

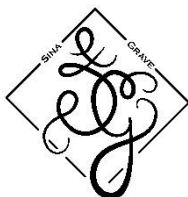


Sina  
Grave

Eine  
Erbschaft  
zum  
Verliehen

# Eine Erbschaft zum Verlieben

Sina Grave



<https://sinagrave.de/>  
<https://www.instagram.com/sinagrave/>  
E-Mail: [mail@sinagrave.de](mailto:mail@sinagrave.de)

# Das Beste kommt zum Schluss

## Übernacht-Brötchen

### Zutaten für den Teig:

300 g Wasser

7 g frische Hefe

330 g Weizenmehl

100 g Dinkelmehl

40 g Roggenmehl

10 g Rapsöl

2 TL Salz

Körner nach Belieben

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes (oder in der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verkneten. Nach Wunsch Körner unterkneten. Danach auf der Teigmatte den Teig in 8 gleiche Teile schneiden und jedes Teil zu einem Brötchen formen und in eine Mini-Kuchenform legen. Die Brötchen etwas anfeuchten und nach Wunsch mit Körnern bestreuen. Form abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag die Form aus dem Kühlschrank nehmen, den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf der mittleren Schiene einschieben und 2 cl Wasser auf den Boden des Backofens gießen (Brötchenschwaden). Nach ca. 10 Min. Backzeit die Backofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Danach nochmals 15 Min. backen.

**Gutes Gelingen!**

## **Saure Eier – pochierte Eier mit brauner Soße**

Dieses Rezept hat mir meine Mama in ein Kochbuch anlässlich meiner Hochzeit geschrieben. Mit folgenden Worten:

„Dies ist ein köstliches Sparrezept für euch. Sicher werdet ihr es öfter kochen, doch wünsche ich euch, dass ihr es nicht kochen müsst, weil das Geld knapp ist.“

### **Zutaten:**

*Für die Soße:*

ca. 40 g Fett

1 TL Zucker

30 g Mehl

500 ml Fleischbrühe

50 – 80 ml Rotwein

*Für die Eier:*

1000 ml Wasser

100 ml Essig

Salz

### **Zubereitung:**

Den Zucker im erhitzten Fett bräunen lassen, Mehl zugeben und unter Rühren dunkel rösten. Langsam mit Fleischbrühe aufgießen und mit dem Schneebesen tüchtig durchrühren und etwas kochen lassen. Mit

Brühe und Salz abschmecken und zum Schluss Rotwein zugeben.

Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und in das kochende Wasser (mit Salz und Essig) geben. 2 – 3 Minuten ziehen lassen. Die Eier mit dem Schaumlöffel herausholen und in die Soße geben. Nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Klöße.

**Gutes Gelingen!**