



Das kleine Rezeptbuch

Wilhelmsburger Bauertopfen
"der Feinbröselige"



Bekannt aus



AUSGABE.01

Wilhelmsburger Bauerntopfen "der Feinbröselige"



Bauerntopfen „der Feinbröselige“

Pasteurisierte Kuhmilch mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 45% F.i.T., (reiner Sauertopfen)

Unser Bauerntopfen "der Feinbröselige" hat einen typisch mild-säuerlichen Geschmack, der an unsere frische Milch erinnert. Er ist - wie der Name vermuten lässt - feinbröselig in der Konsistenz und eignet sich - neben der Jause - auch hervorragend zum Kochen und Backen.

Verpackungseinheit: 0,5kg

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

unser Wilhelmsburger Bauerntopfen "der Feinbröselige" ist euer beliebtestes Produkt in unserem Angebot und das macht uns richtig stolz. Er schmeckt frisch und mild und ist eine hervorragende Jause auf einem guten Bauernbrot - und dabei auch noch gesund und vielseitig.

Unser Wilhelmsburger Bauerntopfen "der Feinbröselige" ist eine wertvolle, vegetarische Proteinquelle. Mit fast 14% Eiweiß-Gehalt liefert er wichtige Bausteine für Muskeln, Organe, Blut, Enzyme und Hormone. Er stärkt also das Immunsystem und unterstützt unsere Gesundheit. Dazu kommt er auch noch völlig ohne Lab aus, das freut besonders die Vegetarier:innen!

Eine ausgewogene Ernährung spielt in unser aller Leben eine zunehmend größere Rolle. Unser Bauerntopfen "der Feinbröselige" bietet eine tolle Alternative oder Ergänzung zu Fleisch. Er lässt sich mit vielen saisonalen Produkten kombinieren und in wertvolle Hauptspeisen verwandeln. Ob als Topping für Gemüse, als Füllung für Teigtaschen oder als Zutat für Aufläufe, unser Bauerntopfen "der Feinbröselige" verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

Lasst euch gerne von unseren erprobten Rezepten inspirieren und probiert selbst Neues aus - wir sind gespannt auf eure Ideen.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Eure Wilhelmsburger Hoflieferanten,



Bröseltopfen-Gewürzbrot



Für:

1 Brot

Zubereitungszeit:

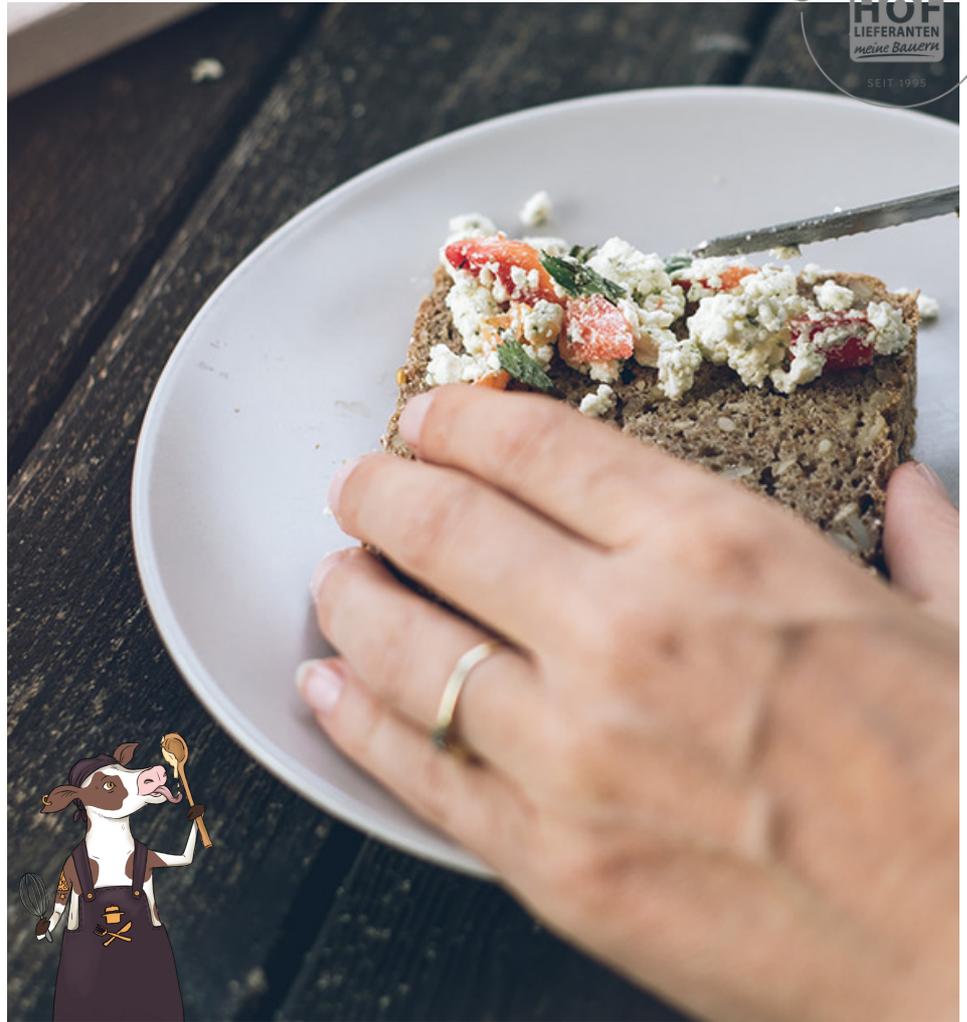
90 Min.

