

UNSER
BROT
IST DEINE
BÜHNE

Be inspired.
Be yourself.

Inspirierende
Rezepte



Köstliche Ideen von den Straßen der Welt: Streetfood-Style



Als Profi wissen Sie: Ihre Gäste lieben Abwechslung. Genau dafür bekommen Sie hier vielfältige Rezepte. Für Fleischfans und Flexitarier, vegetarisch oder vegan. Für Burger, Hot Dogs und mit unseren Spezialitäten aus dem hohen Norden – den köstlichen Vikings.

HOMEMADE BY YOU

Zu den Snacks finden Sie auch kreative Rezepte für selbstgemachte Saucen, Dips, Cremes und Salate – ab Seite 34

- ✓ Alle Rezepte sind für 4 Portionen ausgelegt
- ✓ Buns und Vikings bei Raumtemperatur im Beutel auftauen lassen
- ✓ Nach Wunsch vor der Zubereitung die Burger Buns auf der Schnittfläche anrösten, Hot Dog Buns und Vikings auftoasten



Inhalt






*Herzhaft und süße
Ideen mit
Flat Breads*



Dieses Rezept ist zu 100% ohne tierische Inhaltsstoffe und damit geeignet für **Veganer und Flexitarier**.

Kreative Veredelungsideen gibt's hier

Burger und Hot Dogs

El Mexican	8
Wiesn-Burger	9
Spring Dog	10
Breakfast Burger	11
Mediterraner Burger	13
American Burger	14
Asia Burger	15
Bangkok Bang	16
Take it easy	17
 Vegan Jackfruit Burger	19
 Bella Italia	20
Vagabond Vice	21
 Veg'n Roll	22
 Garden Delight	23

Flat Breads

Viking Pizza Rucola	26
Salad-Bowl	27
Salsa-Ecken	28
Stockholm Wrap/Sweet Wraps	29
 Middle East Millionaire	30
Mini Quiche Bowl	31
Sandwich Sticks	32
Hot Sandwich Hähnchen	33

Saucen und Salate

34



UNSER BROT IST DEINE BÜHNE

**Be inspired.
Be yourself.**

Streetfood ist kreativ. Streetfood ist wild. Streetfood ist experimentell. Deine Gäste lieben Streetfood, weil Sie hungrig auf Neues sind. „Unser Brot ist Deine Bühne“ lautet unser neues Konzept. Für alle, die ihre kulinarischen Ideen immer wieder neu und erfolgreich präsentieren wollen.

Alles zu unseren kreativen Rezepten unter www.schulstadtbakerysolutions.de





DAS ALLES IST STREETFOOD-STYLE

- 1. Unterwegs:** Streetfood ist nicht statisch, sondern unterwegs. To go, ganz easy im Handling. Tisch und Besteck? Nicht nötig!
- 2. Für alle:** Streetfood ist auf den Straßen der Städte zu Hause und damit für alle da. Große Auswahl, kleine Preise, großes Erlebnis.
- 3. Spontan:** Spaß, zusammen sein, Neues ausprobieren, das ist Streetfood. Keine Tischreservierung und keine lange Planung. Einfach schnell und fantastisch genießen.
- 4. Vielfältig:** Streetfood vereint eine große Vielfalt verschiedener Küchen, Kulturen und Geschmäcker – und das alles im authentischen Homemade-Style.

Streetfood lebt! Sei gespannt: auf unser neues Streetfood-Konzept rund um das Thema Brot!

**BROT IST ETWAS,
WORAUF DU DEIN
MEISTERWERK
AUFBAUST, EIN
AUFRUF ZUR
KREATIVITÄT.**



BURGER HOT DOGS



Alle wollen Snacks

Das Snack-Geschäft boomt weiter – die Buns dafür haben wir!

Unsere tiefgekühlten Burger- und Hot-Dog-Buns bieten Ihnen die perfekte Lösung: für jeden Geschmack, für jede Gelegenheit, für jede Saison. Easy im Handling und sicher in der Zubereitung.

Und natürlich very tasty!



Alles geht!

Sie können Burger und Hot Dogs wie gewohnt mit **Fleisch oder Würstchen** belegen, ganz neu und kreativ – siehe Rezepte. Aber genauso können Sie natürlich **vegetarische und vegane** Varianten servieren. Unsere Buns sind für alles offen – viel Spaß beim Variieren!

