Genießen

Rezept von Christina Speißer-Eberhardinger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 24.09.2026

Brezel-Chips mit süß-würziger Senf-Marinade **Für 10 Portionen**

Zutaten:
5 trockene Laugenbrezeln (vom Vortag, etwa 500 g)
1 Prise Zwiebelpulver
2 Prisen Knoblauchpulver
70 g süßer Senf
6 EL Rapskernöl
2 TL flüssiger Honig
etwas Salz
1 TL edelsüßes Paprikapulver
etwas Pfeffer

Außerdem:
Backblech
Backpapier für das Blech

Zubereitung:
1. Die Brezeln vom Salz befreien, mit einem Sägemesser in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden oder brechen und vollständig durchtrocknen lassen.
2. Den Backofen auf 145 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Tipp: Besonders knusprig werden die Brezelknusperle wenn Sie die Brezelstücke bei 130 Grad Umluft trocknen.
3. Den süßen Senf, das Öl, den Honig, 1/2 TL Salz und das Zwiebel- und Knoblauchpulver und 1 Prise Pfeffer in eine große Rührschüssel geben. und mit einem Schneebesen zu einer Marinade verrühren. Den Knoblauch dazupressen und unterrühren.
4. Die Brezelstücke zugeben und sorgfältig mit der Marinade mischen, bis alle Stücke dünn und gleichmäßig überzogen sind.
Tipp: Statt Pulver können Sie auch eine frische Schalotte und eine Knoblauchzehe nehmen, dafür schneiden Sie sie ganz fein, schwitzen sie leicht in Öl an und geben sie dann zur Brezelmasse.
5. Die Brezelstücke auf das vorbereitete Blech verteilen, dabei sollen die Stücke möglichst nicht übereinanderliegen.
6. Die Brezelstücke im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 35-45 Minuten trocknen lassen, dabei zwei- bis dreimal vorsichtig wenden.
7. Anschließend die Brezelstücke bei leicht geöffneter Ofentür etwa 10 Minuten nachtrocknen lassen.
8. Die Laugenbrezelknusperle auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-brezel-chips-mit-suess-wuerziger-senf-marinade-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.