Eine Kreation von Andreas Weiß

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0001

Original Heinrichsthaler Zwiebelkäsebrot

Grundrezept: Weizenmischbrot (60:40) | für 25 Brote à 750 Gramm

Das „Original Heinrichsthaler-Zwiebelkäsebrot“ ist ein Weizenmischbrot (60:40) mit Heinrichsthaler Käse und glasig gebratenen Zwiebeln, das mit seinem Aroma jeden Geschmack trifft. Die Zwiebeln garantieren neben einer herzhaften Note eine hervorragende Frischhaltung und der Sesam gibt dem Ganzen eine unwiderstehlich leckere Optik.

Sauerteig

3,000 kg Roggenmehl Type 1150
0,300 kg Anstellgut
3,000 kg Wasser
6,000 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)

Teig

6,000 kg Sauerteig
1,000 kg Roggenmehl Type 1150
6,000 kg Weizenmehl Type 550
1,630 kg Zwiebeln (glasig gebraten)
3,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
0,240 kg Salz
0,200 kg Hefe
4,300 kg Wasser
22,370 kg Gesamtgewicht
0,500 kg Sesam (Dekor)

Zubereitung:

Bei der Teigbereitung die Hälfte der Elbländer Mini-Käsewürfel zugeben. Unter den fertigen Teig die restlichen Käsewürfel und die in etwas Fett angebratenen Zwiebel kurz unterkneten.
Teigstücke von 850 Gramm abwiegen, rundwirken, leicht oval stoßen, anfeuchten und mit Sesam bestreuen.
Die Teigstücke in Brotkörbchen oder Abziehapparaten auf Gare stellen.

Backen:

Bei guter Gare mit viel Dampf in den Ofen schieben.
Backtemperatur: Oberhitze 260 °C, Unterhitze 240 °C.
Nach 1,5 Minuten den Zug ziehen
Nach 20 Minuten auf 220 °C Oberhitze und 220°C Unterhitze stellen
Backzeit: ca. 55 Minuten

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Eine Kreation von Ludwig Richter

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0002

Knusperstangen

mit pikanter Käse-Senf-Füllung

Grundrezept: für 60 große Knusperstangen

Die Knusperstangen sind ein pikantes Knabber- und Snackgebäck mit langer Haltbarkeit. Ideal für den TV-oder Spieleabend, die Party, das Picknick oder als Beilage zu einer Suppe. Sie werden aus Blätterteig und einer besonders würzigen Käse-Senf-Füllung hergestellt. Ein neuer, pikanter Knabberspaß. Leicht erwärmt ein besonderer Genuss.

Blätterteig

1,000 kg Weizenmehl
0,250 kg Wasser
0,250 kg Magermilch
0,010 kg Salz
0,030 kg Zucker
0,005 kg Essig
1,000 kg Ziehmargarine

2,545 kg Gesamtgewicht

Füllung

0,750 kg Bautz'ner Senf, mittelscharf
0,750 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben
0,010 kg Kümmel

1,510 kg Gesamtgewicht

Herstellung:

Ziehmargarine mit 2 x 3er Touren und 2 x 4er Touren einziehen. Zum Schluss noch eine 2er Tour. Teig ausrollen auf 80 x 120 cm und zuschneiden in 2 Teile von 40 x 120 cm.
Alle Zutaten der Füllung vermengen und auf eine Teigplatte streichen.

Mit der zweiten Teigplatte abdecken und in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen verdrehen bzw. twisten.

Backen:

Backzeit: 15 - 20 Minuten.
Backtemperatur: Oberhitze 230 °C, Unterhitze 210 °C.
Schwaden: ca. 5 Sekunden.
Zug: die letzten 2 Minuten ziehen

Tipp:

Teigplatten auf 20 x 120 cm schneiden, ergibt 120 Mini-Knusperstangen!

Käse-Salat

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Eine Kreation von Matthias Kupke

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0003

Senf-Curry-Käse Grillstange

Grundrezept: für 78 Stück

Optisch interessant, geschmacklich überzeugend. Die neue Senf-Curry-Käse Grillstange wird aus zwei besonders zarten Weizenteigen hergestellt. Senf und Curry verleihen dem einen Teig eine gelbliche Farbe und einen würzigen Geschmack. Im zweiten Teig prägt Reibekäse das Aroma. Zwei Teigstränge twisten, schon ist ein neues Grillgebäck entstanden.

Curry-Senf-Teig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,200 kg Butter
0,220 kg Salz
0,300 kg Hefe
0,220 kg Curry
2,200 kg Bautzner Kremser Senf
0,200 kg Backmalz
4,000 kg Wasser
17,340 kg Teiggewicht

Käse-Teig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,200 kg Butter
0,220 kg Salz
0,300 kg Hefe
0,200 kg Backmalz
2,000 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben
6,000 kg Wasser
18,720 kg Teiggewicht

Zubereitung:

Teig im Spiralkneter intensiv kneten, 4 Minuten langsam plus 5 bis 6 Minuten schnell.
Teigtemperatur: ca. 27 °C, Teigruhe: ca. 30 Minuten

Aufarbeitung:

Vom Curry-Senf-Teig 78 Teigstücke á 220 Gramm abwiegen. Vom Käse-Teig 78 Teigstücke á 240 Gramm abwiegen. Die Teigstücke kurz vorlängen, dann auf ca. 60 cm auslängen. Jeweils einen Senf-Curry-Teigstrang und einen Käse-Teigstrang verdrehen (twisten) und zur Gare auf Holztrögel (schmale, lange Bretter) setzen bzw. auf Lochbleche oder Abziehapparate.