Schwierigkeit:



Zutaten

50 dag Weizenmehl
20 dag Roggenmehl
1/8 l Wasser
6 dag Germ
3 EL warmes Wasser
1 EL Salz
1/4 l Wasser
3 EL Brotgewürz
250 g Wilhelmsburger
Bauerntopfen "der
Feinbröselige"
Samen und Körner nach
Geschmack



Zubereitung

1. Mehl in ein Schüssel geben, eine Vertiefung machen, darin die im warmen Wasser aufgelöste Germ mit etwas Mehl zu einem "Dampf" anrühren und 15 Minuten zugedeckt "gehen" lassen.
2. Salz in Wasser auflösen, Brotgewürz und Topfen zum Teig geben. Samen und Körner zugeben.
3. Danach den Teig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken nochmals gut durchkneten und in ein bemehltes, leicht vorgewärmtes Brotkörbchen oder eine Kastenform legen.
4. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen
5. Laib vom Brotkörbchen auf ein befettetes Blech stürzen oder mit der Kastenform auf ein Gitter stellen.
6. Mit einer Gabel einige Male einstechen und im Backrohr 20 Minuten bei 250° C, 60 Minuten bei 190° C und 20 Minuten bei ausgeschaltetem Backrohr nachhitzen.



Faschierter Braten mit Bröseltopfen

Für:

4 Personen

Zubereitungszeit:

90 Min.

Schwierigkeit:



Zutaten

500 g Faschiertes gemischt
250 g Bauerntopfen "der
Feinbröselige"
3 Eier
1 Semmel
2 EL Brösel
Salz, Pfeffer, Majoran,
Petersilie
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe (fein
gehackt)

ev. Speckscheiben zum
Belegen
Butterflocken



Zubereitung

1. Faschiertes mit gehackter Petersilie, eingeweichter, ausgedrückter Semmel und den restlichen Zutaten gut durchmischen
2. Die Masse zu einem Striezel formen und auf ein gefettetes Blech legen
3. Mit Butterflocken belegen und ca. 60 Minuten im Backrohr bei 200° C backen
4. Mit Speckscheiben belegen und kurz überkrusten lassen

Bröseltopfen Omelett

aus dem Ofen



Für:

4 Personen

Zubereitungszeit:

20-25 Min.

