

# Durchgedreht

das vielfältige Fleischwolf-  
Kochbuch

Entdecke herzhafte Rezepte für Burger, Würstchen, Frikadellen  
und mehr – frisch zubereitet mit dem Fleischwolf.



## NEWSLETTER

Von Trends aus den Themenwelten über Produktneuheiten bis hin zu Rezeptideen - mit unserem Newsletter halten wir Sie immer auf dem Laufenden.



**QR-CODE SCANNEN  
UND REGISTRIEREN**

<https://www.gastroback.de/newsletter/>



## LECKEREIEN MUSS MAN TEILEN



ZEIGE UNS mit  
**#gastroback** und **#gastroback\_deutschland**  
wie DU mit GASTROBACK® aus DEINER KÜCHE  
eine GENUSSWELT machst!



Instagram



Tik Tok



Pinterest



YouTube



Facebook

## PASSENDE PRODUKTE AUF [WWW.GASTROBACK.DE](http://WWW.GASTROBACK.DE) ENTDECKEN



Fleischwölfe



Entsafter & Slow Juicer



Standmixer



Vakuumierer



## INHALTSVERZEICHNIS

### Burger + Pattys

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Mediterran-Orientalischer Burger     | 8  |
| Klassischer Rinder-Burger Patty      | 10 |
| Sommerlicher Geflügel-Avocado Burger | 12 |
| Saftige Lamm-burger Pattys           | 14 |
| Leckere Fischfilet Pattys            | 16 |
| Zarte, Proteinreiche Garnelen Pattys | 18 |
| Vegane Kichererbsen Pattys           | 20 |
| Vegane Kidneybohnen Pattys           | 22 |



### Frikadellen + mehr

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Klassische Rindfleisch-Bolognese | 26 |
| Hausgemachter Leberkäse          | 28 |
| Hausgemachte Frikadellen         | 30 |
| Hausgemachte Fischfrikadellen    | 32 |
| Würziger Gemüse-Extrakt          | 34 |
| Hausgemachtes Kebbe              | 36 |



### Wurst

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Einfache Bratwurst          | 40 |
| Würzige Knoblauch Bratwurst | 42 |
| Rinderzungenwürstchen       | 44 |
| Cheesy Schweine Würstchen   | 46 |
| „Mykonos“ Bratwurst         | 48 |
| Smokey BBQ Würstchen        | 50 |



### Gebäck

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Herzhaftes Spritzgebäck | 54 |
| Veganes Spritzgebäck    | 56 |
| Mohnspritzgebäck        | 58 |





## VORBEREITUNG UND

# Tipps

- Vor jeder Verarbeitung von Lebensmitteln bitte alle beweglichen Teile wie Fleischwolfvorsatz (Schneckengehäuse), Einfülltablett, Auffangschale, Schnecke, Befestigungsring, Kreuzmesser, Stopfer Lochscheibe, Kebbe- und Spritzgebäckvorsatz sowie das Wurstfüllhorn aus hygienischen Gründen kurz mit heißem Wasser durch- bzw. abspülen und mit einem sauberen Küchentuch trocknen.
- Verarbeiten Sie keine verdorbenen oder zu lange gelagerten Nahrungsmittel. Besonders Fleisch sollten Sie nur ganz frisch verwenden und direkt vor dem Verzehr oder dem Garen verarbeiten. Gehacktes Fleisch ist auch im Kühlschrank nur kurze Zeit haltbar. Zur Verlängerung der Haltbarkeit kann es eingefroren werden.
- Verarbeiten Sie keine zu harten, faserigen oder zu großen Stücke (Beispiel: Knochen, Knorpel, dicke Sehnen, harte Kerne, Nüsse, holzige Stiele, harte Schalen, usw.). Entfernen Sie unbedingt alle ungenießbaren Teile vor der Verarbeitung.
- Geben Sie Zwiebeln, Kräuter und fein gemahlene Gewürze nach Möglichkeit schon bei der ersten Verarbeitung im Fleischwolf dazu. Sie erhalten so eine bessere Durchmischung. Harte Gewürze (Beispiel: Pfeffer, Muskat und andere) müssen Sie bitte unbedingt vorher in einer Mühle mahlen. Zwiebeln für Mett sollten Sie vor der Verarbeitung glasig andünsten. Sie sind so aromatischer und leichter bekömmlich.
- Bei der Herstellung von Würsten, den Naturdarm 1 Stunde vor der Verarbeitung in klarem, kaltem Wasser wässern und einmal gut durch spülen. Beim Verarbeiten das Füllhorn befeuchten, ihre Hände und den Darm immer leicht feucht halten damit er nicht reißt. Die Würste einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen damit sich der volle Geschmack entfalten kann. Luftdicht verpackt, lassen sie sich für eine längere Haltbarkeit einfrieren.
- Bitte montieren und verwenden Sie den Fleischwolf entsprechend der Bedienungsanleitung.
- Um nach dem Wolfen die letzten Reste aus dem Fleischwolf zu bekommen, eine Handvoll bereits gewolfte Fleisch, Fisch, Gemüse etc. einfüllen. Dieses stellt sicher, dass die gesamte Masse verarbeitet werden kann.

*Burger*  
*+ Pattys*



# MEDITERRAN-ORIENTALISCHER

# Burger

## ZUTATEN

- 450 g Nackensteak ohne Knochen
- 200 g Hochrippe (Querrippe) ohne Knochen
- 3 grob zerteilte, geschälte Schalotten
- 10 Blätter frische Minze grob gezupft
- 1/4 EL schwarzer, gemahlener Pfeffer
- 1/2 EL Salz
- 1/4 EL Harissapaste
- 8 schwarze Oliven, gehackt
- 2 EL Pinienkerne
  
- 4 Pitabrote
- 50 g Rucola gewaschen und getrocknet
- 1/4 Gurke, in Scheiben
- 6 EL Tzatziki

## ZUBEREITUNG

1. Fleischwolf entsprechend der Anleitung montieren. Mittlere Lochscheibe bitte verwenden.
2. Das Fleisch in ca. 2 x 2 x 6 cm grobe Stücke zerteilen und ca. 15 Minuten vor Verarbeitung in den Gefrierschrank legen.
3. Das Rindfleisch mit grob zerteilten Schalotten, Minze, Harissapaste, Pinienkernen, Oliven, schwarzem Pfeffer, Salz vermischen und auf das Einfülltablett geben. Die Auffangschale unter den Fleischwolfvorsatz stellen und das Gerät starten. Die Mischung mit dem Stopfer in die Öffnung des Vorsatzes schieben und wölfen.
4. Nachdem die Mischung fertig gewölft ist, mit Salz und Pfeffer würzen, in 4 Portionen á 150 g teilen und zu Pattys formen. Vor dem Braten oder Grillen 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Pattys nach Belieben braten/ grillen, Pitabrote ebenfalls kurz in die Pfanne/ Grill legen (beide Seiten). Anschließend je mit einem Patty, Rucola, Gurkenscheiben und Tzatziki füllen und sofort genießen.



für 4 Pattys á ca. 150 g



## Tipp

**TZATZIKI SELBER MACHEN:** 300 g griechischer Joghurt, Salatgurke geschält und in feine Streifen geraspelt, 1 gepresste Knoblauchzehe, 1 El extra natives Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Geraspelte Gurke mit etwas Salz 10 Minuten ziehen lassen. Wasser abgießen. Mit den übrigen Zutaten vermengen.