Gare: ca. 30 - 40 Min. bei 30 °C, 80% Luftfeuchtigkeit.
Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Mein Stück Natur.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Eine Kreation von Lars Lohbeck

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0004

Senf-Käse-Schnecken

Grundrezept: 1 kg Weizenmehl T550

Diese pikanten Senf-Käse-Schnecken beleben jedes Snackangebot. Die pikante Füllung aus Senf, Käse, Kartoffelflocken und würzigem Harissa, verleiht dem Gebäck eine besondere Geschmacksnote.
Wer will kann die Senf-Käse-Schnecken vor dem Verzehr leicht erwärmen.

Plunderteig

1,000 kg Weizenmehl T550
0,070 kg Backmargarine
0,320 kg Honig
0,200 kg Vollei
0,100 kg Hefe
0,010 kg Salz
3,500 l Milch

2,0500 kg Grundteig
0,500 kg Ziehmargarine

2,550 kg Gesamtteig

Senffüllung

0,600 kg Bautzner Senf
0,100 kg Vollei
0,080 kg Kartoffelflocken
0,030 kg Harissa
Salz, Pfeffer

0,810 kg Gesamtgewicht

Füllung

0,150 kg Bautzner Senf
0,210 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda
0,090 kg Schinken- oder Salamiwürfel

0,450 kg Gesamtgewicht

Zubereitung:

Plunderteig 15 Minuten kühl ruhen lassen. Ziehmargarine mit einer 3er und einer 4er Tour einziehen. Den tourierten Plunderteig etwa 4 mm dick ausrollen.
Auf die ausgerollte Teigplatte ca. 150 g Senf aufstreichen, darüber die Senffüllung auftragen. Dann 210 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und 90 g Schinken- oder Salamiwürfel aufstreuen.

Den Teig zu einem langen Schneckenstrang aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Teigschnecken auf
Gare stellen. Bei etwa 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

Gärraum: 80% Luftfeuchte / 35 °C / etwa 45 Minuten
Backen: Oberhitze 230 °C / Unterhitze 210 °C
Backzeit: 12 – 15 Minuten.

Knusperstangen

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0005

Käse-Baguette

mit Elbländer-Käse

Grundrezept: für 32 Stück à 500 g, 58 Stück à 250 g, 200 Stück à 80 g

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,300 kg Baguette-Backmittel 3 %
0,250 kg Hefe
0,220 kg Salz
0,200 kg Olivenöl
1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
7,000 kg Wasser, ca.

19,170 kg Teiggewicht

Kneten:

Spiralkneter 8 - 10 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.
Olivenöl erst eine Minute vor Ende der Knetzeit zugeben.
Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende der Knetung schonend unterkneten. Teig etwas überkneten.
Teigtemperatur: 23 - 25 °C
Teigruhe: 60 Min. (in mit Öl ausgestrichene Teigwannen)
Teigeinlage: 600 g, 330 g oder 95 g

Aufarbeiten:

Arbeitstisch gut mit Weizenmehl stauben und den Teig auf das Mehl stürzen. Oberfläche des Teiges etwas mehlig halten. Mit einem Teigschaber die Brotteigstücke in gewünschter Größe abstechen und kurz langstoßen. Auf Abziehapparate, Lochbleche oder Baguettebleche legen.

Backen:

Mit etwas Schwaden backen; die letzten 5 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.
Backhitze: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, nach ca. 10 Minuten abfallend auf 220 °C)
Backzeit: Je nach Gebäckgröße. 22 - 24 Minuten, 26 - 28 Minuten, 30 - 35 Minuten

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Mein Stück Natur.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0006

Elsäßer Art Käse-Baguette

Grundrezept: für 30 Stück à 500 g, 54 Stück à 250 g / Pouliche-Führung

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

Pouliche

3,000 kg Weizenmehl Type 550
3,000 l Wasser (TA 200)
0,045 kg Hefe
6,045 kg Vorteig

Baguetteteig

7,000 kg Weizenmehl Type 550
6,045 l Pouliche
0,100 kg Hefe
0,200 kg Salz*
1,250 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
3,400 l Wasser, ca.
17,995 kg Teiggewicht

Zubereitung Pouliche:

In der Anschlagmaschine klumpenfrei verrühren.
Teigtemperatur: 22 - 24 °C
Reifezeit: 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur.
Anschließend 12 - 16 Stunden in abgedeckten Wannen in der Kühlung.

