

## 1093 Erinnerungen an Kräuterbrot.

Manchmal tauchen schon noch unerwartete Mitteilungen im Handy auf. Da erhalte ich doch von meinem ältesten Enkel Jannis, eben erst 17 Jahre alt geworden, auf WhatsApp folgende Mitteilung: „ Mir müend emol wieder Chrüterbrötli mache. Han ich scho lang nümme gha. Und vielleicht au wieder emol Cantucci! Mir müesstet überhaupt überlege, öb mir nöd einisch i der Wuche alli zäme choche möchtet.“ Dies aus heiterem Himmel, ohne dass wir je darüber gesprochen hätten. Eigentlich hätte ich eher ein lustiges Video von YouTube erwartet von ihm, als eine solche Anregung.

Ich musste nicht lange überlegen, er hatte es richtig gesehen. Seit meine liebste Frau Charlotte im April letzten Jahres wieder an Krebs erkrankt war und uns im August dieses Jahres nun verlassen hat, war dieses einfache, gute, allseits beliebte Essen nicht mehr auf unserem Tisch aufgetaucht. Zeit es wieder zu reaktivieren? Keine Frage!!

Ich informierte meinen Sohn André über den überraschenden Wunsch seines Sohnes Jannis. Wir unterhielten uns über die notwendige Anzahl Kräuterbrote. „Also ich esse sicher mindestens 4 Stück davon“ war die väterliche, freudige Bedarfsangabe als Richtwert. Wir machten einen Termin ab, an dem ich mit dem vorbereiteten Brotaufstrich und den dafür notwendigen Brotlaiben nach Fällanden kommen sollte. Denn dieses Rezept war eine Kreation “nach Art von Grossmami“ und damit ganz klar meine Pflicht für deren Vorbereitung.

Ich machte mich an die Berechnung der notwendigen Mengen an Zutaten. Dabei vergass ich nicht, dass man einen allfällig überschüssigen Brotaufstrich erfahrungsgemäss gut einfrieren und damit später weiterverwenden konnte. Dies zum Beispiel, um bei späterer Gelegenheit als Apéro zu einem Bier oder Glas Wein einige wenige Kräuterbrote in kleiner Stücke zu schneiden und diese anstelle von Chips oder Salzstengel zu offerieren. Sie passten fantastisch!

Um auf der sicheren Seite zu sein und dann erst noch etwas übrig zu haben für die Gefriertruhe meiner Nachkommen, kaufte ich gut 600 Gramm Gorgonzola, 3 Pfund Weissbrot und..... *(Halt Stop! Ich mache es einfacher und hänge das Rezept für diese Kräuterbrote einfach ans Ende dieser Geschichte. Dann könnt Ihr es selber einmal versuchen.)* So sollten wir nach meiner Berechnung auf ungefähr etwas mehr als 24 Kräuterbrote kommen. 3 Enkel und drei Erwachsene, von denen sicher nicht jeder 4 Brote isst....., ja das sollte doch sicher reichen. Dazu eine schöne Schüssel Salat dazu. Da bliebe sicher noch etwas

übrig für den folgenden Tag zum Schnabulieren. Ich wusste bei der Vorbereitung noch nicht, wie ich mich verrechnet hatte!!!

So machte ich mich ans Werk. Ich war mir bewusst, dass meine Handgelenke am Abend nach der Vorbereitung des notwendigen Brot-Aufstriches schmerzen würden. Denn das Mischen und Zerdrücken der Käsemasse mit den Zutaten ist Handarbeit und zwar strenge Handarbeit! Es ist zu empfehlen, den Gorgonzola einige Zeit vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er weicher wird und so die Handgelenke geschont werden.

Am vergangenen Montag packte ich die vorbereitete Masse und die Weissbrote in eine Tasche und fuhr damit nach Fällanden, wo ich von der Jungmannschaft schon mit Freude ob des zu erwartenden Schmauses erwartet wurde. Wir machten uns umgehend an die Arbeit und schnitten die ca. 2 cm breiten Brotscheiben. Wir platzierten 24 Stück davon in zwei Backbleche.

Da mischte sich Enkel Jannis, der eigentliche Organisator des Anlasses, mit kritischem Blick in unsere Vorbereitungsarbeit ein: „Wenn man die Brote auf dem Blech sauber einreihet, dann haben sicher 30 Stück Platz und nicht nur 24!“ „Was willst du mit 30 Stück? Das sind doch viel zu viele!“ schüttelte ich meinen Kopf.

„Was heisst zu viele? Du hast ja gesagt, man könne sie auch kalt essen. Zum Beispiel am nächsten Tag.“ tönte es von ihm zurück.

„Ja, dann schneiden wir halt noch 6 Stück mehr und schieben sie auf dem Blech etwas mehr zusammen“ gab ich mich geschlagen.

Damit wurde aber auch der vermeintlich verbleibende Vorrat für den Gefrierschrank zur Illusion. Die ganze eingeplante Aufstrichmasse schaute uns nun halt verarbeitet vom Backblech an, obwohl ich da noch voll überzeugt war, dass einige der Kräuterbrote übrig bleiben würden.

Bald bestaunten wir die erste Lage der sehnlichst erwarteten Leckerbissen durch die Backofentüre, wie sie langsam vom Brotscheibenrand her bräunlich wurden und damit für den Verzehr freigegeben werden konnten.

Der langen Rede kurzer Sinn: Es blieb von den 30 Stück Kräuterbrote nur ein einziges übrig, das der jüngsten Enkelin Enya für den nächsten Tag als Pausenbrot in der Schule feierlich übergeben wurde. Wir werden bald wieder gemeinsam Kräuterbrote backen. Möchtet Ihr liebe Leser diesen Leckerbissen auch mal testen.

Rezept auf der folgenden 3. Seite! En Guete!

## Kräuterbrot

### **Rezept für Hauptmahlzeit für 2-3 Personen**

200 gr. Gorgonzola (einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen!!)

ca. 5 EL Olivenöl

ca. 2 EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen gepresst

Peterli und Rosmarin gehackt

Würzen mit Salz oder Streuwürze und Pfeffer

Alles zusammen mit Essgabel fein zerdrücken und mischen

Weisses Brot in ca. 2 cm-Scheiben schneiden und mit Aufstrich bestreichen

(Allfällig übrig bleibender Aufstrich kann (ohne Brot!) gut eingefroren und wieder verwendet werden!!!)

Backen auf Backblech mit Backpapier auf 200°C, ca. 10 – 12 min. (man sieht, wenn sie gut sind!) in der Mitte des Ofens.

En Gute!!