# KLASSISCHER RINDER-BURGER

## Patty



für 4 Pattys á ca. 230 g

### ZUTATEN

- 920 g Rindfleisch mit ca. 20 % Fettanteil
- 550 g Rinderbrust, Rindernacken, Rinderwade
- 2 TL feines Meersalz
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Fleischwolf entsprechend der Anleitung montieren. Mittlere Lochscheibe bitte verwenden.
2. Das gekühlte Fleisch rasch in ca. 2 x 2 x 6 cm grobe Stücke zerteilen und auf das Einfülltablett geben.
3. Eine Schüssel oder die Auffangschale vor den Fleischwolfvorsatz stellen und den Fleischwolf starten. Das Fleisch mit dem Stopfer in den Fleischwolfvorsatz schieben und wolfen.
4. Nachdem es fertig gewolft ist, mit Salz und Pfeffer würzen und zu gleichmäßigen Patties á 230 g formen. (siehe Verwendung des Burger Burger-Patty Formers) Nach Belieben Braten oder Grillen und servieren.

## Tipp

Für besonders saftige Burger das Fleisch nach dem Wolfen nur locker mit den Gewürzen vermengen und die Patties nicht zu fest drücken – so bleibt die Struktur locker und zart.

# SOMMERLICHER GEFLÜGEL-AVOCADO

## Burger



für 4 Pattys á ca. 160 g



### ZUTATEN

- 700 g Hähnchenbrust
- 60 g Pankomehl
- 1 Ei
- 2 TL gemahlener Pfeffer
- 3 TL Salz
- 4 Scheiben Cheddar für Burger
- 4 Burger Buns mit Sesam
- Etwas Salat

### AVOCADOCREME

- 1-2 Prisen Chilipulver
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Avocados
- 1 Schalotte
- 2 Tomaten

### ZUBEREITUNG

1. Fleischwolf entsprechend der Anleitung montieren. Mittlere Lochscheibe bitte verwenden.
2. Die gut gekühlte Hähnchenbrust rasch in lange ca. 2 x 2 x 6 cm dünne Streifen schneiden.
3. Das Geflügelfleisch auf das Einfülltablett geben. Die Auffangschale unter den Fleischwolfvorsatz stellen und das Gerät starten. Die Mischung mit dem Stopfer in die Öffnung des Vorsatzes schieben.
4. Nachdem die Mischung fertig gewolft ist, mit Panko, Ei, Salz und Pfeffer gut vermischen, in 4 Portionen á 160 g teilen und zu Pattys formen (siehe Verwendung des Burger Patty-Formers). Von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten oder grillen.
5. Für die Avocadocreme die Avocados halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen. Die Avocadohälften und Tomaten vierteln. Die grob zerteilte Zwiebel und die geschälten Knoblauchzehen in einen Zerkleinerer geben und kurz hacken, Avocados, Schalotte, Tomaten sowie Gewürze hinzugeben und zu einer groben Creme zerkleinern.
6. Innenseite der Burger Buns ebenfalls kurz braten/grillen. Anschließend je einer Scheibe Cheddar, mit einem Patty, Avocadocreme, Salatblättern belegen und sofort servieren.

# SAFTIGE LAMM-BURGER

## Pattys



für 4 Pattys á ca. 150 g

### ZUTATEN

- 600 g Lammfleisch (z. B. Schulter, Keule oder Hals, mit etwas Fettanteil)
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
- 1 EL frische Minze (alternativ glatte Petersilie)
- 1 Ei Semmelbrösel
- Optional: 1 TL Harissa oder Chili für Schärfe

### ZUBEREITUNG

1. Fleischwolf entsprechend der Anleitung montieren. Mittlere Lochscheibe bitte verwenden.
2. Das gut gekühlte von evtl. Sehnen befreite Lammfleisch rasch in lange ca. 2 x 2 x 6 cm dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und grob würfeln.
3. Das Fleisch mit Zwiebel- und Knoblauchstücken gemischt auf das Einfülltablett geben. Die Auffangschale unter den Fleischwolfvorsatz stellen. Den Fleischwolf starten. Die Mischung mit dem Stopfer in die Öffnung des Vorsatzes schieben.
4. Nachdem die Mischung fertig gewolft ist, mit den Gewürzen und Semmelbröseln gut vermischen und 30 Minuten kaltstellen. In 4 Portionen á 150 g teilen und zu Pattys formen (siehe Verwendung des Burger Patty-Formers). Von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten, je nach gewünschtem Gargrad braten oder grillen.



## Tipp

Im Fladenbrot oder Brioche Bun, mit Tzatziki oder Joghurtsauce, belegt mit Tomate, Gurke, Rucola. Oder mit Hummus, Harissapaste und Minzjoghurt in einem warmen Pita-Brot



## LECKERE FISCHFILET

# Pattys



für 4 Pattys á ca. 130 g

### ZUTATEN

- 500 g Fischfilet (Lachsfilet ohne Haut oder Kabeljau, Seelachs, Zander – gerne auch mischbar)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Dijon-Senf
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Paniermehl oder Panko (bei Bedarf mehr)
- 1 EL gehackte Petersilie oder Dill
- Salz, Pfeffer
- Optional: etwas Chili

### ZUBEREITUNG

1. Fischfilet gut entgräten, in ca. 2 x 2 x 6 cm Stücke grob würfeln (leicht angefroren lässt es sich besser wolfen).
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls grob schneiden.
3. Alles durch den Fleischwolf geben (feine oder mittlere Lochscheibe).
4. Senf, Zitrone, Ei, Kräuter, Paniermehl oder Panko zugeben und gut vermengen.
5. Sollte die Konsistenz zu weich sein, bitte etwas mehr Paniermehl zugeben.
6. Hamburger Former mit Klarsichtfolie auslegen, alternativ leicht ölen und 4 Pattys á ca. 130 g formen.
7. Mindestens 15 Minuten kalt stellen, damit die Fischfilet-Pattys beim Braten besser halten.
8. Nach Belieben in Pankomehl wenden für besonders knusprige Pattys.
9. In etwas Öl oder auf einer Grillplatte bei mittlerer Hitze ca. 3–4 Minuten pro Seite braten oder grillen, bis sie außen goldbraun und innen gar sind.