Zubereitung Baguetteteig:

Kneten: 8 - 9 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.
* das Salz erst bei der Schnellknetung zufügen
Teigtemperatur: 22 - 24 °C
Teigruhe: 90 - 120 Minuten, zwischendurch 1x aufziehen
Teigeinlage: 0,3 kg bzw. 0,6 kg
Backzeit: 25 bzw. 35 Minuten
Backtemperatur: Brötchentemperatur, fallend
Backzeit: ca. 26 - 28 Minuten bzw. 30 - 35 Minuten oder betriebsüblich

Die Teigstücke kurz zusammenfassen, dann vorlängen. Kurz entspannt langstoßen. Die Teigstücke in Tücher einziehen oder auf Abziehapparate oder Bleche legen. Bei 3/4 Gare mit scharfem Messer längs einritzen.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0007

Käse-Baguette

mit Elbländer-Käse

Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550 / Langzeitführung

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl T550-oder Baguettemehl (z.B. ROLAND Baguette Mehl)
0,200 kg Salz*
0,100 kg Hefe
0,150 kg Backmittel
1,250 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
6,700 l Wasser (TA 167-168)

18,400 kg Teiggewicht

Tipp:

Dieses Baguette hebt sich durch den Käse im Teig und den Längsschnitt von anderen Baguette-Sorten ab. Lauwarm mundet das Käse-Baguette mit Elbländer besonders gut.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Kneten:

11 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.
* das Salz erst bei der Schnellknetung zufügen
Teigtemperatur: 24 - 25 °C
Teigruhe: 120 Minuten in geölten Wannen.
Nach ca. 45 Minuten aufziehen.
Teigeinlage : 0,330 kg bzw. 0,600 kg
Gärzeit: 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur
Backtemperatur: Brötchentemperatur, fallend

Zubereitung:

Die Teigstücke kurz zusammenfassen, dann vorlängen. Kurz entspannt langstoßen, in Tücher einziehen oder auf Abziehapparate oder Bleche legen. Bei 3/4 Gare mit scharfem Messer längs einritzen. Nicht zu tief, damit das Baguette hochziehen kann. Durch den Längsschnitt kommen die Käsestücke besonders gut zur Geltung. Die Kruste wirkt urig-rustikal.

Backen:

Bei Brötchentemperatur mit etwas Dampf schieben. Nach 1/3 Backzeit den Zug öffnen. Rösch ausbacken.
Backzeit: 26-28 Min. bzw. 30-35 min, oder betriebsüblich

Mein Stück Natur.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Eine Kreation von Markus Paschel

Seit 1880 Heinrichsthaler KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0008

Baguetté´n Cheese

mit Elbländer Mini-Käsewürfel

Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550

Diese Rezeptvariante in direkter Führung wurde in Zusammenarbeit mit der Sächsischen Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf e.V. /Akademie deutsches Bäckerhandwerk Sachsen erstellt. Ein Käse-Baguette mit röscher Kruste , saftige-grobporiger Krume und aromatischen Käsenestern.

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,300 kg Rapsöl
0,200 kg Backmalz
0,220 kg Salz
0,300 kg Hefe
7,000 l Wasser, ca.
1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel

19,220 kg Gesamtteig, ca.

Teigzubereitung:

Den Teig intensiv kneten, mit leichter Tendenz zum Überkneten. Kleberprobe gibt Sicherheit. Am Ende die Elbländer Mini-Käsewürfel schonend unterkneten.
Teigausbeute: 170, Teigtemperatur: 25 °C, ca., Teigruhe: 45 Minuten

Aufarbeiten / Backen:

Nach der Teigruhe Teigstücke von ca. 0,450 kg auswiegen.
Vorsichtig aufarbeiten und die gebildeten Gase möglichst im Produkt lassen.
Garen bei 32°C und 75% relativer Luftfeuchte für ca. 20 Minuten.
Danach die Brote für 15 Minuten frosten (gegenkühlen), damit sich die Oberfläche stabilisiert (absteift) und der Baguetteschnitt optimal ausgeführt werden kann.
Bei Brötchenbacktemperaturen schieben und reichlich Dampf geben.
Mit fallender Temperatur für 28 Minuten backen.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Eine Kreation von Backstudio 3000

Seit 1880 Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0009

Harlinger Käse-Brötchen

Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550

Das Harlinger Käse-Brötchen ist ein Spezial-Brötchen mit Elbländer Mini-Käsewürfel „inside". In der Brötchenkrume bilden sich beim Backen gut verteilte, geschmolzene Käsenester und auf der Krume kleine gratinierte Käsewürfel mit viel Geschmack. Pur oder als Snack belegt ein Leckerbissen.

Brötchenteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,200 kg Salz
0,300 kg Brötchen-Backmittel
1,000 kg Sonnenblumenkerne
1,000 kg Sesam
0,300 kg Rapsöl
0,400 kg Hefe
1,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
6,000 l Wasser, ca.
20,200 kg Gesamtteig

Tipp

Durch die Elbländer Mini-Käsewürfel im Teig bilden sich in der Krume gut verteilte, geschmolzene Käsenester und auf der Kruste kleine gratinierte Käsewürfel.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Teigzubereitung:

Sesam und Sonnenblumen vorab auf einem Backblech leicht rösten und abgekühlt als Zutat für den Teig verwenden.
Die Elbländer Mini-Käsewürfel erst am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen, damit sie ganz bleiben und sich gut und gleichmäßig im Teig verteilen.

Aufarbeiten:

Variante 1 „Premium":
Die Unterseite der Teiglinge in eine Mischung (1:1) aus Sesam und Sonnenblumenkerne drücken. Die Oberseite danach in eine Mischung aus Maisgrieß und Mini-Käsewürfel drücken.
Variante 2 „Crispy":
Nur die Oberfläche in Mais- oder Weizengrieß drücken.
Variante 3 „Standard":
Die Teiglinge ohne weiteren Dekor auf Gare stellen.

