

Kräuter- Stockbrot am Rosmarinzweig

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 1:35 h
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '1:35 h', 'servings' : '10', 'yield' : " } });
```

Etwas für die Grillsaison, passt zu Vielem

Zutaten

- 500 g Mehl, gesiebt
- 25 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 150 ml Milch
- 1,5 TL Salz
- 1 TL frischer Rosmarin, gehackt
- 1 Tl frischer Thymian, gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano, gehackt
- 12 große, lange Rosmarinzweige
- Vorgehensweise in folgenden Schritten.
- Der Brotteig:
 - Die Hefe mit dem Zucker und dem Salz in lauwarmer Milch und Wasser geben.
 - Verrühren und zunächst mit dem gesiebten Mehl grob vermengen; an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.
 - Die gehackten Kräuter dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Weitere 60 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.
 - Nunmehr den Teig ausrollen und ca. 20 cm lange Streifen schneiden.
 - Spiralförmig um die Rosmarinzweige wickeln und auf dem Grill bei mittlerer Hitze knusprig backen garen.
- Passt zu Fleisch, Geflügel und auch Gemüse.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** einfach, für kinder, grillen, passt zu vielem, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-stockbrot-am-rosmarinzweig/>