## Tipp

Im Brioche Bun oder Ciabatta-Brötchen, mit Rucola, Tomate, Gurke, Kräuterjoghurt, Wasabi- oder Limettenmayonnaise servieren. Auch rote Zwiebeln und Avocado passen hervorragend

# ZARTE, PROTEINREICHE GARNELEN

## Pattys



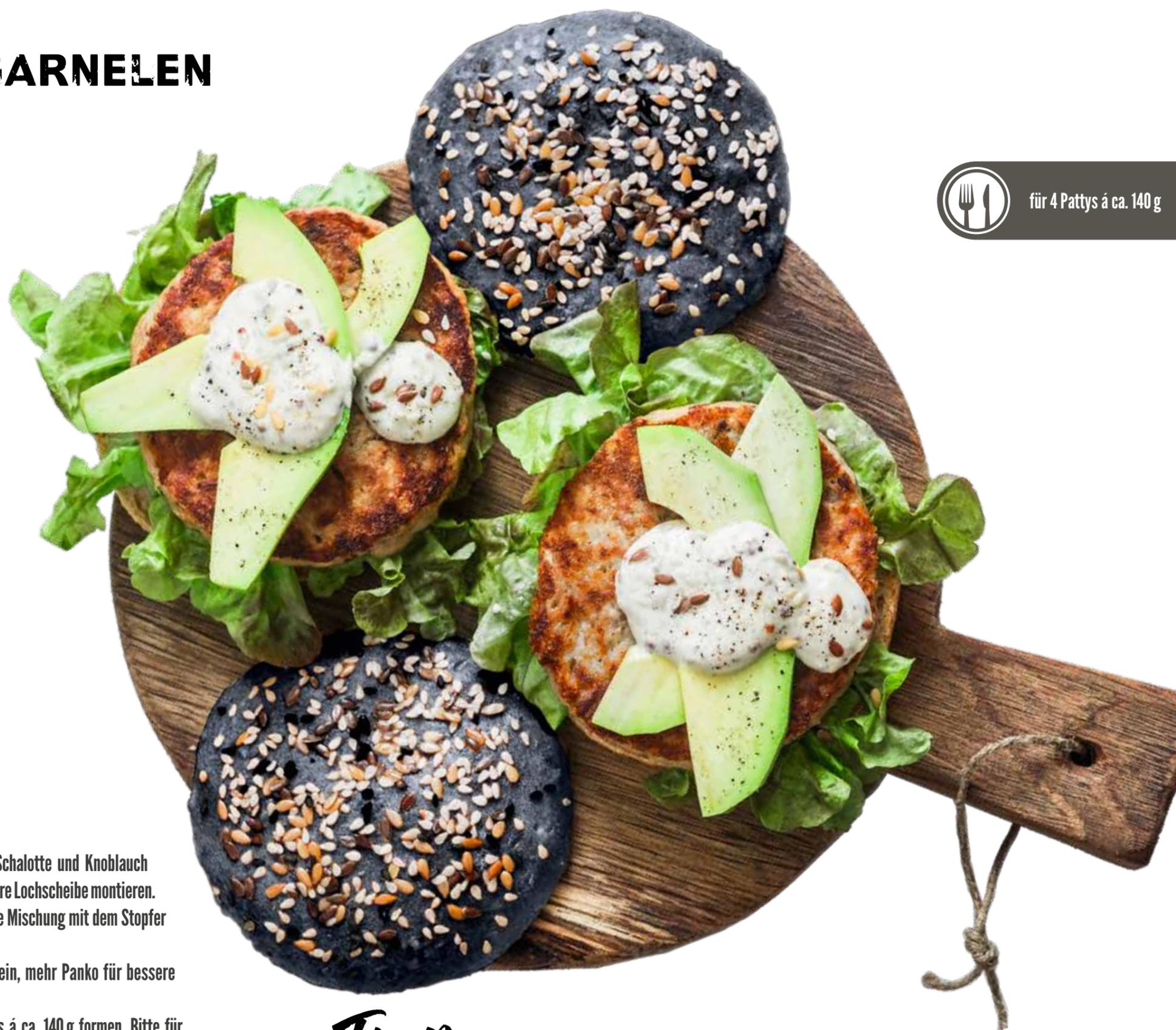
für 4 Pattys á ca. 140 g

### ZUTATEN

- 500 g rohe Garnelen (geschält, entdarmt, ohne Schwanz – TK halb aufgetaut)
- 1 kleine Schalotte oder Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Abrieb 1/2 Bio-Limette
- 1 TL Limettensaft
- 1 Ei
- 2–3 EL Semmelbrösel oder Panko
- 1 EL gehackter Koriander, alternativ glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 TL Sweet Chili Sauce oder etwas Ingwer für eine asiatische Note

### ZUBEREITUNG

1. Garnelen grob hacken (beim halb gefrorenen Wolfen ist dies nicht notwendig). Schalotte und Knoblauch schälen und grob hacken. Alles vermischt auf das Zutatentablett geben und die mittlere Lochscheibe montieren.
2. Die Auffangschale unter den Fleischwolfvorsatz stellen. Den Fleischwolf starten. Die Mischung mit dem Stopfer in die Öffnung des Vorsatzes schieben.
3. Anschließend die Maße mit allen Zutaten gut vermengen. Sollte sie zu feucht sein, mehr Panko für bessere Formbarkeit bitte hinzufügen.
4. Hamburger Former mit Klarsichtfolie auslegen, alternativ leicht ölen und 4 Pattys á ca. 140 g formen. Bitte für mindestens 15 Minuten kaltstellen.
5. In Öl oder auf einer Grillplatte bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten pro Seite braten, bis sie außen goldbraun und innen durch sind.



## Tipp

In schwarzen Burger-Buns mit Babyspinat, Avocado, Limetten-Mayonnaise und roten Zwiebeln servieren. Alternativ im Burger-Bun mit Eisbergsalat, Cocktailsauce und Tomate

# VEGANE KICHERERBSEN

## Pattys



für 4 Pattys á ca. 120 g

### ZUTATEN

- 400 g Kichererbsen
- 1 Schalotte, geschält und grob zerteilt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kartoffelstärke
- 20 g Petersilie
- 100 g Panko-Paniermehl (alternativ Semmelbrösel)
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 1 EL Paprikapulver geräuchert
- Nach Belieben Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Fleischwolf entsprechend der Anleitung montieren. Mittlere Lochscheibe bitte verwenden. Eine große Schüssel unter den Fleischwolfvorsatz stellen.
2. Kichererbsen, geschälte, grob zerteilte Schalotte, grob gezupfte Petersilie, gepresste Knoblauchzehe in einer Schüssel gut vermischen.
3. Die Mischung auf das Einfülltablett geben und wölfen. Das Mischung mit dem Stopfer in die Öffnung des Vorsatzes schieben. Anschließend mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kartoffelstärke gut vermischen.
4. Hamburger Former mit Klarsichtfolie auslegen, alternativ leicht ölen und 4 Pattys á 120 g formen.
5. Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Burger auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln und ca. 15 Minuten backen.