Backen:

Kneten: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24-25 °C
Teigruhe: 10 + 10 Minuten
Ballengewicht: 2,400 kg oder betriebsüblich
Backzeit: 19 Minuten
Backtemperatur: 235°C, fallend auf 225°C
Bei ¾ Gare mit Schwaden backen.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Eine Rezeptidee von Fachlehrer Jansen und Bäcker-Azubis der BBS-Wittmund für Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2012

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0010

Harlinger Käse-Brötchen Snack

Grundrezept: 1 Snack

Harlinger Käse-Brötchen „Snack", ein Imbiss der Premiumklasse, belegt mit Elbländer Käse und mariniertem Rucola mit Tomaten- und Feta- oder Hirtenkäse-Würfeln.

Zutaten

1 Stück Harlinger Käse-Brötchen
30 g (1 Scheibe) Käse (Elbländer)
10 g Rucola
30 g Hirtenkäse (Feta)
1 Stück Cocktailtomate
20 g Butter

Marinade

25 ml Balsamicoessig (dunkel)
15 ml Öl (Olivenöl)
2 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Herstellung:

Rucola grob zerteilen, Hirtenkäse (Feta) und Cocktailtomate in Würfel schneiden.
Aus Balsamicoessig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Marinade aufschlagen. Mit einem Teil der Marinade den Rucola marinieren. In der restlichen Marinade Käse- und Tomatenwürfel einlegen und ziehen lassen.

Brötchen aufschneiden, Schnittflächen mit Butter bestreichen oder eventuell mit der Marinade beträufeln. Untere Brötchenhälfte mit mariniertem Rucola belegen. Elbländer-Scheibe in Dreiecke geschnitten (oder als Blüten ausgestochen) auf den Rucola legen und mit den eingelegten Hirtenkäse- und Tomaten-Würfeln garnieren. Anschließend mit der oberen Hälfte des Brötchens komplettieren und servieren.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Mein Stück Natur.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Eine Kreation von Steffen Stadler

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0011

Laugenstulle
mit Käse-Potpourri und Kräuter-Birnen

Grundrezept: 10 Stück

Dieser Snack sieht nicht nur gut aus, er ist auch raffiniert verpackt. Laugenstange trifft Birne und drei Käsesorten. Das ist kreativ, innovativ und lecker. Dazu ein Genuss für Augen und Gaumen. Drei Käsesorten (Elbländer, Brie und Hüttenkäse), Birnen, Kräuter, Radieschen & Co sorgen für ein Snackvergnügen der besonderen Art.

Zutaten

10 Stück Laugenstangen
0,400 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
0,400 kg Tortenbrie
0,400 kg Hüttenkäse
0,200 kg Radieschen, gestiftelt
0,150 kg Rote Zwiebel
0,100 kg Frühlingszwiebel
0,050 kg Schnittlauch
0,300 kg frische Birnen
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Garnitur

Lollo Rossoblätter und Blattpetersilie.

Herstellung:

Den Tortenbrie in Würfel schneiden und mit den Elbländer Mini-Käsewürfeln, dem Hüttenkäse, die in ca. 1 cm große Würfel geschnittenen Zwiebeln, denin Röllchen geschnittenen den Schnittlauch und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln mischen. Dann die frischen Birnen, in ca. 0,5 cm große Würfel geschnitten, unterheben und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Laugenstangen längs ein- aber nicht durchschneiden, sodass Unter- und Oberseite weiter zusammenhängen. Die Laugenstangen mit Lollo Rosso-Salatblättern belegen. Darauf die Käsemasse verteilen und mit den Radieschenstiften und glatter Blattpetersilie ausgarnieren.

Nun wird jede Laugenstange raffiniert verpacken. Dazu die gefüllte Laugenstange mit einem breiten Steifen Pergamentpapier umwickeln und mit einem Stück Seil/Küchengarn zubinden. So wird der rustikale Stullencharakter betont und die Umwicklung sorgt für zusätzlichen Halt.

Gleichzeitig lässt sich die „Laugenstulle“ nun sauber anfassen und gut verzehren, ohne dass alles auseinanderfällt.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Mein Stück Natur.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Eine Kreation von Jörg Liese
Siegerrezept Käsebrötchen-Award 2016

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0012

Bier-Käse-Baguette

Grundrezept: 10 Stück

Bier-Käse-Baguette, hergestellt mit Biertreber, Bier und Elbländer Mini-Käsewürfel. Eine Brot- und Brötchenspezialität, die belegt mit Bierkäsescheiben zu einem einzigartigen Genuss wird.

Autolyseteig (Poolish)

2,500 kg Ruchmehl oder Weizenmehl T1050
1,000 l Wasser (20°C)
2,000 l Bier
0,003 kg Hefe
5,000 kg Poolish-Vorteig

Teig

5,500 kg Poolish
7,000 kg Ruchmehl
0,550 kg Weizenmehl 550
4,000 l Wasser
0,200 kg Hefe
0,290 kg Salz
0,100 kg Weizenkleber
0,200 kg Baguette- / Brötchenbackmittel
0,002 kg Pfeffer gemahlen
0,800 kg Biertreber*
2,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
0,400 kg Malzflocken
0,100 kg Gerstenmalzpulver
21,142 kg Gesamtteig

* Biertreber gibt es direkt bei Brauereien. Meist kostenlos oder günstig. Er kann auch portionsweise eingefroren werden.

