

Rezept: Schlangenbrot



Ein Klassiker aus gutem Grund! Das beliebte Schlangenbrot macht von A bis Z Spass und schmeckt einfach toll zu Fleisch und Gemüse.

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Paniermehl
- 600 ml Milch
- 4 EL Öl
- 2 TL Salz
- 2 Sachets Trockenhefe
- 2 EL Zucker

Vorbereitung Zuhause (30 Minuten)

- Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben und nach Möglichkeit mit einer Küchenmaschine oder von Hand kräftig durchrühren. Bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig 15 Minuten an einen warmen Platz stellen und aufgehen lassen.
- Danach den Teig von allen Seiten mit etwas Mehl bestäuben und in Portionen aufteilen.

Zubereitung auf dem Grill

- Falls keine Stöcke von zuhause mitgebracht wurden, müssen diese natürlich vor Ort oder unterwegs erst beschafft werden. Dann die Teigportionen in ca. 20 cm lange Stränge ziehen und um die Stöcke wickeln. Über dem Feuer garen bis der Teig aussen schön knusprig ist. Vorsicht: Nicht zu nahe ans Feuer halten, sonst verbrennt das Brot schnell.