

Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf



Fotos und Beschreibung von Christina Schröder

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Zuerst wurde es mit feiner Scheibe versucht, das war zu mehlig.

Mit der mittleren Scheibe wurde es perfekt.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Multizerkleinerer Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Multizerkleinerer](#)



Foto Christina Schröder

Tipp Gisela M.: Man kann auch um den Fleischwolf vorne eine Tüte klemmen (mit Gummi befestigt. Dann staubt es nicht und die Semmelbrösel werden direkt verpackt)

Tipp: Semmelbrösel im Multizerkleinerer



Fotos und Beschreibung von Birte Ri

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Das trockene Baguette habe ich in Stücke geschnitten, die bequem durch die kleine Öffnung des Multi passen. Dann habe ich das Messer auf Stufe 2 laufen lassen und die Stücke reinfallen lassen.

Da die Brösel aber gerne dazu übergehen oben wieder rauszukommen ☹️, habe ich die Taktik geändert. Das Messer abgestellt, 2-4 Brotstücke eingefüllt, P-Taste einige Sekunden

drücken und wiederholen. Diese Methode fand ich persönlich besser.

Von der Menge fand das halbe Baguette ca. 30cm gut Platz im Multi, gedauert hat das ganz so knapp 4min.

Ich bin sehr zufrieden mit den Bröseln. Ich kauf nie wieder welche.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Fleischwolf Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Fleischwolf](#)