 TI Zucker
1 TI Salz
2 EI Olivenöl

Füllung:

2 Zwiebeln
2 Paprika
2 Karotten
5 getr. Tomaten, nach Belieben auch mehr
1 EI Öl
Pfeffer, Salz
1 Bund Schnittlauch

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen
Etwas Fett für das Blech, evt. Backpapier

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Hefe, Zucker, Salz, Öl und 250 bis 375 ml lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln und das frische Gemüse putzen, waschen und fein würfeln. Paprika vorher entkernen. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Gemüse im Öl anbraten, 5 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Schnittlauch putzen, waschen, trocken schütteln, in kleine Röllchen hacken und mit dem Gemüse vermischen.

Teig durchkneten, 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend auf etwas Mehl zu einem Rechteck von 35 x 45 cm ausrollen. Gemüse darauf verteilen, rundum einen Rand von 5 cm freilassen. Teigländer über das Gemüse schlagen, den Teig von der langen Seite zusammenrollen. Rolle kreisförmig auf ein gefettetes Blech legen. 15 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Ofen auf 200 Grad zurückschalten und das Brot ca. 30 bis 40 Minuten backen.

(Quelle: Mitbringsel aus dem Süden ☺)

Relish „Zwiebel - Paprika“

Zutaten:

300 g Zwiebeln, 200 g rote Paprika
1-2 EL Öl, 6 EL Weißwein, 2 EL Essig
etwas Salz, 1 EL brauner Zucker, Paprikapulver, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, grob würfeln, die Paprikaschoten waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Alles in Würfel schneiden und in dem erhitztem Öl andünsten. Dann Wein und Essig mit Salz, Zucker und Paprika zufügen, alles gut verrühren und 45-50 Minuten leicht kochen lassen.

Das Relish vom Herd nehmen, mit Pfeffer nachwürzen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Relish „Zucchini“

Zutaten:

500 g Zucchini, 1 walnussgroßes Stück Ingwer
2-3 EL Obstessig
200 g Kölner Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Zucchini grob raspeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Alles mit Obstessig und Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in Twist-Off Gläser füllen und sofort verschließen.

Relish „Stachelbeere“

Zutaten:

1 kg Stachelbeeren, 350 g Rosinen, 500 g Zwiebeln, 250 g Diamant Brauner Zucker
1 TI Senfkörner, ¼ TI Cayennepfeffer, 1 TI Curry, 1 EL Ingwerpulver, 2 EL Salz
¼ l (250ml) Weinessig

Zubereitung:

Die Stachelbeeren waschen, putzen und in Stückchen schneiden. Dann die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
Alles zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen und Essig in einen breiten Topf geben, zum Kochen bringen und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten kochen lassen, in Gläser füllen und verschließen.