## Tipp

Als Burger in einem Burgerbrötchen mit Salat, Tomaten- und Zwiebelscheiben, sauren Gurken, Mayonnaise und Ketchup servieren.



## VEGANE KIDNEYBOHNEN

# Pattys



für 4 Pattys á ca. 160 g

### ZUTATEN

- 2 Dosen Kidneybohnen (á 250 g Abtropfgewicht)
- 2 rote Zwiebeln, geschält und grob zerteilt
- 120 g zarte Haferflocken
- 50 g Dinkelmehl (typ 630)
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Belieben

### ZUBEREITUNG

1. Fleischwolf entsprechend der Anleitung montieren. Mittlere Lochscheibe bitte verwenden.
2. Kidneybohnen in ein Sieb geben, abspülen und gut abtropfen lassen. Zusammen mit den grob zerteilten roten Zwiebeln, den Haferflocken auf das Tablett des Fleischwolfes geben.
3. Die Mischung mit dem Stopfer vorsichtig durch die Öffnung des Fleischwolfes drücken und wölfen.
4. Hamburger Former mit Klarsichtfolie auslegen, alternativ leicht ölen, 160 g der Masse hineingeben und mit leichtem Druck pressen. Aus dem Former lösen.
5. Mit etwas Öl in einer heißen Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun braten. Alternativ auf dem Grill zubereiten.

## Tipp

Je 1 Patty in ein getoastetes Burgerbrötchen mit Salatherzen angebraten oder gegrillt, Tomatenscheiben und BBQ-Sauce garniert servieren



*Frikadellen*  
*+ mehr*



# KLASSISCHE RINDFLEISCH

# Bolognese



für ca. 4 - 6  
Personen

## ZUTATEN

- 600 g Rindfleisch (z. B. gut durchwachsene Schulter, Wade, Brust)
- 1 große Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL doppelt konzentriertes Tomatenmark
- 400 ml passierte Tomaten oder 1 Dose San-Marzano-Tomaten
- 150 ml trockener Rotwein
- 200 ml Sahne (alternativ Milch)
- 2 EL Olivenöl + etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Lorbeerblatt, Thymian, Oregano

## VARIANTEN

Eine Kombination aus Rind- und Schweinefleisch sowie gewolfte Pancetta sorgen für noch mehr Geschmack. Für eine edle Variante empfehle wir Kalbfleisch, Weißwein und Salbei.

## ZUBEREITUNG

1. Rindfleisch in 2 x 2 x 6 cm grobe Würfel schneiden. Mittlere Lochscheibe montieren.
2. Rindfleischstücke auf das Tablett des Fleischwolfes geben. Fleischwolf starten, die Mischung mit dem Stopfervorsichtig durch die Öffnung des Fleischwolfes drücken und wolfen.
3. Zwiebel, Möhre, Sellerie schälen, putzen und fein würfeln (das „Soffritto“).
4. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Gemüse darin ca. 10 Minuten sanft anbraten (nicht bräunen). Gehackten Knoblauch kurz mitdünsten.
5. Fleisch zugeben, scharf anbraten, bis es krümelig und leicht gebräunt ist.
6. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten für ein intensiveres Tomatenaroma. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
7. Tomaten und Gewürze zugeben. Mindestens 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen, besser noch 2 – 3 Stunden.
8. Zum Schluss zur Abrundung des Geschmacks die Sahne einrühren.

## Tipp

Dazu passen Tagliatelle, Rigatoni oder Spaghetti. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren. Sie lässt sich auch hervorragend einfrieren.



## Serviertipps

- Warm mit süßem Senf und Brezel
- Kalt als Aufschnitt mit Essiggurken
- Im Brötchen als Leberkäsemmel
- Angebraten mit Spiegelei und Bratkartoffeln.

## HAUSGEMACHTER

# Leberkäse



für ca. 1,2 kg

## ZUTATEN

- 500 g durchwachsene Schweineschulter (gut gekühlt)
- 250 g Rindfleisch (z. B. Wade oder Bug)
- 250 g fetter Rückenspeck (alternativ: Schweinebauch ohne Schwarte)
- 200 ml eiskaltes Wasser oder crushed ice
- 30 g Pökelsalz
- 1 TL gemahlener weißer Pfeffer
- 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1 Prise Kardamom oder Majoran (für feine Würzung)

## VARIANTEN

100 g Emmentaler-Würfel für Käseleberkäse unterheben. Für eine pikante Variante Jalapeños, Paprika oder Röstzwiebeln untermischen. Für Mini-Leberkäse als Snackgröße in Muffinförmchen backen.

## ZUBEREITUNG

1. Alle Fleischsorten und Speck in 2 x 2 x 6 cm grobe Würfel schneiden, gut kühlen oder leicht anfrieren.
2. Erst die grobe Lochscheibe montieren. Fleischstücke auf das Tablett des Fleischwolfes geben und mithilfe des Stopfers durch die Öffnung des Fleischwolfes drücken. Danach die die feine Lochscheibe montieren und 2-mal durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfs drehen – so wird die Masse besonders fein.
3. Die gewolfte Masse nun mit den Gewürzen und dem eiskalten Wasser oder crushed ice vermengen.
4. In einem Zerkleinerer, Cutter oder starken Mixer (in Etappen!) rasch sehr fein pürieren, bis eine homogene, klebrige Masse entsteht. Die Masse darf nicht warm werden damit sie nicht gerinnt – ggf. in der Kühlung zwischenkühlen.
5. Eine beschichtete Kastenform (ca. 25 cm) leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen. Leberkäsemasse einfüllen und mit einem Teigspatel oder einem Esslöffel glattstreichen. Nach Belieben mit einem befeuchteten Messer ein Rautenmuster einschneiden.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 160–170 °C ca. 60–75 Minuten backen. Für eine schöne Kruste: In den letzten 10 Minuten auf Oberhitze oder Grillfunktion umstellen.

## Tipp

Für eine perfekte Konsistenz: Das Fleisch muss bitte sehr kalt verarbeitet werden damit eine Emulsion entsteht. Wenn sie keinen Zerkleinerer, Cutter oder starken Mixer haben, dann bitte mindestens 3-mal fein wölfen, dann mit einem Handmixer glattrühren. Für eine zartere Konsistenz kann der Leberkäse auch in einem Dampfgarer oder Wasserbad gegart werden.