Zubereitung:

Den Biertreber, Mini-Käsewürfel, Malzflocken und Gerstenmalzpulver erst im letzten Viertel der Knetzeit unterlaufen lassen. Teigruhe: 45 Minuten

Aufarbeiten:

Als Baguette 380 g Einwaage / Als Baguette-Brötchen ca. 120 g Einwaage
Teigstücke, wie üblich zu Baguette bzw. Baguette-Brötchen aufarbeiten. Bei üblicher ¾ Gare mit Schwadendampf einschieben und knusprig backen.
Premium-Variante: Die Baguette bzw. Baguette-Brötchen vor dem Backen mit Heinrichsthaler-Bierkäsescheiben belegen.

Tipp

Die Bier-Käse-Baguette können pur oder nach dem Backen mit Bierkäsescheiben und weiteren Zutaten belegt als Snack verkauft werden.

Bier-Käse-Stangen als Teigstücke vor dem Backen

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0013

Käse-Apfel-Brötchen

Grundrezept: 1 Brötchen

Dieser Käsebrötchen-Snack hat eine fruchtig-würzige Füllung aus Elbländer Mini-Käsewürfeln, Kräuterquark und kleinen Apfelwürfeln. Die Herstellung ist einfach. Der Snack kann mit jeder Brötchensorte hergestellt werden, wobei sich rösche Rundstücke, Kaisersemmel oder Laugensemmel besonders gut anbieten.

Zutaten

1 Brötchen

Füllung / Belag

45 g Elbländer Mini-Käsewürfel
40 g Kräuterquark
alternativ 35 g Quark zzgl. 5 g Sahne/Milch -
45 g Apfel (1/4 Apfel)
1 g Frische oder TK-Kräuter, wie z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

136 g Käse-Apfel-Füllung

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren. Wer will, kann aus beiden Hälften etwas Krume ausbröckeln/krümeln. So lässt sich die Füllung besonders gut einfüllen und der Snack bequem genießen. Die Füllung kann aber auch direkt auf die glatt aufgeschnittene untere Brötchenhälfte verteilt werden.

Die Füllung: Die frischen Kräuter fein hacken. Alternativ feingehackte TK-Kräutermischung. Den frischen Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Falls etwas Brotkrume ausgebröckelt wurde, klein krümeln und in der Füllung mitverarbeiten. Kräuterquark bzw. Quark plus Sahne oder Milch zufügen. Alle Zutaten vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika fein abschmecken.

Die Füllung auf der unteren Brötchenhälfte verteilen. Dies funktioniert bei runden Brötchen besonders gut, wenn ein entsprechend großer Ausstecher-Ring aufgesetzt wird und die Füllung in diesem bis zum Rand verteilt wird.
Die obere Brötchenhälfte auflegen - fertig.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0014

Käse-Laugenbrezel mit Elbländer

Grundrezept: 1 Stück

Laugenbrezeln zählen zu den beliebtesten Snackgebäcken. Mit mild-nussigem Elbländer-Käse veredelt sind sie ein besonderer Genuss. So ist im Nu für aromatische Abwechslung gesorgt, den Elbländer gibt es gleich in sieben Sorten. Dazu zählen Elbländer Natur ebenso wie die mit Gewürzen veredelten Sorten Chili, Bärlauch, Der Nussige mit Bockshornklee, Pfeffer, sowie die fettreduzierte Sorte Leicht. Übrigens, das Arbeiten mit den Elbländer Käsescheiben ist rationell, hygienisch, gleichbleibend und damit kalkulationssicher. Jede Laugenbrezel wird vor dem Backen mit einer Scheibe Elbländer à ca. 20 g belegt. Bei Reibekäse sieht es mit der grammgenauen Dosierung sicher anders aus.

Zutaten

1 Stück	Laugenbrezel, Teigling
20 g	Elbländer Käse wahlweise Natur, Chili, Bärlauch, Der Nussige mit Bockshornklee, Tomate- Basilikum, Pfeffer oder Leicht.

Zubereitung:

Die Laugenbrezel-Teiglinge aus eigener Herstellung oder TK mit je einer Scheibe Elbländer belegen.
Wer will, kann die Laugenbrezel vor dem Belegen nach schwäbischer Art einschneiden.
Backtemperatur: Etagenofen 190-210 °C, Heißluftofen: 175-190 °C
Backzeit: je nach Ofen und Brezelgröße ca. 17 Minuten.
XL Brezel: Große Laugenbrezel XL oder XXL mit zwei Scheiben Elbländer belegen.
Veredelung: Zwei Minifrikadellen à 25 g oder zwei Cocktailtomaten auf den Käse legen und mitbacken.

Mit Elbländer grammgenau belegen

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0015

Käse-Laugenbrezel „Sepp“

Grundrezept: 10 Stück

Diese Laugenbrezel, überbacken mit einer 70:30 Mischung aus Heinrichsthaler Reibekäse „Gouda“ und Salami- bzw. Schinken-Würfeln, ist schnell und einfach hergestellt. In Geschmack und Optik ein Genuss. Für eine stückgenaue Kalkulation sollten der Heinrichsthaler Reibekäse und die Schinken- bzw.-Salamiwürfel vorab gut gemischt werden. Wer dann pro Brezel eine relativ gleichmäßig Menge der Mischung auf die Brezeln gibt, sorgt für gleichbleibenden Rohwareneinsatz, gleichbleibende Optik und eine sichere Kalkulation. Da das portionsgenaue Auswiegen der Füllungsmengen zu zeitintensiv ist, können gestrichene Löffel- und Bechermaße bei der relativ genauen und gleichbleibenden Produktion helfen.