El Mexican

Hamburger Brötchen mit Chili

- mit extra Schärfe durch Chili im Teig
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



Mit Pulled Pork und Guacamole mit Chili

Zutaten

- 4 x Hamburger Brötchen mit Chili
- 720 g Pulled Pork (vorzugsweise von langsam gekochtem Schweinenacken)
- 40 g geriebener Cheddar-Käse
- 80 g Eisbergsalat
- 160 g frische Guacamole mit Chili*
- 8 g Tomaten-Salsa-Gewürz
- Nachos zum Servieren

Zubereitung

1. Das Brötchen antoasten, um die Aromen zur Geltung zu bringen.
2. Legen Sie den Salat auf die untere Brötchenhälfte, darauf kommt eine üppige Schicht aus Guacamole*.
3. Legen Sie das Fleisch darauf und würzen Sie es ein wenig.
4. Garnieren Sie das Ganze mit gecrunchten Nachos, einer kleinen Menge geriebenem Käse und einem Teelöffel mit Tomaten-Salsa-Gewürz.
5. Obendrauf kommt dann schließlich die obere Hälfte des Brötchens.

* Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35

Hamburger Brötchen Rustikal

- rustikale Optik, mit Mehl bestreut für Handmade-Charakter
- mit nativem Olivenöl Extra
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschritten



Wiesn- Burger

Mit Leberkäse, Obazda und Spiegelei

Zutaten

4 x Hamburger Brötchen Rustikal

4 Scheiben Leberkäse

4 Eier

½ Bund Radieschen

1 rote Zwiebel

1 Handvoll glatte Petersilie

4 EL süßer Senf

500 g Obazda*

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Leberkäse grillen, Eier braten, Radieschen und Zwiebel in feine Scheiben hobeln.
2. Untere Hälfte des Hamburger Brötchens Rustikal kurz aufstoasten. Mit **Obazda*** bestreichen, mit Leberkäse, Spiegelei, Radieschen- und Zwiebelscheiben sowie etwas frisch gezupfter Petersilie belegen.
3. Obere Brötchenhälfte mit dem süßen Senf bestreichen – fertig ist der Wiesn-Burger!



Spring Dog



Buffalo Hot Dog Brötchen

- mit handwerklichem Rautenmuster auf dem Deckel
- soft im Biss
- 160 mm Länge
- angeschnitten



Mit Grillwurst, Frühlingslauch und Paprikasauce

Zutaten

4 x Buffalo Hot Dog Brötchen

800 g Paprikasauce*

4 längliche Bratwürste

2 Stangen Frühlingslauch

4 Blätter Romanasalat

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Bratwürste goldbraun grillen, den Frühlingslauch samt Grün in feine Scheiben schneiden und den Salat der Länge nach halbieren.
2. Buffalo Hot Dog Brötchen mit der Paprikasauce* bestreichen.
3. Mit Romanasalat und der Bratwurst füllen und mit dem Frühlingslauch bestreuen – so geht Hot Dog frühlingsfrisch!

 * Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34|35

Breakfast Burger



Mit Avocado, Bacon, Ei und Rucola

Zutaten

- 4 x Sandwich Bun mit Sesam
- 100 g Frischkäse oder Mozzarella
- 1 x Avocado
- 4 x Ei
- ca. 40 g Rucola
- 8 Scheiben Bacon
- 2 Fleischtomaten und eine große Zwiebel
+ 4 Blätter
- Basilikum
- 1 EL Essig (z. B. Balsamico)
- ½ EBl. Öl
- Salz, Pfeffer (evtl. Grob aus der Mühle)

Zubereitung

1. Innenseiten des Buns kurz aufstoasten.
2. Untere Seite mit Käse bestreichen oder belegen, in Scheiben geschnittene Avocado darauf legen, Tomaten und Zwiebel würfeln mit Essig/Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermengen und auf dem Käse drapieren. Den gerösteten Bacon darauf legen und mit Rucola garnieren.
3. Bun-Deckel darauf setzen.

Sandwich Bun mit Sesam

- im Steinofen gebacken
- aus Weizen, Hartweizen und Sauerteig
- mit Sesamkörnern bestreut
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschritten





Gute Ideen: Länder-Buns

So beleben Sie Ihr Burger-Business:

- **Auffällige Toppings** setzen Akzente
- **Geschmackliche Highlights** durch landestypische Zutaten
- **Spannende Themenwelten**, die Ihre Gäste begeistern: amerikanisch, mediterran, asiatisch



Mit Büffelmozzarella, Schmelztomaten und Rucola

Zutaten

4 x Hamburger Bun Italian

4 x Büffelmozzarella

4 – 8 EL Pesto alla genovese

ca. 50 g Rucola

Schmelztomaten*

1 Handvoll Basilikum

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Hamburger Buns Italian nach Wunsch auf der Schnittfläche anrösten.
2. Zum Servieren die unteren Brötchenhälften mit jeweils einem Esslöffel Pesto bestreichen, nach Belieben mit Rucola, jeweils einem Büffelmozzarella, den Schmelztomaten* sowie etwas Basilikum belegen.
3. Die obere Brötchenhälfte ebenfalls mit etwas Pesto bestreichen und den Burger damit abschließen.

* Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35

Hamburger Bun Italian

- softes Weizenbrötchen mit Olivenöl und Tomaten, bestreut mit mediterranen Kräutern
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



Mediterraner Burger



Mit double Beef, Cheddar-Cheese & Burgersauce

Zutaten

- 4 x Hamburger Bun American
- 8 x Burger-Patties aus Rindfleisch, je ca. 125 – 180 g
- 8 Scheiben Cheddar-Käse
- 8 – 12 Scheiben Tomaten
- 4 – 8 Blätter Lollo Bianco
- 4 – 8 Zwiebelringe
- 4 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer

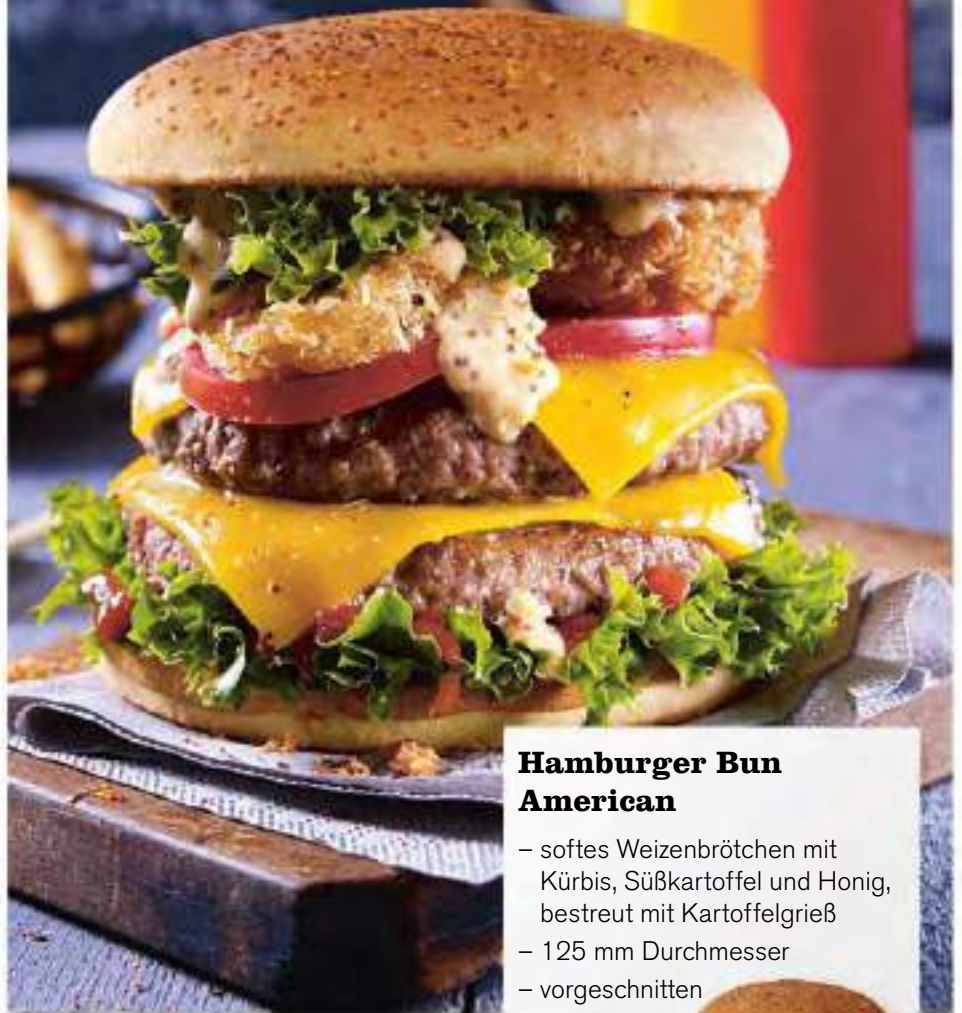
Zubereitung

1. Die Hamburger Buns American nach Wunsch auf der Schnittfläche anrösten. Burger-Patties grillen, Cheddar auf die Patties geben, leicht schmelzen lassen.
2. Jede untere Brötchenhälfte mit einem EL Ketchup bestreichen. Mit Lollo Bianco, zwei Burger-Patties, einigen Scheiben Tomaten sowie Zwiebelringen belegen. Zum Schluss mit reichlich Burgersauce „toppen“ und mit den oberen Brötchenhälfen abschließen.

Zutaten Burgersauce

- 1 Schalotte
- 2 – 3 Gewürzgurken, ca. 40 g
- 120 g Mayonnaise
- 30 g Ketchup
- 1 EL grober Senf
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Honig
- 1 Prise Cayennepfeffer

American Burger



Hamburger Bun American

- softes Weizenbrötchen mit Kürbis, Süßkartoffel und Honig, bestreut mit Kartoffelgrieß
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschritten



Tipp: Die Burgersauce kann zusätzlich mit etwas geräuchertem Paprikapulver und/oder fein gehackten Jalapeños verfeinert werden.