# HAUSGEMACHTE

# Frikadellen



für ca. 10 mittelgroße Frikadellen

## ZUTATEN

- 300 g Rindfleisch (durchwachsen aus Schulter, Keule oder Brust)
- 300 g Schweinefleisch (durchwachsen aus Schulter, Nacken oder Bauch)
- 1 altbackenes Brötchen (in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt)
- 1 grob gewürfelte Zwiebel
- 2 Zweige Petersilie (unteren Teil des harten Stängels entfernt und grob gezupft)
- Optional: 2 Knoblauchzehen grob gehackt
- 1 Ei
- 2 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Öl oder Butterschmalz zum Braten

## VARIANTE

Mit Käsefüllung einfach Emmentaler- oder Mozzarella-Würfel in die Mitte drücken. Für eine würzige Variante 1 TL Ajvar oder Harissapaste in die Masse geben.

## ZUBEREITUNG

1. Fleisch in 2x2x6 cm grobe Würfel schneiden, zusammen vermischt mit der grob gehackten Zwiebel, dem Knoblauch und der Petersilie gemischt auf das Zutatentablett des Fleischwolfes geben.
2. Die mittlere Lochscheibe montieren und mit Hilfe des Stopfers durch den Fleischwolf lassen.
3. Brötchen gut ausdrücken und zerpfücken. Alles zusammen mit dem Ei und den Gewürzen in eine große Schüssel geben und kurz verquirlen. Die gewolfte Fleischmasse hinzugeben und alles mit den Händen gut verkneten, bis eine formbare, nicht zu weiche Masse entsteht.
4. Aus der Masse runde Frikadellen formen, leicht flach drücken (ca. 2 cm dick). In einer Pfanne mit etwas Fett bei mittlerer Hitze 4 – 6 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.



## Tipp

Mit Kartoffelpüree, Rahmgemüse oder Bratensauce servieren. Kalt als Bulette mit Senf in einem Brötchen oder einfach pur genießen.



## HAUSGEMACHTE FISCH-

# Frikadellen



für ca. 4  
Fischfrikadellen

### ZUTATEN

- 500 g Fischfilet (z. B. frischer oder aufgetauter Seelachs, Kabeljau, Zander oder Lachs)
- 1 kleine, grob gewürfelte Zwiebel
- 1 altbackenes Brötchen oder 2 Scheiben Toast (in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und grob gezupft)
- 2 Zweige glatte Petersilie oder Dill (holziger Teil der Stiele entfernt und grob gezupft)
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl oder Panko (bei Bedarf mehr)
- 1 EL mittelscharfer oder Dijon Senf
- 1 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer nach Belieben
- Optional: 1 TL Meerrettich oder etwas Muskat

### ZUBEREITUNG

1. Fisch leicht anfrieren (15–30 Minuten), dann in 2 x 2 x 6 cm große Stücke würfeln.
2. Fisch, Zwiebel, Petersilie bzw. Dill und Brötchen gleichmäßig vermischt auf das Tablett geben und durch den Fleischwolf lassen (mittlere Lochscheibe).
3. Die Masse mit Ei, Senf und Gewürzen gut vermengen.
4. Ggf. etwas Paniermehl einarbeiten, bis die Konsistenz formbar, aber nicht zu fest ist.
5. Mit nassen Händen Frikadellen formen (flach, ca. 2 cm dick).
6. In heißem Öl oder Butterschmalz bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten pro Seite goldbraun braten.

## Tipps

Für besonders feine Frikadellen die Masse bitte 2-mal wölfen. Ein Spritzer Worcestersauce oder Fischsauce sorgt für einen intensiveren Geschmack.

Mit Kartoffelsalat, Remoulade und Zitronenspalten oder im Brötchen mit Salat, Gurke, Zwiebel und Kräuterquark servieren.

# WÜRZIGER GEMÜSE- Extrakt



für ca. 3-4  
Gläser à 200 ml

## ZUTATEN

- 200 g Karotten
- 150 g Sellerie (Knolle oder Stangen)
- 150 g Lauch
- 100 g Zwiebeln grob gehackt
- 1 grob gehackte Knoblauchzehe
- 150 g Petersilienwurzel oder Pastinake (optional)
- 1 Bund glatte Petersilie (von den holzigen Enden befreit, grob gezupft)
- 150-200 g grobes Meersalz
- Optional: 1 TL Liebstöckel, Thymian oder Kurkuma für extra Aroma

## ZUBEREITUNG

1. Das rohe Gemüse in 2 x 2 x 2 cm Stücke vorschneiden (Hier wird das Gemüse roh verarbeitet, um alle Aromen, ätherischen Öle, Enzyme besser zu erhalten. Die Aromen entfalten sich erst beim Kochen des Gerichts - nicht beim Herstellen des Extrakts. Das Kochen verkürzt auch die Haltbarkeit)
2. Das Gemüse mit dem Knoblauch, Zwiebel und der Petersilie gleichmäßig vermischt auf das Tablett geben. Mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung des Fleischwolfes geben und durch die feine oder mittlere Lochscheibe wölfen.
3. Salz unter das gewolfte Gemüse mischen. Das Salz konserviert und zieht Wasser, das ergibt eine streichfähige, würzige Paste.
4. In saubere Schraubgläser füllen, oben glattstreichen und ggf. mit etwas Öl bedecken.

## Serviertipps

1 Teelöffel Gemüseextrakt reicht für ca. 250 ml Brühe.  
Als Basis für Suppen, Saucen, Risotti, Eintöpfe, Gemüsegerichte.

## Tipps

Im Kühlschrank ist der Gemüseextrakt mindestens 6 Monate haltbar. Wichtig, Gemüseextrakt immer mit einem sehr sauberen Teelöffel entnehmen und sicher verschlossen mit Öl bedeckt aufbewahren. Portionsweise z.B. in Eiswürfelformen auch einfrierbar für eine noch längere Haltbarkeit.



## HAUSGEMACHTES

# Kebbe



für ca. 12-16 Kebbe

### ZUTATEN

Für die Kebbe-Füllung:

- 100 g Hammelfleisch, 1- bis 2-mal im Fleischwolf zerkleinern
- 1 1/2 EL Olivenöl
- 1 1/2 EL feingehackte Zwiebeln
- 1/2 TL geriebener Piment
- 1/2 TL Salz
- 1 1/2 EL Mehl
- Hülle für Kebbe

für die Kebbe-Hülle:

- mind. 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind
- max. 150 -200 g Mehl\*
- 1 TL geriebenes Piment
- 1 TL geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Pfeffer

Sie verbessern Konsistenz und Geschmack der Hülle, wenn Sie mehr Fleisch und weniger Mehl verwenden.

### Wichtig

- Achten Sie darauf, sich nicht am Kreuzmesser zu schneiden.
- Bitte niemals den Kebbe-Vorsatz zusammen mit dem Kreuzmesser und den Lochscheiben verwenden.

