

# Bierbrot für dem Bernd seine Verabschiedung

Ein Kollege geht in den wohlverdienten Ruhestand für das Grillen konnte man Salate mitbringen – das reizt mich ja nicht so wirklich. Da aber auch noch Baguettes & Co gewünscht waren, habe ich mal wieder ein Bierbrot gemacht.

Wie die [Fee](#) schon im ursprünglichen [Rezept](#) schreibt, ist es ganz einfach, ein deftiges Brot zu backen. Ich habe keine Zwiebeln angeschwitzt und zu dem Teig gegeben, sondern stattdessen habe ich Röstzwiebeln genommen. Die geben einen sehr intensiven Geschmack, fast ein  $\mu$  zu viel. Beim nächsten Mal probiere ich es mal mit den normalen Zwiebeln.

Auf jeden Fall kommen bei mir immer Speckwürfel (entweder in der Pfanne oder noch schneller in der Mikrowelle mit Kreptuch anbrutzeln) und geriebener Käse (diesmal Gouda) zum Einsatz, das macht das Brot neben dem Bier so lecker!