

## GMF: bietet vier «Bäckersnacks 2006»

*Bonn. (21.08. / gmf) Es ist noch gar nicht so lange her, da hatte der Außer-Haus-Verzehr mit einer schwächelnden wirtschaftlichen Gesamtlage zu kämpfen. Doch -- oder gerade deswegen -- fanden sich in der schnellen Gastronomie viele Kunden ein mit einer gewissen Preissensibilität.*

Positive Entwicklungen verzeichnen heute, neben den gerade aktuellen Coffee Bars, die Hamburger-Gastronomie (inklusive Fish + Chicken), Tank- und Raststätten und der Imbiss beim Bäcker. Schwächer als der Durchschnitt der Schnellkost-Gastronomie entwickelten sich der Metzger-Imbiss, Imbisswagen und Kioske. Nahezu unverändert blieben zuletzt die Anteile von Ethno-Food-Anbietern und Handelsgastronomie.

«Vom Butterbrot zum modernen Snack», so lautete das Eröffnungsreferat einer Tagung der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung in Wien, während der es um innovative Getreideprodukte ging -- und bei der Dr. Heiko Zentgraf, Geschäftsführer der Bonner Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF), als Referent den Bäckersnack einmal mehr ins rechte Licht rückte.

Wie Sie wissen, belässt es die GMF in der Regel nicht bei Erörterungen, sondern liefert hier und da auch praktikable Rezeptvorschläge. So sind in Zusammenarbeit mit dem Bäckerfachverein Bonn verschiedene Ideen für «Bäckersnacks 2006» entstanden. Zwar sind die Vorschläge nicht bebildert. Doch wird das Interessenten kaum hindern, Dies und Das auszuprobieren und mit einer eigenen Note zu versehen. Los geht's:

## Kräuter-Tarte «Le Gourmet»

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm):

300	g	Weizenmehl Type 405
300	g	Weizenmehl Type 1050
30	g	Backhefe
300	ml	Wasser
20	g	gehackte Kräuter (ca. 6 EL)
		Salz und Zucker
60	g	Butter
200	g	Kassleraufschnitt
1200	g	Lauch
300	g	Zwiebeln
200	g	Eier (4 St.)
150	g	Edamer gerieben
200	ml	Sahne
20	g	Knoblauchmark (Durchgepresstes von 4 Zehen)
		Salz und Pfeffer

Zutaten für eine ggf. im Bistroangebot dazu zu servierende Sauce:

750	g	rote Paprikaschoten (4 St., geputzt)
30	g	Schmand (2 EL)
180	ml	Gemüsebrühe

Herstellung: Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Zucker zu einem Hefeteig verarbeiten, zum Schluss die gehackten Kräuter untermengen. Nach der Teigruhe auf 60x40 ausrollen und aufs Blech legen. Den Lauch und die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Butter andünsten. Kassler in Streifen schneiden, Knoblauch dazu geben und abschmecken. Die Masse auf dem Blech verteilen und Käse darüberstreuen. Die Sahne mit den Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls auf dem Blech verteilen. Bei 200 °C (je nach Ofen ca.) 30 min backen.

Sauce: Paprikaschoten zerkleinern und 10 min in der Gemüsebrühe garen, dann abgießen, pürieren, mit dem Schmand verrühren und abschmecken: zur Kräuter-Tarte servieren (**Quelle:** GMF/Bäckerfachverein Bonn).

## Kerniger Kürbiskuchen

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm)

375	g	Weizenmehl Type 550
250	g	Weizenvollkornschrot
15	g	Zucker
250	g	Schweineschmalz
600	g	Eier (12 St.)
30	ml	Essig (2 EL)
1500	g	Kürbisfleisch (mit Schale und Kernen ca. 2,5 kg)
120	g	Zwiebeln (2 St., groß)
125	g	geräucherter durchwachsener Speck
625	g	Crème fraîche
125	g	Schlagsahne
		je 2 Messerspitzen gemahlener Zimt, Gewürznelke, Ingwer
5	g	Dill (ca. 10 Stiele / ½ Bund)
300	g	Bacon (15 dünne Sch.)
		Salz, Pfeffer

### Herstellung:

Aus Mehl, Schrot, Salz und Zucker, Schmalz, 1 Ei, Essig und etwas Wasser einen Mürbteig herstellen und für 30 min kühl stellen.