### ZUBEREITUNG

1. Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu 2-mal im Fleischwolf (feine Lochscheibe). Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen 3-mal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut 3-mal hintereinander im Fleischwolf.
3. Schrauben Sie den Befestigungsring ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser heraus (siehe >Montage< des Fleischwolfes).
4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen.
5. Bauen Sie das Schneckengehäuse am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe >Montage<).
  - > Stecken Sie den Kebbe-Vorsatz (hinten) auf die Achse der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen. Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz etwas, während Sie ihn in das Schneckengehäuse drücken.
  - > Stecken Sie anschließend Kebbe-Vorsatz vorne mit der weiten Öffnung über den Kebbe-Vorsatz
  - > Schrauben Sie nun den Befestigungsring auf und ziehen Sie diesen mit der Hand fest.
6. Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hüllen mit dem Fleischwolf. Schneiden Sie die Hülle dann in Stücke der gewünschten Länge.
7. Frieren Sie die Hüllen kurz an und füllen anschließend die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.
8. Braten Sie die gefüllten Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.

# Wurst





## EINFACHE

# Bratwurst



für ca. 16 Stück

### ZUTATEN

- 1,2 kg Schweineschulter
- 800 g Schweinebauch
- 40 g Salz
- 1 g Muskat
- 10 g frischer Majoran
- 10 g frischer Koriander
  
- 4 Meter Schweinedarm  
(Ø ca. 30-32 mm, vor der  
Verarbeitung ca. 1 Stunde in  
klarem, kaltem Wasser wässern)

### ZUBEREITUNG

1. Für selbstgemachte Bratwürste wird eine Mischung aus 1,2 kg Schweineschulter und 800 g Schweinebauch verwendet. Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in 2 x 2 x 6 cm Stücke schneiden. Die Schwarte vom Schweinebauch lösen, die Knochen entfernen und die Schwarte ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Alternativ küchenfertigen Schweinebauch beim Metzger bestellen.
2. Die Gewürze wiegen, am besten werden die frischen Kräuter und Gewürze fein gemörsert oder gemixt, damit sie sich gut mit dem Brät vermengen. Die Gewürze zu dem Fleischbrät geben und gleichmäßig durchmengen.
3. Nun wird der Fleischwolf mit der gewünschten Lochscheibe (fein, mittel oder grob) und dem Wurstfüllhorn ausgestattet. Den gewässerten Naturdarm kurz unter fließendem Wasser ausspülen, dann auf das Füllhorn aufziehen (immer feucht halten) und das Fleischbrät in den Fleischwolf geben. Den Fleischwolf kurz starten bis das erste Brät aus dem Füllhorn austritt. Erst dann den Darm am hinteren Ende mit einem Knoten verschließen. So ist sichergestellt, dass sich keine Luft im Darm befindet und das Risiko des Platzens ist fast ausgeschlossen.
4. Dann beginnt das Füllen: Den Fleischwolf auf niedrigster Geschwindigkeit starten, mit einer Hand wird der Darm geführt, mit der anderen das Brät gleichmäßig nachgegeben. Besonders beim ersten Versuch empfiehlt es sich, langsam zu arbeiten. Die gefüllte Wurst kann anschließend als Ring gelegt und erneut verknötet werden. Danach wird sie in Portionen abgedreht – so entstehen die typischen Bratwurstlängen.
5. Nach dem Abdrehen wird die rohe Bratwurst zum Brühen, für etwa 15 Minuten in ein ca. 70 °C warmes Wasserbad gelegt. Das Brühen sorgt dafür, dass die Würste beim Grillen nicht platzen und sich später gut voneinander trennen lassen. Nach dem Brühen sollten sie vollständig abkühlen und trocknen. Die fertigen Bratwürste lassen sich nun entweder direkt grillen oder luftdicht vakuumieren und einfrieren.

## Tipp

Halten Sie während des Füllens sowohl den Naturdarm als auch Ihre führende Hand stets leicht feucht – so gleitet der Darm besser vom Füllhorn und reißt nicht so leicht.

# WÜRZIGE KNOBLAUCH Bratwurst



für ca. 15 Stück

## ZUTATEN

- 500 g Schweinenacken
- 500 g Schweinebauch
- 20 g Salz
- 3 g Frisch gemahlener Pfeffer
- 0,5 g Majoran
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel rot
- Schweinedarm (Kaliber 28/30)

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst werden Schweinenacken und Schweinebauch von Knorpel und Sehnen befreit und in Würfel von etwa 2 x 2 x 6 cm geschnitten. Die Fleischstücke anschließend gut durchkühlen – so lässt sich das Brät später besser verarbeiten.
2. Nun das gekühlte Fleisch mit grob gehackter Zwiebel und Knoblauch vermischen und durch den Fleischwolf geben. Die gewolfte Masse wird anschließend gründlich mit Salz, Pfeffer und Majoran vermengt und per Hand kräftig durchgeknetet, bis sich eine Bindung bildet – Fäden bilden sich beim Kneten. Danach das Brät für etwa 10 Minuten erneut kaltstellen.
3. In der Zwischenzeit den Fleischwolf mit der gewünschten Lochscheibe und dem Wurstfüllhorn bestücken. Das Horn mit etwas Wasser befeuchten, damit der Darm leichter gleitet. Den gewässerten Schweinedarm kurz unter fließendem Wasser ausspülen und vorsichtig auf das Füllhorn aufziehen und das Fleischbrät in den Fleischwolf geben. Den Fleischwolf kurz starten bis das erste Brät aus dem Füllhorn austritt. Erst dann den Darm am hinteren Ende mit einem Knoten verschließen. So ist sichergestellt, dass sich keine Luft im Darm befindet und das Risiko des Platzens ist fast ausgeschlossen.
4. Den Fleischwolf starten (Geschwindigkeitsstufe 1) und mit einer Hand den gefüllten Darm führen und mit der anderen Hand immer etwas vom Brät nachgeben. Die Füllgeschwindigkeit kann so durch die Zugabe des Bräts bestimmt werden. Besonders bei den ersten Versuchen ist es angenehmer den Darm langsam zu füllen. Die führende Hand für die Wurst sollte leicht feucht sein, damit der Naturdarm ohne zu reißen vom Füllhorn gleiten kann. Die Bratwurst als Ring zusammenlegen und ganz zum Schluss wieder mit einem Knoten verschließen.
5. Zum Schluss werden die Würste abgedreht – je nachdem, wie lang sie sein sollen. Dabei im Wechsel einmal nach links und einmal nach rechts drehen. Zum Trennen einfach mit einer Schere oder einem scharfen Messer durchschneiden.



## Wichtig

Darm und Hände stets leicht feucht halten, um Risse beim Füllen zu vermeiden.