Schwierigkeit:



Zutaten

4 Bio-Eier, groß
100 g Mehl, glatt
160 ml Milch
eine gute Prise Salz
1 EL Schnittlauch
20 g Parmesan, gerieben
20 g Bergkäse, gerieben
frische, fein geschnittene
Kräuter nach Geschmack
Salz, Pfeffer zum Würzen
20 g Butter, für die
Pfanne

50 g Bauertopfen "der
Feinbröselige"

Radieschen
frische Kräuter
Olivenöl zum Beträufeln



Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
2. Die Eier in einer Schüssel verschlagen, das Mehl einsieben und abwechselnd mit der Milch zugeben. Mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – den geriebenen Käse und die fein gehackten Kräuter unterrühren.
3. Die Butter in der Pfanne zerlassen und dabei so schwenken, dass auch die Ränder gut eingefettet sind. Den Teig in die Pfanne gießen, in den Ofen schieben. Solange backen, bis es luftig aufgegangen ist – das dauert zwischen 15 - 20 Minuten. Achtung, das Omelett geht stark auf!
4. Inzwischen die Zutaten für den Belag bereit stellen. Das fertige Omelett vorsichtig auf einen Teller gleiten lassen und belegen. Achtung: Das Omelett fällt ähnlich einem Soufflé sehr schnell in sich zusammen – nur die Ränder bleiben bestehen. Ihr habt also nichts falsch gemacht, wenn das passiert.

Linsensalat mit Kernöl und Bröseltopfen



Für:

4 Personen

Zubereitungszeit:

10 Min.

Schwierigkeit:



Zutaten

1 Tasse Berglinsen
1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1/8 l Gemüsebrühe
Kürbiskernöl
Apfelessig
1 Paprika, rot
3 Tomaten
1 Gurke etc.
Frühlingszwiebel
Kräuter
50 g Bauertopfen "der Feinbröselige"



Zubereitung

1. Die Linsen in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Linsen abspülen und etwa 5 Minuten im Salzwasser kochen – vor dem Abseihen probieren, ob sie gar sind. Wer den Linsensalat ganz spontan zubereiten will, kocht die Linsen direkt im Salzwasser – die Garzeit verlängert sich dann auf etwa 20 Minuten.
2. Inzwischen eine Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehe ebenso schälen und beiseite legen.
3. Die abgeseihten Linsen noch heiß mit Suppe, den Zwiebelstücken und der gepressten Knoblauchzehe vermengen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss reichlich Kernöl zugeben – alles vermengen und zugedeckt ein paar Stunden ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren nochmals probieren und abschmecken.
4. Mit kleingewürfelmtem Gemüse bspw. Paprika mischen, Kräuter dazu – mit reichlich Bröseltopfen garnieren.

Bröseltopfenbällchen mit Preiselbeer Schlagobers

Für:

4 Personen

Zubereitungszeit:

25 Min.

Schwierigkeit:



Zutaten

Teig:

250 g Wilhelmsburger

Bauerntopfen "der

Feinbröselige"

1 El Mehl, glatt

1 Ei

2 El Sauerrahm

1 - 2 El Vanillezucker

Butterschmalz zum

Ausbacken

Hülle:

Staubzucker zum Bestreuen

oder Kristallzucker zum

Wälzen

Dazu:

1 Becher Schlagobers

Vanillezucker

2 El Preiselbeermarmelade



Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig rühren.
2. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen - das Öl ist heiß genug, wenn ihr einen Holzkochlöffel hineinsteckt und sich drum herum Bläschen bilden. Achtung, es darf nicht rauchen!
3. Mit einem Löffel kleine Bällchen ausstechen - wer hat nimmt einen Eiskugelportionierer. Die Bällchen ins heiße Schmalz geben und goldbraun ausbacken. Rausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In Kristallzucker wälzen oder mit Staubzucker bestreuen.
4. Inzwischen den Schlagobers mit etwas Vanillezucker aufschlagen. Vorsichtig Preiselbeermarmelade unterheben.
5. Sofort genießen.

Tipp: Der Teig lässt sich gut vorbereiten und die Bröseltopfenbällchen dann einfach frisch ausbacken.