Zutaten

10 Stück Laugenbrezel, Teigling
0,070 kg Heinrichsthaler Reibekäse “Gouda“
0,030 kg Salami-Würfel oder Schinken-Würfel

Zubereitung:

Entscheiden Sie selbst, ob kleine Salami-Würfel oder kleine Schinkel-Würfel das passende Produkt für Ihren Snack sind. Beide gibt es in Großverbraucher-Gebinden.
In einer Schüssel den Heinrichsthaler Reibekäse „Gouda“ mit den Salami-Würfeln bzw. Schinken-Würfeln mischen.
Sollen statt 10 g der Käse-Schinken-Mischung pro Laugenbrezel 15 g aufgestreut werden, erhöht sich die Zutatenmenge bei 10 Brezeln auf 105 g Reibegouda und 45 g Schinkenwürfel.
Den Laugenbrezel-Teigling aus eigener Herstellung (oder TK-Produkt) nach schwäbischer Art einschneiden.
Standard-Variante:
Nur den Teigling - je nach Größe - mit ca. 10-15 g der Mischung bestreuen, bzw. in diese drücken.
Premium-Variante:
30-40 g der Käse-Schinken-Mischung bzw. Käse-Salami-Mischung über die ganze Laugenbrezel verteilen, also auch in die drei freien Löcher der Laugenbrezel.
Backtemperatur: Etagenofen 190-210 °C, Heißluftofen: 175-190 °C
Backzeit: je nach Ofen und Brezelgröße ca. 16 Minuten.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Mein Stück Natur.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Eine Kreation von Jörg Liese
Siegerrezept Käsebrötchen-Award 2013

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0016

Dinkel-Käsefuß

Grundrezept: 10 kg Dinkelmehl T630

Es muss nicht immer ein Brötchen-Klassiker sein. Für den Dinkel-Käsefuß wird der spezielle Brötchenteig ausgerollt und mit einem Fuß-Ausstecher in Form gebracht. Lecker so ein „Original" Käsefuß. Optisch ein Hingucker und als Snack ein Genuss, der unbelegt wie belegt das Snacksortiment belebt.

Zutaten

10,000 kg	Dinkelmehl T630
5,500 kg	Wasser
0,300 kg	Hefe
0,200 kg	Brötchenbackmittel
0,200 kg	Salz
0,050 kg	Zucker
0,500 kg	Sonnenblumenkerne
0,500 kg	Dinkelkörner gepoppt
2,500 kg	Heinrichsthaler Elbländer Mini-Käsewürfel
0,015 g	Kräutermischung (TK)
19,865 kg	Teiggewicht

Herstellung:

Teig wie für Brötchen üblich aufarbeiten. Heinrichsthaler Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende unterlaufen lassen.
25 Minuten Teigruhe
Teig mit der Ausrollmaschine auf 1,5 cm ausrollen und mit einem Fuß-Ausstecher ausstechen.
Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen und mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen.
Gare: Übliche Brötchengare.
Backtemperatur : 10˚C unter Brötchen-Temperatur
Backzeit: 20 Minuten.

Re-Work:

Test-Teigmenge als Ballen zusammenfassen und daraus Dinkel-Käsebrötchen rund oder eckig herstellen.

Tipp Verkauf:

Unbelegt sind die „Käs'-Füß" ein innovatives Spezial-Brötchen. Aufgeschnitten und belegt ein neuer Snack.
Die aufgeschnittenen Käsefuß-Hälften mit Frischkäse bestreichen und mit Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und Heinrichsthaler Elbländer Käsescheiben belegen.

Käse-Laugenbrezel „Sepp"

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. K0001

Käse-Frikadellen

mit Elbländer-Käse

Grundrezept: für 1 kg Hackfleisch

Frikadelle, Bulletten, Fleischküchle und wie immer die rustikalen Klassiker aus Hackfleisch regional auch genannt werden, sie sind kalt und warm verzehrt ein beliebter Imbiss oder Bestandteil einer Mahlzeit. Mit Elbänder Mini-Käsewürfel gelingt ein besonderer Genuss. Durch die Wahl und Dosierung von Gewürzen und Kräutern ist schnell für individuelle Geschmacksvielfalt gesorgt.

1,000 kg Hackfleisch, gemischt
0,100 kg Zwiebel, ca., gehackt (2 Stück)
0,100 kg Vollei (2 Stück.)
0,100 kg Brötchen, altbacken (2 Stück.)
0,006 kg Salz, ca. (4 Teelöffel)
0,002 kg Pfeffer, ca. gemahlen (2 Teelöffel)
0,001 kg Muskatnuss, ca., gemahlen (1 Teelöffel)
0,003 kg Paprikapulver, edelsüß, ca. (2 Teelöffel)
0,060 kg Senf (2 Esslöffel)
0,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel

1,572 kg Gesamtgewicht

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebelwürfel in der Pfanne in etwas Fett glasig schmelzen. Dadurch sind diese weich und lassen sich besonders gut unter das Hackfleisch kneten. Daher stehen die Zwiebelstückchen beim Rundrollen der Frikadellen an der Oberseite nicht so hart heraus. Hackfleisch, ausgekühlte Zwiebelwürfel, ausgedrücktes Brötchen, Ei, Senf, Salz und Gewürze innig verkneten. Zum Schluss die Elbländer Mini-Käsewürfel unter die Masse kneten, bis sie gut verteilt sind. Kleine oder große Frikadellen formen und in Paniermehl wälzen. Etwas flach drücken und in der Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten braten.

