



Stockbrot

Ein Rezept für ganz EILIGE

Zutaten: 400 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Tl. Backpulver,
50 g Butter, 1/8 l Milch

Alles schnell miteinander verkneten. Fertig!

Kleine Schlangen Formen und um die Stöcke wickeln. Fertig!

Wissen hilfreich

Die Rinde an der vorderen Stelle vom Holz entfernen. Den Teig nehmen und wie eine Schlange um die Spitze wickeln. - Den Stock über die Glut halten und das Brotstück etwa 5 Minuten rösten. Abkühlen lassen und vom Stock abziehen.

Sollte man wissen....

Los geht's im Wald oder im Park, immer mit dem Ziel vor Augen, einen möglichst gerade gewachsenen Ast zu finden - nicht zu dick und nicht zu dünn. Über offenem Feuer muss der Stock etwas länger sein.

Welches Holz eignet sich für mein Stockbrot?

Am besten eignen sich Weiden- und Haselnussäste. Eibe und Holunder solltest du meiden, weil sie giftig sind. Bambus und Fichte/Tanne brennen zu schnell.

Wie lang und wie dick sollte der Stock sein?

Für den Grill reicht ein fingerdicker Stock. Da das Feuer im Grill nicht groß ist, genügt es, wenn dein Stock etwa 80 cm bis 100 cm lang ist.

Wie muss ich den Stock vorbereiten?

Wenn du deinen Stock ausgewählt hast, einfach vorne die Rinde etwas abkratzen und die Spitze mit einem Messer anspitzen – dadurch entfernst du möglichen Schmutz und dein Stockbrotteig lässt sich dank der Spitze stabiler befestigen.

Eine andere Möglichkeit ist es, den Stock an einem Ende mit etwas Alufolie zu umwickeln: Das hält ebenfalls den Schmutz vom Brot fern und die Alufolie fungiert zudem als guter Wärmeleiter.

Die allerbeste Feuerstelle für dein Stockbrot

Klar, Stockbrot wird über einem Lagerfeuer gebacken. Logo. Aber für alle, die mitten in der Großstadt wohnen, nur einen Balkon haben oder die auch in der kalten Jahreszeit Stockbrot mümmeln möchten: Es gibt Hoffnung! Stockbrot lässt sich nämlich auch ganz wunderbar auf dem Grill oder im Backofen zubereiten. Knüppelkniften für alle!

Über dem Lagerfeuer

So gehört sich das! Aber aufgepasst: Dein Stockbrot gehört nicht in die offene Flamme! Dort würde es ruckzuck zum Brikett verkohlen und das wäre doch unglaublich schade, oder? Nein, die Brote am Stock sollten langsam über der Glut und unter ständigem Drehen gleichmäßig gebräunt werden. Ja, ich weiß, das erfordert etwas Geduld und der Duft macht es sooo schwierig abzuwarten – aber ich verspreche dir, es lohnt sich!

Auf dem Grill

Stockbrot lässt sich auch super auf dem Grill rösten. Wenn du es direkt auf den Rost legst, solltest du den Teig besonders dünn um den Stock wickeln. So kannst du sichergehen, dass dein Stockbrot trotz des geringen Abstands zur Glut, komplett durchgart und nicht von außen schwarz und von innen roh ist.

Ein besonderes Highlight ist das gemeinsame Rösten von süßem Stockbrot zum Nachtisch. Einfach nach dem herzhaften Grillvergnügen den Rost runter nehmen und die Stockbrote in geselliger Runde direkt über der glühenden Kohle bräunen. Ein Glas Nutella auf den Tisch und alle werden dich lieben. Natürlich kannst du das süße Stockbrot auch ganz normal auf dem Rost garen – aber gemeinsam um den Grill herum zu stehen, zu klönen und dabei herrlich duftendes Brot zu rösten macht doch viel mehr Spaß, oder?