Kürbis würfeln und in Salzwasser 8-10 min. weich kochen und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln und den Speck fein würfeln. Den Speck in der Pfanne auslassen, zum Schluss die Zwiebeln kurz mitbraten. 150 g Crème fraîche, Sahne, restliche Eier, Zimt, Nelke, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren. Mürbteig ausrollen und stippen, die Füllung darauf verteilen. Den Guss darüber geben und zunächst ca. 30 min backen. Dann den Bacon auf dem Blech verteilen, den zweiten Guss (aus dem Rest Crème fraîche, verrührt mit dem gehacktem Dill) darüber schütten und ca. 10 min im Ofen fertig backen (**Quelle:** GMF/Bäckerfachverein Bonn).

## Gitterblechkuchen mit Hähnchenfilet

Zutaten für ein Blech (60 x 40 cm):

1200	g	Hähnchenfilets
225	g	Lauchzwiebeln (1 ½ Bund)
40	g	Öl zum Anbraten für das Filet
		6 bzw. 5 Stiele Thymian und Majoran
		Salz, Pfeffer
850	g	Dosen-Aprikosen
80	g	Walnusskerne
500	g	Schmand
300	g	Eier (6 St.)
200	g	geriebener Gouda, mittelalt
500	g	Weizenvollkornmehl
500	g	Weizenmehl Type 550
400	g	Speisequark (20 %)
100	ml	Milch
20	g	Backpulver

### **Hinweis:**

Statt des Quarkteiges kann auch ca. 1500 g Brotteig (für helles Roggenmischbrot) verwendet werden.

### Herstellung:

Hähnchenfleisch würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Kräuter hacken. Fleisch anbraten, dann Zwiebeln und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann abkühlen lassen. Aprikosen abtropfen lassen, Nüsse hacken. Schmand, Eier und Käse verrühren und würzen.

Aus Quark, Milch, Mehl, Backpulver den Teig herstellen. 1.000 g für den Boden ausrollen. Den Rest für das Gitter verwenden.

Hähnchenfleisch mit den Aprikosen und Nüssen vermischen. Auf dem Teig verteilen. Schmandguss gleichmäßig darüber verteilen. Gitter auflegen, mit Ei abstreichen und bei ca. 200 °C für 35-40 min. im Ofen backen (**Quelle:** GMF/Bäckerfachverein Bonn).

## Blätterteigstrudel «Hack + Back»

Zutaten für 1 Strudel (ca. 40 cm Länge):

700	g	betriebsüblichen Blätterteig
750	g	Rindergehacktes
400	g	Paprika (je 1 rote und gelbe Schote, mittelgroß)
100	g	Eier (2 St.)
100	g	Vollkorntoast (4-5 Sch.; oder 2-3 trockene Brötchen)
15	g	grüne Pfefferkörner
80	g	Zwiebel (2 St., mittelgroß)
15	g	Öl
50	ml	Saure Sahne
		Salz (zum Abschmecken)
		Paniermehl

### Herstellung:

Paprikaschoten fein würfeln, Zwiebeln schneiden, Pfefferkörner hacken.

Hackfleisch krümelig braten, zum Schluss Paprika, Zwiebeln und Pfefferkörner kurz mitbraten. Kalt werden lassen.

Toast oder trockene Brötchen einweichen und anschließend gut ausdrücken.

Alle Zutaten nun zu einer Masse verkneten und abschmecken.

Betriebsüblichen Blätterteig wie zur Strudelherstellung ausrollen. Unterteil des Strudels mit ein bisschen Paniermehl bestreuen. Darauf die Hackmasse verteilen und wie gewohnt den Strudeldeckel darauf legen und mit Ei abstreichen. Bei 200 °C für ca.20-30 min. im Ofen backen.

Noch warm in Scheiben schneiden und ggf. als Bistroangebot mit kleiner Salatportion servieren (**Quelle:** GMF/Bäckerfachverein Bonn).