

REZEPTTEXTE ZUR PRESSEINFORMATION

Alpensaline Oktoberfest-Schmankerl

Laugenbagel mit Bergkäse und mariniertem Rettich



Zubereitungszeit inkl. Ruhe - und Abkühlzeit: 90 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (für 10 Bagels):

Teig

1 Hefe Würfel

375 ml Wasser

750 g Weizenmehl 550

2 EL Olivenöl

2 TL Alpsaline Edles Alpsalz Kristall

Kürbiskerne und Sesam

Backpapier



Wasserbad

2 Liter Wasser
100 g Natron
2 EL Stärke
2 EL Zucker

Rettich

½ Rettich
1 TL Kurkuma
3 EL Essig
50 ml Apfelsaft
2 Prisen Zucker
2 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Kristall

Belag

100 g Frischkäse
2 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Kristall
1 Romanasalatherzen
100 g Kirschtomaten
200 g Bergkäse, geraspelt
Kresse zum Garnieren

Zubereitung

Hefe in etwas Wasser lösen. Mehl, restliches Wasser, Olivenöl und Edles Alpensalz Kristall zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig in 10 gleich große Teile portionieren, diese zu Bällchen formen und anschließend zu ca. 20 cm langen Stangen rollen. Die Stangen kreisförmig legen und die Enden gut miteinander verbinden. Die Bagel für ca. 25 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Für das Bad Wasser mit Natron, Stärke und Zucker verrühren und einmal aufkochen. Backofen auf 230 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein ofenfestes Gefäß mit Wasser hineinstellen. Nach der Ruhezeit die Bagels für ca. 30 Sekunden (pro Seite) ins Wasserbad legen. Danach auf ein mit Backpapier



belegtes Blech geben, mit Kürbiskernen und Sesam bestreuen und für ca.15 Minuten backen.

Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rettichscheiben mit Kurkuma, Essig, Apfelsaft, Zucker und dem Edlen Alpensalz Kristall marinieren.

Für den Belag Frischkäse mit dem Edlen Alpensalz Kristall abschmecken. Romanasalat waschen, trocknen und Blätter lösen. Kirschtomaten waschen und beliebig schneiden. Bagels aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen, aufschneiden und anschließend mit der Frischkäsecreme, Bergkäse, Rettich, Romanasalat und Kirschtomaten belegen. Mit der Kresse garnieren.

Wiesn-Burger mit Krautsalat und Rösti



Zubereitungszeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (für 4 Portionen):

Pflanzerl

- 1 Zwiebel
- 80 g Weißbrot
- 100 ml Milch
- 500 g Rinderhack
- 1 Ei
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Alpensaline Edles Alpensalz Brotzeit
- 200 g würziger Bergkäse, gerieben



Krautsalat

300 g Weißkohl
1 Zwiebel
2 EL Essig
2 Prisen Brotzeit
60 g Speckscheiben
2 EL Sonnenblumenöl
50 ml Wasser

Rösti

400 g Kartoffeln, festkochend
1 Karotte
1 Rote Beete
½ Bund Schnittlauch
1 Ei
1 EL Mehl
2 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Brotzeit
1 Prise Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

Außerdem

½ Kopfsalat
4 Laugenbrötchen
4 EL Süßer Senf

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Weißbrot ebenfalls würfeln und in der Milch einweichen. Hackfleisch mit Zwiebeln, eingeweichem Weißbrot, Ei, Zucker und dem Edlen Alpensalz Brotzeit verkneten. Die Hackfleisch-Masse in 4



gleich große Stücke teilen und daraus die Fleischpflanzerl formen. Bergkäse in die Mitte der Pfanzerl einarbeiten, so dass sie einen Käsekern haben.

Weißkohl waschen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden. Weißkraut und Zwiebel mit Essig und dem Edlen Alpensalz Brotzeit würzen und gut vermengen.

Speck in Streifen schneiden und in einem Topf mit Öl anrösten. Das marinierte Weißkraut hinzugeben und zusammen mit dem Speckstreifen anschwitzen. Nun das Ganze mit Wasser ablöschen und abgedeckt für ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Für die Röstli Kartoffeln, Karotte und Rote Beete schälen und grob reiben. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, schneiden und zum geriebenen Gemüse geben. Ei und Mehl hinzufügen und alles gut vermischen. Mit dem Edlen Alpensalz Brotzeit und Pfeffer abschmecken. Die Röstli portionsweise in einer Pfanne mit Pflanzenöl braten. Parallel dazu können nun auch die Fleischpflanzerl in einer Pfanne mit etwas Öl gebraten werden.

Kopfsalat waschen, trocknen und zupfen. Laugenbrötchen aufschneiden und beliebig mit Pfanzerl, Weißkraut, Röstis, Kopfsalat und süßem Senf belegen.

Hähnchenfilets mit Kräuter-Panade und Kartoffel-Rucola-Salat



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten (für 4 Portionen):

Hähnchenfilets

600 g Hähnchenfilets
100 ml Pflanzenöl
2 EL Butter
3 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter

Panade

½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
100 g Panko



2 Eier
2 EL Mehl

Kartoffel-Rucola-Salat

500 g festkochende Kartoffeln
2-3 EL Essig
3 EL Apfelsaft
1 TL Senf
2 Prisen geschroteter Pfeffer
1 TL Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter
2 EL Pflanzenöl
½ Bund Rucola

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit reichlich Wasser für ca. 20-30 Minuten weichkochen. Essig, Apfelsaft, Senf, Pfeffer und Edles Alpensalz Bergkräuter verrühren. Später die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Essig-Apfelsaft-Marinade gut marinieren.

In der Zwischenzeit die Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und zerteilen. Rucola waschen und trocknen. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken tupfen, Petersilienblätter abzupfen. Kräuter schneiden, mit dem Panko mischen und auf einen Teller geben. Eier aufschlagen und verrühren. Mehl auf einen Teller geben. Hähnchenfiletstücke zunächst im Mehl wälzen, dann durch die Eimasse ziehen und anschließend im Panko wälzen. Eine Pfanne mit 100 ml Pflanzenöl auf 180 °C erhitzen, dann Butter hinzugeben. Die panierten Hähnchenfilets goldgelb ausbacken und mit dem Edlen Alpensalz Bergkräuter würzen.



Kartoffelsalat mit 2 EL Pflanzenöl vermengen und den Rucola unterheben und zusammen mit dem Fleisch anrichten.