



Kochzeit
15 Minuten

Sandwich

Zutaten

8 Scheiben Brot

Zutaten für den Belag

zum Bestreichen: Aufstriche, Senf, Ajvar ...

zum Belegen: Käse, Schinken, Räucherfisch, Eierscheiben ...

Gemüse: Salatblatt, Essiggurkerl, Karotten- oder Radieschenscheiben ...

Kräuter: Schnittlauch, Kresse ...

Zubereitung

1. Brote belegen.
2. Brotdeckel aufsetzen.



Salat



Brot



Radieschen



Karotte



Käse



Kresse



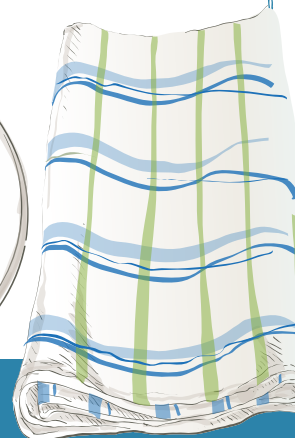
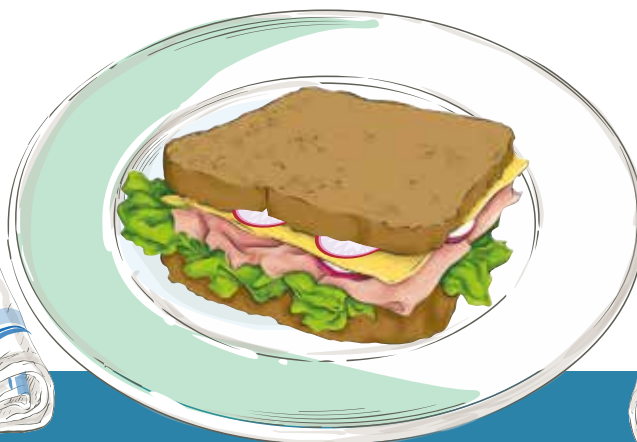
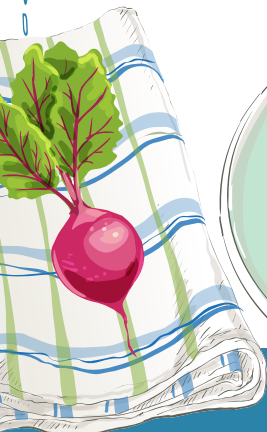
Schnittlauch



Aufstrich



Räucherfisch





Jeder kennt den Jausenbrot-Klassiker: Nicht nur bei der Brotsorte, auch beim Belag gilt: Abwechslung macht das Leben bunt!

Brot

Vor mehr als zehntausend Jahren, noch in der Steinzeit, begannen Menschen Getreide anzubauen. Damals schon begann die Geschichte von Brot! Die ersten Brote waren feste Fladen. Bereits im alten Ägypten nutzte man Hefen und Milchsäurebakterien, um den Teig zu lockern und zum „Aufgehen“ zu bringen. Genauso wird es auch heute noch gemacht.

Brotvielfalt

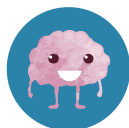
Es gibt unzählige Brotsorten: Vollkornbrot, Schwarz- oder Roggenbrot, Dinkelbrot, Mischbrot, Finnenbrot, Gewürzbrot, Baguette, Fladenbrot, Toastbrot, Pumpernickel ...

Hast du ein Lieblingsbrot?

Wissen

Kruste oder Rinde nennt man das Äußere des Brotes. Sie ist dunkler als das Innere und oft knusprig.

Krume heißt das Innere des Brotes. Die Krume kann weich, saftig oder auch fest sein.



Doppeldeckerbrote nennt man Sandwiche. Der Name geht auf einen englischen Adligen, den Earl of Sandwich, zurück, der sich keine Zeit zum Essen genommen hat. Er hat sich deshalb die Speisen zwischen zwei Brotscheiben legen lassen. Das Sandwich war erfunden.

Weißt du, was ein Brotscherz ist?

Ein Brotscherz oder Scherzertl ist das erste oder das letzte Stück des Brotlaibes.