# RINDERZUNGEN- Würstchen



für ca. 15 Stück



## ZUTATEN

- 1 kg Rinderzungenstück (gut durchwachsen)
- 20 g Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 weiße Zwiebel
- 4 g Paprika edelsüß
- Schweinedarm (Kaliber 28/30), gewässert

## ZUBEREITUNG

1. Das Rinderzungenstück gründlich von Sehnen und Knorpel befreien, dann in etwa 2 x 2 x 6 cm große Würfel schneiden. Anschließend das Fleisch gut kühlen, damit es sich später besser wölfen lässt.
2. Nun das gekühlte Fleisch gemeinsam mit der grob gehackten Zwiebel und den geschälten Knoblauchzehen abwechselnd in den Fleischwolf geben. Die gewolfte Masse wird im Anschluss mit Salz und Paprika edelsüß gleichmäßig gewürzt und gründlich durchgeknetet. Sobald sich beim Kneten eine sichtbare Bindung (Fäden bilden sich) erkennen sind, das Brät nochmals für etwa 10 Minuten kaltstellen – sodass dieses beim Einfüllen im Darm besser verarbeitet werden kann.
3. Jetzt den Fleischwolf mit der gewünschten Lochscheibe sowie dem Wurstfüllhorn ausstatten. Das Horn leicht anfeuchten, damit der Darm besser darüber gleiten kann. Den vorbereiteten Naturdarm unter fließendem Wasser ausspülen und vorsichtig auf das Füllhorn aufziehen – dabei darauf achten, dass der Darm stets feucht bleibt.
4. Etwas Fleischbrät in den Fleischwolf geben. Den Fleischwolf kurz starten bis das erste Brät aus dem Füllhorn austritt. Erst dann den Darm am hinteren Ende mit einem Knoten verschließen. So ist sichergestellt, dass sich keine Luft im Darm befindet und das Risiko des Platzens ist fast ausgeschlossen.
5. Den Fleischwolf starten (Geschwindigkeitsstufe 1). Anschließend das Brät langsam in den Darm füllen. Eine Hand führt den Darm, während die andere die Brätzufuhr reguliert. Besonders am Anfang empfiehlt sich ein langsames Arbeiten, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Damit der Naturdarm nicht reißt, sollten die Hände beim Füllen stets leicht angefeuchtet sein.
6. Ist der Darm komplett gefüllt, wird die Wurst zu einem Ring gelegt und am Ende erneut verknotet. Die Länge der einzelnen Würste wird durch das Abdrehen bestimmt – dabei im Wechsel nach links und rechts drehen, dann mit einem Messer oder einer Schere trennen.
7. Die fertigen Würste sind direkt verzehrfertig. Wer möchte, kann sie portionsweise einfrieren und bei Bedarf genießen.

## Tipp

Wählen Sie bitte die entsprechende Lochscheibe, je nachdem ob sie feine, mittlere oder grobe Würste herstellen möchten.



## CHEESY SCHWEINE

# Würstchen



für ca. 15 Stück

### ZUTATEN

- 500 g Schweinenacken
- 500 g Schweinebauch
- 18 g Salz
- 3 g frisch gemahlener Pfeffer
- 0,5 g Majoran
- 2 Knoblauchzehen
- 1 weiße Zwiebel
- 100 g Gouda am Stück oder in Scheiben
- Schweinedarm (Kaliber 28/30), gewässert

### ZUBEREITUNG

1. Zuerst Schweinenacken und Schweinebauch von Sehnen und Knorpel befreien und in etwa 2 x 2 x 6 cm große Stücke schneiden. Danach kühl stellen, damit sich das Fleisch besser verarbeiten lässt.
2. Zwiebel und Knoblauch grob hacken und zusammen mit dem gekühlten Fleisch durch den Fleischwolf geben. Den ebenfalls gut gekühlten, grob zerkleinerten Gouda erst ganz zum Schluss mitwolfen – so bleibt die Masse geschmeidig und wird gut gebunden. Zum Schluss eine kleine Menge Brät erneut durch den Wolf geben, um alles vollständig zu verarbeiten.
3. Die Fleisch-Käse-Mischung wird nun mit Salz, Pfeffer und Majoran gewürzt und gründlich per Hand geknetet, bis sich eine stabile Bindung bildet (erkennbar an sich ziehenden Fäden). Danach die Masse ca. 10 Minuten kühl stellen.
4. Den im lauwarmen Wasser gewässerten Schweinedarm auf das mit lauwarmem Wasser beträufelte Wurstfüllhorn ziehen.
5. Das Brät vorsichtig einfüllen – nicht zu straff, damit der Darm beim Abdrehen nicht reißt. Alle 10 cm leicht eindrücken, um gleichmäßige Würste abteilen zu können.
6. Nun die Würste im Wechsel nach links und rechts abdrehen und anschließend mit Schere oder Messer voneinander trennen.
7. Die Würstchen sind sofort verzehrfertig, entfalten ihr volles Aroma jedoch nach einem Tag Ruhe im Kühlschrank. Sie lassen sich auch hervorragend einfrieren.

## Tipp

Wählen Sie bitte die entsprechende Lochscheibe, je nachdem ob sie feine, mittlere oder grobe Würste herstellen möchten.



“MYKONOS”

# Bratwurst



für ca. 15 Stück

## ZUTATEN

- 500 g Schweinebauch
- 600 g Schweinehals
- 17 g Salz
- 11 g Paprikapulver edelsüß
- 6 g gemahlener Koriander (grob gemahlen)
- 6 g gemahlener Kreuzkümmel
- 6 g Oregano (getrocknet)
- 6 g schwarzer Pfeffer
- 4 g getrockneter Thymian (gerebelt)
- 4 g Zwiebelgranulat
- 4 g Knoblauchpulver
- 3 g getrockneter Majoran
- 3 g Rosmarinpulver
- 2 g Chilipulver
- 1 g gemahlener Zimt
- Schweinedarm (Kaliber 28/30 oder feiner)

## ZUBEREITUNG

1. Zunächst das Fleisch von Sehnen, Schwarten und Knorpel befreien, in gleichmäßige Stücke (ca. 2 x 2 x 6 cm) schneiden und gut durchkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit alle Gewürze in einer sauberen Schüssel gründlich miteinander vermischen. Anschließend die kalten Fleischstücke mit der Gewürzmischung vermengen und direkt durch den Fleischwolf drehen.
3. Das gewolfte Brät kräftig per Hand durchkneten bis eine gut gebundene Masse entsteht.
4. Nun das Wurstfüllhorn leicht mit Wasser befeuchten, den gewässerten Schweinedarm aufziehen und das Brät sorgfältig einfüllen. Achten Sie darauf, die Würste nicht zu prall zu füllen, damit sie sich im Anschluss problemlos abdrehen lassen.
5. Alle 10 cm leicht eindrücken, um gleichmäßige Würste abteilen zu können. Nun die Würste im Wechsel nach links und rechts abdrehen und anschließend mit Schere oder Messer voneinander trennen.
6. Die Bratwürste sind perfekt zum Braten oder Grillen geeignet. Wer sie nicht sofort zubereitet, sollte sie kühl lagern oder portionsweise einfrieren.