Tipp:

Sie können bei der Dosierung der Gewürze variieren. Chili sorgt für Schärfe. Für Abwechslung sorgen Küchenkräuter wie gehackte Petersilie, Schnittlauch und/oder Liebstöckel. Mit Kräuter der Provence entsteht ein mediterranes Aroma. Die Zugabe von geriebenem oder klein gehacktem Knoblauch ergibt ein spezifisches Geschmacksbild.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. K0002

Käse-Salat

mit Elbländer-Käse

Grundrezept: 10 Portionen

Es gibt 7 Sorten Elbländer. Da ist für geschmackliche Abwechslung gesorgt. Neben Elbländer „Chili" bieten „Tomate-Basilikum", „Pfeffer", „Bärlauch", „Der Nussige -mit Bockshornklee", „Natur" oder „Der Leichte" Varianten an.
Der Salat gelingt auch mit den Elbländer Mini-Käsewürfeln oder einer Mischung verschiedener Elbländer Sorten.

Käsesalat

10,250 kg Mischbrot, gewürfelt
0,125 kg Butter
1,000 kg Elbländer Chilikäse
0,875 kg Salatgurke (2,5 Stück)
0,350 kg rote Zwiebel, in Streifen (2,5 Stück)
0,400 kg Birnen, gewürfelt (2,5 Stück)
0,200 kg Cherrytomaten, geviertelt (20 Stück)
0,030 kg Schnittlauch, in Röllchen (2,5 Bund)

Teller-Deko / -Auslage

0,500 kg Blattsalat (ca. 30 Blatt)

Dressing

0,225 kg Weißweinessig
0,225 kg Rapsöl
0,100 kg Saure Sahne
0,035 kg Senf, grobkörnig
0,030 kg Zucker
0,015 kg Salz (nach Geschmack)
0,020 kg Pfeffer

Premium-Dekor

0,270 kg Lachsschinken (30 Scheiben)

Zubereitung:

Mischbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel in Butter goldbraun rösten. Elbländer-Käsescheiben in längliche Rechtecke/Streifen schneiden. Gurke waschen, längs vierteln (auf Wunsch Kerne entfernen) und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in Streifen schneiden. Birne schälen, entkernen und kleine Würfel schneiden.
Dressingzutaten mit einem Schneebesen aufschlagen. Salatzutaten zum Dressing geben und vermischen oder Dressing final über den angerichteten Elbländer Käsesalat geben. Blattsalat waschen, trocknen und auf die Teller verteilen.
Elbländer-Käsesalat mit Kräutermeersalz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern auf bzw. am Blattsalat anrichten.

Veredlung / Premium Dekor:

Scheiben vom Lachsschinken, Schinken, Bündner Fleisch oder geräucherter Putenbrust zu Röllchen formen, auf den Salat legen und damit garnieren.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. K0003

Elbländer Käsewelle

Grundrezept: 1 Stück

Den klassischen Käsespieß mit großen Käsewürfeln und Weintrauben kennten wir alle. Köstliche Käsespieße, die dazu auch noch toll aussehen, gelingen aber auch mit den in Streifen geschnittenen Scheiben vom mild-nussigen Heinrichsthaler Elbländer. Die Elbländer Käsewelle ist ein toller Finger-Food-Appetizer und als finale Deko auf Salaten, an Suppen oder Tellergerichten ebenso ein Hingucker, wie auf belegten Snack-Stullen oder halben, belegten Brötchen.

Zutaten

Heinrichsthaler Elbländer Käsescheiben
Gemüsestreifen, gehobelt
Mini-Grisini, Salzstange oder Holzspieß

Zubereitung:

Die Elbländer Käsescheiben sind ca. 10x10 cm groß und ca. 20 g schwer. Auf Raumtemperatur temperiert, jede Scheibe in vier oder drei Streifen schneiden. Die Käsestreifen für die Wellen sind dann 2,5 cm x 10 cm oder 3,3 cm x 10 cm groß.

Dünn gehobelte Streifen von Karotten, Zucchini, roter Paprika oder Kochschinken auf die Käsestreifen legen. Auf einen Spieß zu einer Welle gebogen aufstecken. Fertig.
Wer will kann final noch eine Traube, Olive, oder Cocktailtomate aufstecken. Aber auch ohne diese sind die Elbländer-Käsewellen schon ein echter Hingucker, den man gerne probieren will.
Guten Appetit!

Alternativ zum Holzspieß können die Zutaten für den direkten Verzehr auf dünne Salzstangen oder dünne Mini Crissini gesteckt werden. Dann können die Wellen inklusive der Spieße verzehrt werden. Jedoch sind diese Wellen für den zügigen Verzehr bestimmt, damit die essbaren Spieße nicht vor dem Verzehr aufweichen.

