

## Einen Toast auf den Toast

15.08.2008, 14:07 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*

---



Kontaktgrill für Toast + Co.

Das Toastbrot, auch Röstbrot genannt, fand im letzten Jahrhundert von England aus grosse Verbreitung in der ganzen Welt. Die Ausgangsbasis für jede Toastscheibe bildet das Kastenbrot aus Weizenmehl, Milch und Hefe. Es existieren jedoch auch Abarten aus Vollkornmehl und beispielsweise Sauerteig als Triebmittel. Die dünn geschnittenen Scheiben können geröstet oder ungeröstet genossen werden.

Der Übergang vom Toast zum Sandwich ist fließend. Der bekannteste Toast mit einer Soloscheibe dürfte der Toast Hawaii sein und der berühmteste Doppeldecker ist wohl das Croque Monsieur. Beiden sind der Schinken und der Schmelzkäse als Zutaten gemein. Doch ähnlich einer Pizza kann das Röstbrot mit fast allem belegt werden, was der Kühlschrank zu bieten hat – das macht den Toast so vielfältig und universell einsetzbar.

Geröstete Toastscheiben werden üblicherweise in einem Toaster erzeugt. Pur dienen sie als Beilage zu kaltem Fisch, Tatar und ähnlichen Speisen. Mit Thonpaste, Kaviar oder Crevetten belegt, spricht man im deutschen Sprachraum auch von „Schnittchen“. In grösseren Toastern können auch Doppeldecker-Toast geröstet werden. Zu diesem Zweck eignet sich aber auch ein Kontaktgrill hervorragend. Dieses Gerät grillt auch in wenigen Minuten einen Burger oder ein kleines Steak, das dann nachträglich zwischen zwei Toastscheiben gelegt werden kann.

Sofern frische und gesunde Zutaten verwendet werden, bedeutet jede Form von Toast eine schnell zubereitete Zwischenmahlzeit oder ein willkommenes Häppchen zum Apéro. Wir empfehlen, das Toastbrot beim Bäcker Ihres Vertrauens zu kaufen, da bei industriell hergestellten Kastenbroten in einigen Fällen Schimmelbefall festgestellt werden musste.

Alle Geräte vom Toaster bis zum Kontaktgrill sind im Küchenshop [www.mastercuisine.com](http://www.mastercuisine.com) erhältlich.

Rezeptvorschläge sind bei [www.kochmeister.com](http://www.kochmeister.com) und [www.kochbu.ch](http://www.kochbu.ch) zu finden.

## **Portrait**

Der dreisprachige Internetshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen. Seit 2000 beliefert MasterCuisine online und weltweit ambitionierte Hobbyköche sowie Profis mit den Erzeugnissen etablierter Hersteller.

---

News-ID: 234595 • Views: 1412 (Stand: 12.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/234595/Einen-Toast-auf-den-Toast.html>