## Tipp

Wählen Sie bitte die entsprechende Lochscheibe, je nachdem ob sie feine, mittlere oder grobe Würste herstellen möchten.

# SMOKEY BBQ Würstchen



für ca. 15 Stück

## ZUTATEN

- 1 kg Rinderzungenstück (gut durchwachsen)
- 1 weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Salz
- 6 g BBQ Rub - in diesem Fall „Don Marco's BBQ Booster“
- Schweinedarm (Kaliber 28/30), gewässert

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst das Rinderzungenstück von Sehnen und Knorpel befreien, in gleichmäßige Stücke (ca. 2 x 2 x 6 cm) schneiden und gut durchkühlen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit dem gekühlten Fleisch durch den Fleischwolf geben. Um die gesamte Fleischmenge optimal zu verarbeiten, kann eine kleine Portion des gewolften Bräts ein zweites Mal durch den Wolf gedreht werden.
3. Anschließend die gewolfte Masse mit Salz und BBQ-Rub gut vermengen und kräftig durchkneten, bis sich eine Bindung bildet – erkennbar an ziehenden Eiweißfäden. Danach das Brät für etwa 10 Minuten kühl stellen.
4. Den Schweinedarm, zuvor in lauwarmem Wasser gewässert, auf ein ebenfalls leicht angefeuchtetes Wurstfüllhorn aufziehen.
5. Nun das Brät einfüllen – locker genug, damit er nicht reißt und um die Würste später alle 10 cm daumenbreit einzudrücken, damit er später eingerollt werden kann.
6. Jetzt wird die Bratwurst abgedreht. Hiermit bestimmen Sie die Länge der Bratwurst. Einmal den Darm links herum einrollen und anschließend rechts herum. Nach erfolgtem Einrollen die Verbindungen mit einer Schere oder Messer durchtrennen.
7. Die selbst hergestellten Würste sind sofort verzehrfertig, wobei die Gewürze ihren vollen Geschmack nach einem Ruhetag im Kühlschrank entfalten. Bei Bedarf können sie auch eingefroren werden.



# Gebäck





## Serviertipps

Als Snack zum Aperitif, mit Frischkäse, Dips oder Olivencreme servieren. Auch auf Käseplatten oder Buffets ein besonderer Genuss.

## HERZHAFTES

# Spritzgebäck



für ca. 50 Stück

## ZUTATEN

- 200 g weiche Butter oder vegane Margarine
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 100 g fein geriebener Käse  
(z. B. Gouda, Emmentaler, Parmesan – auch vegan möglich)
- 1 Eigelb optional – für mehr Bindung, bei Bedarf weglassen
- 1–2 EL Milch oder Wasser (falls der Teig zu fest ist)

## ZUBEREITUNG

1. Butter mit Salz und Gewürzen cremig rühren. Käse untermengen. Mehl, optional das Eigelb, dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, bitte esslöffelweise etwas Milch/ Wasser einarbeiten.
2. Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30-60 Minuten kaltstellen.
3. Den Teig in Stücke teilen und mit Hilfe des Stopfers durch den Fleischwolf, durch das gewünschte Motiv des Spritzgebäckvorsatzes drücken. Besonders geeignet ist hier die Sternform.
4. Das geformte Spritzgebäck sofort in die gewünschte Länge schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10–12 Minuten backen. Die Ränder dürfen leicht goldbraun sein – nicht zu dunkel.
6. Nach dem Abkühlen luftdicht verpacken. Das Gebäck hält sich so mehrere Tage frisch und knusprig.

## Tipps

Alternativ kann das herz hafte Gebäck mit 1 TL getrocknetem Kümmel, Thymian oder Rosmarin verfeinert werden. Als pikante Variante Cayennepfeffer oder Chili dazugeben.



**VEGANES**

# Spritzgebäck



für ca. 60 Stück

## ZUTATEN

- 250 g vegane Margarine
- 300 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 50 g Speisestärke
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (altern. 1 TL Vanilleextrakt)
- 1 Prise Salz
- 2–3 EL pflanzlicher Drink (z. B. Hafer- oder Sojadrink)
- Optional: Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone oder 1 TL Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Dann Mehl und Speisestärke mischen und ggf. Zitronenabrieb oder Zimt unterrühren. Pflanzenmilch nach und nach zugeben, bis ein spritzfähiger, weicher Teig entsteht (nicht zu klebrig, aber auch nicht zu fest damit er durch den Fleischwolf geht).
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30–60 Minuten kühl stellen, damit er beim Verarbeiten nicht zu weich ist.
3. Den Teig in Stücke teilen und mit Hilfe des Stopfers durch den Fleischwolf durch das gewünschte Motiv des Spritzgebäckvorsatzes drücken.
4. Das geformte Spritzgebäck sofort in die gewünschte Länge schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Alternativ können auch kleine Kringel oder S-Formen gemacht werden.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
6. Nach dem Auskühlen mit Zartbitterschokolade verzieren oder in vegane Kuvertüre tauchen.

## Tipps

Für ein nussiges Aroma einfach 50 g Speisestärke durch gemahlene Mandeln ersetzen. Sollte der Teig zu weich sein, bitte kurz kühl stellen oder etwas Mehl unter kneten. Ist der Teig zu fest, 1 TL Pflanzendrink zugeben.



## Serviertipps

Nach dem Auskühlen pur, mit Puderzucker bestäubt oder zur Hälfte mit Zartbitter-Kuvertüre überzogen, genießen.

# MOHN- Spritzgebäck



für ca. ?? Stück

## ZUTATEN

- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 50–60 g gemahlener Mohn  
(nicht ganzes Mohnback, siehe Hinweis unten)
- 2 EL Speisestärke oder gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb

## ZUBEREITUNG

1. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Ei untermischen. Mehl, Stärke und gemahlener Mohn einarbeiten. Nur bei Bedarf 1–2 TL Flüssigkeit zugeben – der Teig sollte fest, aber spritzfähig sein.
2. Den Teig zu einer Rolle geformt in Frischhaltefolie wickeln und 30–60 Minuten kühlen.
3. Nun den Teig in Stücke teilen und mit Hilfe des Stopfers durch den Fleischwolf, durch das gewünschte Motiv des Spritzgebäckvorsatzes drücken.
4. Das geformte Spritzgebäck sofort in die gewünschte Länge schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10–12 Minuten backen. Die Kekse sollten am Rand leicht goldfarben werden, aber hell bleiben.
6. Auskühlen lassen und luftdicht verpacken.

## Tipps

Für einen intensiveren Geschmack den Mohn frisch in einer Mohn- oder Gewürzmühle mahlen. Für ein feines Aroma 1 EL Amaretto oder Rum dem Teig zufügen.

**GASTROBACK®**



**GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt  
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20250714