Wichtig ist, dass die Gemüsestreifen extra dünn geschnitten oder gehobelt werden, damit sie sich gut als Welle aufstecken und biegen lassen. Bei einigen Gemüsearten kann es sein, dass sich diese erst nach kurzem Blanchieren oder Grillen leichter biegen lassen.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. K0004

Käse-Pfannkuchen

Grundrezept: 10 Stück

Der Pfannkuchen ist ein Küchenklassiker und schnell gemacht. Dieser hier ist als pikante Variante zudem würzig belegt.
Als kleine Mahlzeit oder Snack ein Genuss für Augen und Gaumen.
Übrigens, auch eine leckere Alternative zu Pizza und Flammkuchen.

Zutaten

1,250 l Milch
0,750 kg Weizenmehl
0,035 kg Salz
0,005 kg Pfeffer, gemahlen
0,005 kg Muskat, gemahlen
0,005 kg Paprika, edelsüß
0,500 kg Vollei (10 Eier)
0,700 kg Tomaten
0,250 kg Frühlingszwiebeln
3,500 kg Pfannkuchenteig

Bratfett

0,200 l Pflanzenöl

Belag

0,800 kg Heinrichsthaler Käsescheiben (alternativ Reibekäse)
0,030 kg Schnittlauch
0,600 kg Salamischeiben, geviertelt
1,400 kg Pfannkuchenbelag

Zubereitung:

Milch und Mehl verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver zugeben. Eier verrühren und unter den Teig heben. Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel unterrühren.

Öl in einer 28er Pfanne (Ø am Boden ca. 24 cm) erhitzen. Pfannkuchenteig einfüllen. Bei Volumenmessung ca. 250 ccm Pfannkuchenteig. Jede Seite ca. 2 Minuten braten.

Wenn der Pfannkuchen von unten goldbraun ist, wenden und die andere Seite rösten. Wer den Pfannkuchen nicht in der Luft drehen kann, legt einen leicht eingeölten Teller auf die Pfanne und stürzt den Pfannkuchen mit der gebratenen Seite nach oben auf den Teller. Von diesem mit Unterseite in die Pfanne gleiten lassen.

Die fertigen Pfannkuchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und mit in kleine Stücke gerissenen Heinrichsthaler Käsescheiben belegen (alternativ mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen). Große Salamischeiben in Viertel schneiden und diese auf den Käse legen.

Das Backblech in den 200 °C heißen Backofen schieben. Rund 10 Minuten backen, bis die Käse-Pfannkuchen goldbraun gratiniert sind.

Vor dem Servieren Schnittlauchröllchen und Pfeffer aus der Mühle aufstreuen. Wer will, kann auch noch Dill oder Petersilie aufstreuen.

Varianten: Salami erst nach dem Backen auf die heißen Pfannkuchen legen. Statt Salami kann dann auch Räucherlachs aufgelegt werden.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. K0005

Elbländer Käsesüppchen „Fondue“

Grundrezept: 10 Portionen à 375 g

Das Elbländer Käsesüppchen ist ein Traditionsrezept unserer sächsischen Käsemeister. Inspiriert vom beliebten Käsefondue, bei dem Brotwürfel durch die geschmolzenen Käsemasse gezogen werden, wurde diese würzige und gehaltvolle Suppe kreiert. Sie erinnert an ein Käsefondue und erhält durch das altbackene Weißbrot eine kompakte Konsistenz.

Zutaten

0,625 kg Weißbrot, altbacken
0,750 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
1,875 l Brühe
0,500 l Weißwein, trocken
0,008 g Kräuter (4 EL Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
Salz, Pfeffer, Muskat, Rosenpaprika edelsüß

3,758 kg Käsesuppe „Fondue“

Zubereitung:

Das altbackene Weißbrot mit Kruste in Scheiben schneiden und würfeln. In der Brotkruste stecken viele Aromastoffe.
Die Elbländer Mini-Käsewürfel mit den Weißbrotwürfeln in einer Schüssel mischen. Mit kochender Fleisch-, Geflügel- oder Gemüsebrühe übergießen. Einige Minuten ziehen lassen.
Die Brotwürfel quellen auf und der Käse schmilzt. Nun die Brot-Käse- Mischung mit einer Gabel zu Püree zerdrücken und die Käsesuppe unter Rühren damit andicken. Wer will kann zum Durchrühren auch einen Schneebesen verwenden. Der geschmolzene Käse zieht nun die typischen Käsefäden.
Weißwein (temperiert) in die Käsesuppe gießen und unterrühren. (Wer will, kann den Wein auch mit der Brühe erhitzen.)
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie und Kerbel fein hacken (oder entsprechende TK-Kräuter verwenden). Einige Kräuter für die Dekoration beiseite legen. Die Kräuter unter die Käsesuppe mischen. Da Brühe, Brot und Käse schon Salz enthalten nur mit wenig Salz würzen und mit Pfeffer (weiß), etwas geriebener Muskatnuss und Paprika abschmecken.
Die Suppe in Suppenschalen oder Suppenteller füllen. Pro Portion ca. 375 g. Die Käse-Suppe mit Kräutern dekorieren und eine Scheibe Baguette anlegen. Die Suppe heiß servieren, damit der Käse weich bleibt.
Dekor-Variante: Wer will kann auf die Suppe auch einige Brot-Croutons (kleine, geröstete Weißbrotwürfel) geben oder diese auf einen Schaschlikspieß gesteckt über die Suppenschale legen.
Konsistenz-Variante: Soll die Suppe etwas sämig sein, diese mit einem Stabmixer kurz pürieren.

Tipp:

Auf Vorrat hergestellte Käsesuppe portionsweise in der Mikrowelle erhitzen.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice