

## LAUCH-QUICHE IM DUTCH OVEN



- 6 Eier
- 1 kleine Dose Creme Fraiche (lecker auch die mit Kräutern)
- 2 große Stangen Lauch
- 1 Packung Speckwürfel
- Salz und Pfeffer
- 1 Packung geriebener Gouda

Speck und Lauch in einer Pfanne anbraten bzw. andünsten, bis der Speck kross ist und das Lauch zusammenfällt. Dann die Eier mit der Creme Fraiche sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.

Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen. Speck und Lauch auf das Backpapier geben und die Ei-Mischung darüber gießen. Gut verteilen. Dann auf das Ganze geriebenen Käse streuen.

8 Kohlen unter den Dutch Oven und 16 drauf legen und ungefähr eine halbe Stunde backen lassen. Zwischendurch immer mal prüfen, ob es nicht zu dunkel ist. Wenn der Käse oben drauf leicht gebräunt ist, ist die Lauch-Quiche fertig.

Wer die Lauch-Quiche im Backofen machen möchte, einfach bei 200 Grad Ober- und Unterhitze gut eine halbe Stunde backen lassen.

## Bunter Gemüse Flammkuchen



**1.** Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten gut kneten und dann abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Anschließend 4 Kugeln formen und noch mal eine Viertelstunde ruhen lassen.

**2.** In der Zwischenzeit den Grill mit dem Pizzastein vorheizen, für indirekte Hitze ca. 230°.

**3.** Die Crème fraîche mit dem Ajvar verrühren und mit etwas Salz würzen. Die Teigkugeln auf eine bemehlte Fläche so dünn wie möglich ausrollen und mit der Creme fraîche Mischung bestreichen. Das Gemüse auf dem Flammkuchen verteilen und mit etwas Salz würzen.

**4.** Flammkuchen nach und nach auf dem Pizzastein backen. Sobald er fertig ist mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Teig:

200 g Weizenmehl

100 ml kaltes Leitungswasser

25 ml Weißwein

1,5 EL Olivenöl

1 TL Salz

Belag:

1 Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden

Je 3 Stangen grüner und weißer Spargel bissfest abgekocht und schräg in dünne Scheiben schneiden

2 rote Zwiebeln in dünne Ringe schneiden

Je 1 rote und gelbe Paprika, geputzt und in Rauten (1 cm Kantenlänge) schneiden

100 g Mais

250 g Crème fraîche

4 EL Ajvar (Paprika Paste)

Olivenöl zum beträufeln

Salz und Pfeffer



# Deluxe Pulled Pork Buns

## Zutaten

400 g Pulled pork  
100 ml Zwiebelkonfit

## Pizzateig

500 g Mehl  
1 EL Zucker  
1 EL Salz  
1 Einh. Trockenhefe (Packung)  
315 ml Wasser (lauwarm)

## Anweisungen

- 1 Als erstes macht man einen Pizzateig des Vertrauens. Bei mir hat sich folgendes Rezept bewährt: Rezept siehe Zutaten
- 2 Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren und für ca. 1 h im Backofen bei eingeschalteter Beleuchtung gehen lassen. Nun wird der Teig nochmal gut aufgeschlagen um die Luft raus zu bekommen. Ist das erledigt den Teig ca. 5mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 8- 10cm ausschneiden. Ich nehme dazu einfach eine Dessertschale. Die so entstandenen Kreise werden dann mit Zwiebelkonfit, PP und Käse nach Geschmack gefüllt. Hier verwende ich gerne eine Mischung aus Gouda, Maasdammer und Emmentaler. Jetzt die Kreise zu Päckchen formen und mit der Faltseite nach unten in einen mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven packen. Dieses Rezept reicht für ca 12-14 PulledPork Brötchen und passt fast vollständig in einen 3L Dutch Oven von Barbecook.
- 3 Nun lässt man die Brötchen nochmal gut 30min aufgehen, dann geht es mit dem Backen los. Obenauf kommt noch eine gute Lage Käse und dann einfach für ca. 45min Backen ( 2/3 oben 1/3 der Kohlen unten)



# Focaccia

## Zutaten

**1 Stk. Focciateig**

**1/2 Stk. Porreestange (grob )**

**200 g Schinkenwürfel (oder gekochter Schinken)**

**200 g Käse (gefieben: Gouda, Parmesan)**

**1 Stk. Zwiebel (grob gehackt)**

**200 g Frischkäse**

## Anweisungen

- 1 Den Focciateig laut gesondertem Rezept zubereiten.
- 2 Dann in den Teig eine Mulde drücken und den Frischkäse einfüllen.
- 3 Den Porree, die Zwiebel und den Schinken großzügig auf dem Teig Verteilen.
- 4 Dann den Käse überstreuen.
- 5 Jetzt bei ca. 160 Grad 25 Minuten im Backofen ausbacken.
- 6 Für überraschende Gäste oder auch als Vorspeise, wenn man eine kleine Form nimmt.
- 7 Man kann es auch im Kugelgrill, Holzbackofen oder auch im Dutch-Oven zubereiten. Man ist da sehr flexibel.



# Focacciateig

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1/2 Stk. Hefe
- 4 EL Olivenöl
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. Rosmarin
- 2 Stk. Thymian
- 2 Stk. Oregano (oder Kräuter der Provence)
- etwas Pflanzenöl
- 1 TL Grobes Meersalz

## Anweisungen

- 1 Den Teig und die Gewürzmischung kann man sehr gut vorbereiten. Das Brot ist eine sehr schmackhafte Beilage zu allem gegrilltem.
- 2 Mehl in eine Schüssel schütten, eine Mulde hineindrücken. Salz auf den Mehtrand streuen. Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, 2 EL Olivenöl dazugießen. Alles in die Mehlmulde gießen und vorsichtig so verrühren, dass sich das Hefewasser mit etwas Mehl mischt. Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- 3 Mit den Knethaken des Handrührers alles so lange verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Teig noch einmal mit den Händen gut durchkneten, zur Kugel formen, mit Mehl bestäuben, in eine Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 4 Knoblauch pellen, in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trockentupfen, von den Stielen zupfen, fein schneiden. Die Eisenpfanne üppig mit Pflanzenöl ausstreichen. Den Teig noch einmal durchkneten, Kräuter und Knoblauchscheiben dabei einarbeiten, in die Pfanne geben und mit bemehlten Händen gleichmäßig in die Fläche füllen. Die Oberfläche großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Salz bestreuen. Mit einem Tuch abdecken und den Teig noch einmal aufgehen lassen.
- 5 Brot mit Alufolie gut abdecken und nicht zu dicht an der Glut backen. Nach ca. 15 Min., wenn der Teig an der Oberfläche gestockt ist, das Brot aus der Pfanne stürzen, Pflanzenöl in den Pfannenboden gießen, das Brot umgedreht wieder hineinlegen und zugedeckt weitere 10 Min. über milder Hitze backen. Zum Schluss neben der Feuerstelle 5-10 Min. nachbacken lassen. Stricknadelprobe machen.

# Elsässer Flammkuchen



## Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 125 ml Wasser
- 2 ½ EL Öl
- 1 Prise Salz

## Für den Belag:

- je 1 rote und weiße Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche (oder Sauerrahm)
- 150 g Speckwürfel
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

- 1.** Mehl, Wasser, Öl und Salz gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig kurz rasten lassen.
- 2.** Einstweilen Zwiebel in feine Ringe schneiden. Teig hauchdünn ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Crème fraîche bestreichen. Geriebene Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer darüberstreuen und den Teig mit den Speckwürfeln und Zwiebelringen belegen.
- 3.** Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 bis 20 Minuten knusprig backen. Den Flammkuchen noch warm servieren.

# Flammkuchen Elsässer Art, süß oder herzhaft



Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten, nicht klebenden Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu bröselig sein, etwas mehr Öl und Wasser hinzufügen. Das Sprudelwasser macht den Teig etwas lockerer. Wenn der Teig klebt, etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen.

Den Ofen vorheizen auf ca. 220 °C Umluft oder 230 °C Ober-/Unterhitze.

Crème fraîche oder Schmand mit der Sahne oder Milch verrühren. Die Creme in den Kühlschrank stellen.

Zum Belegen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 3 - 5 mm dick auf die Größe des Backblechs ausrollen, aufs gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen (Pizzaofen oder Backstein gehen selbstverständlich auch, allerdings dann erst belegt "einschießen"). Die Creme mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und belegen.

Salziger Belag: Zwiebeln würfeln oder in Halbringe schneiden, den Speck in gleichgroße, feine Würfel schneiden ("Katenschinken" gibt es bereits gewürfelt und er hat weniger Fett als Speck). Speck und Zwiebeln gleichmäßig auf der Creme verteilen.

Süßer Belag: Die Äpfel schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Etwas Zitronensaft über die Scheiben geben. Die Apfelscheiben nebeneinander auf den Teig legen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Danach Zimtucker darüber streuen.

Den belegten Teig im Backofen ca. 10 - 15 Min. backen bis der Rand braun ist. Den fertigen Flammkuchen dann teilen und mit Federweißem, Weißwein oder einem Pils servieren.

## Zutaten für 1 Portionen:

### Für den Teig:

300 g Mehl

125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

4 EL Öl, geschmacksneutrales

1 Prise(n) Salz

### Für den Belag: (salzig)

1 Becher Crème fraîche oder Schmand

50 ml Milch oder Sahne

150 g Speck oder Katenschinken

1 große Zwiebel(n)

### Für den Belag: (süß)

1 Becher Crème fraîche oder Schmand

50 ml Milch oder Sahne

2 Äpfel (z. B. Boskoop)

etwas Zitronensaft

80 g Zimtucker

50 g Mandelblättchen

# Pizzateig



## Zutaten

Für 2 Portionen

300 g Langers Pizzamehl

1 Packung Trockengerm

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

150 ml Wasser lauwarm

## Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührers verkneten (wenn der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser hinzugeben - wenn er zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben. Aber vorsichtig dosieren!).

Den Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Nochmal durchkneten und wieder 30 Minuten rasten lassen.

Auswalzen, belegen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C etwa 20 Minuten backen.

## Pizzateig



### Ein kinderleichtes Rezept für die eigene Pizza.

#### Für 2 Portionen

300 g Langers Pizzamehl

1 Packung Trockengerm

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

150 ml Wasser lauwarm

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührers verkneten (wenn der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser hinzugeben - wenn er zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben. Aber vorsichtig dosieren!).

Den Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Nochmal durchkneten und wieder 30 Minuten rasten lassen.

Auswalzen, belegen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C etwa 20 Minuten backen.

# PIKANTER GERMTEIG



Der pikante Germteig ist der Grundteig für Brotliebhaberinnen und Brotliebhaber. Aber auch feine Partysnacks und Jausengebäck-Variationen gelingen damit im Nu. Viele lassen ihn inzwischen unkompliziert mit der Küchenmaschine verarbeiten, aber hin und wieder ist es auch schön, ihn von Hand zu kneten. So oder so, eines ist gewiss: es warten damit schier unendliche Möglichkeiten auf euch. Ich wünsche euch viel Freude beim Ausprobieren!

## Zubereitung

- 1** Die lauwarml Milch in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und zu einem Germteig weiterverarbeiten.
- 2** Der Teig soll ungefähr 5–10 Minuten lang geknetet werden – dadurch wird er schön glatt und löst sich von der Schüssel.

Anschließend für 20 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen und dann je nach Rezept weiterverarbeiten.

## Zutaten

### TEIG

500 g	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
10 g	Salz
50 g	zimmerwarme Butter
300 g	lauwarml Milch
	1/2 Würfel Germ

# TIROLER FLAMMKUCHEN



## *Die Zubereitung*

1. Zwiebel schälen, anschließend die Frühlingszwiebel und rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Tiroler Speck g.g.A. in feine Streifen schneiden.
2. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den frischen Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Crème fraîche bestreichen.
3. Die feinen Speckstreifen, Zwiebel und Frühlingszwiebel auf dem Flammkuchen verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Den Tiroler Flammkuchen im Backofen etwa 10 Minuten knusprig backen. Danach mit ein wenig Olivenöl beträufeln, mit frischem Basilikum bestreuen und heiß servieren.

## *Zutaten für 4 Personen*

2 Pkg Frischer Flammkuchenteig  
200 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A.  
Schinkenspeck  
**oder** 150g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
1/2 Zwiebel (rot)  
1 Frühlingszwiebel  
200 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
Basilikum

# TIROLER SPARGEL-QUICHE MIT SPECK



## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, Wasser, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Spargel waschen, schälen und die Enden entfernen. In Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Minuten garen, abseihen und abtropfen lassen.
3. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Sahne, Eier und Kräuter verrühren und kräftig würzen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen. Die Form ausbuttern und anschließend den Boden und den Rand mit Teig auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Spargel und Feine Speckwürfel auf dem Teig verteilen und mit Eiersahne übergießen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig:

300 g Mehl  
150 g weiche Butter  
100 ml Wasser  
1 Eigelb  
Salz

### Für die Füllung:

1 kg Spargel  
150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
200 ml Schlagsahne  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
Zucker  
Muskat  
1 Bund Petersilie