Mit Curry-Hähnchen, karamellisierter Ananas und Chili-Mayo

Zutaten

4 x Hamburger Bun Asia

½ Ananas, geschält

1 EL Erdnussöl

2–4 EL Zucker

8 EL Mayonnaise

1–2 EL Sambal Oelek

½ Salatgurke, in feine Scheiben
geschnitten

etwas Spinatsalat und Radicchio

1 Handvoll frischer Koriander

Salz, Pfeffer

Curry-Hähnchenbrustfilet*

Zubereitung

1. Ananas in Scheiben schneiden, im Erdnussöl von beiden Seiten scharf anbraten, dabei mit Zucker bestreuen, bis dieser etwas karamellisiert. Mayonnaise mit Sambal Oelek verfeinern.
1. Die Hamburger Buns Asia nach Wunsch auf der Schnittfläche anrösten, die unteren Hälften mit jeweils einem Esslöffel Chili-Mayo bestreichen. Mit Salat, Curry-Hähnchenbrustfilet*, der karamellisierten Ananas sowie einigen Scheiben Gurke und etwas frischem Koriander belegen. Die oberen Brötchenhälften ebenfalls mit etwas Chili-Mayo bestreichen und den Burger damit abschließen.

Tipp: Die Currypasten gibt es in unterschiedlichen Schärfestufen, die nach Belieben gewählt werden können.

* Ein Rezept hierfür
finden Sie auf Seite 34|35

Hamburger Bun Asia

- softes Weizenbrötchen mit Curry, bestreut mit schwarzem Sesam
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



Asia
Burger



Bangkok Bang



Hamburger Bun Brioche Style

- aus lockerem Hefeteig mit dezent süßer Note
- 100 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



Mit Hähnchen, Kürbis und Koriander

Zutaten

4 x Hamburger Bun Brioche Style

4 Hähnchenbrust (200 g)

Satay-Sauce (aus dem Glas)

200 g geröstete Spalten vom Butternut-Kürbis

200 g geröstete Kürbiskerne

Etwas gehackter Koriander

1 Limette, in dünne Spalten geschnitten

Erdnussauce*

Zubereitung

1. Hähnchenbrust in Form eines Schmetterlings zubereiten, indem die Brust mittig angeschnitten und flach ausgebreitet werden. Dies hilft bei einer schnellen Garzeit. Von beiden Seiten grillen und in Satay-Sauce wenden.
2. Die Buns anrösten und das Fleisch, gebratene Kürbisscheiben, geröstete Kürbiskerne und andere Garnituren dazugeben und mit der Erdnussauce* abrunden.

* Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35

Heißer Tipp für Snackfans

Zutaten

4 x Hot Dog Bun mit Loch

Schulstad Ketchup

Schulstad Snack Dressing

oder Senf

Zubereitung

1. Die Baguettes ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen und währenddessen den Kontaktgrill aufheizen. Baguettes auf dem Kontaktgrill ca. 30 Sekunden knusprig grillen, dann mit einer Zange in eine Tüte geben.
2. Die gewünschte Sauce zweimal im Kreis um die Öffnung des Baguettes aufbringen. Dosieren Sie immer an der Innenseite (mit der Flasche am Rand).
3. Die Würstchen erwärmen oder grillen, danach das Würstchen mit der Zange in das Baguette geben und mit einer Serviette oder in einer Tüte servieren.



Hot Dog Bun mit Loch

- Weizen-Baguette mit Loch
- 60 g
- 190 mm Länge



Take it easy



Flexitarier? Veganer?

Die Wünsche Ihrer Gäste sind heute unterschiedlicher denn je: Die einen wollen vegan, die anderen genießen vegetarisch, die nächsten sehen sich als Flexitarier. **Wir haben die beste Lösung für Sie:** Servieren Sie einfach so spannende Snacks, dass sie allen schmecken! Ungewöhnlich, farbenfroh, genussvoll und sicher in der Zubereitung.

Kulinarisches Upgrading!

Alle Rezepte auf den Seiten 19 – 23 eignen sich für Flexitarier und Vegetarier oder sind sogar teilweise **vegan**.



Vegan Jackfruit Burger



Grill Marked Burger Bun

- softes, glasiertes Weizenbrötchen
- mit typischen Grillmarkierungen auf der Oberseite
- 110 mm Durchmesser
- vorgeschritten



Mit Coleslaw, Karotten und BBQ-Sauce



Zutaten

- 4 x Grill Marked Burger Bun
- 1 große Karotte, in Streifen geschnitten
- Vegane BBQ-Sauce zum Servieren
- 500 g geschredderte Jackfruit in veganer BBQ-Sauce
- Coleslaw*

➤ Zubereitung ◀

1. Jackfruit erhitzen und mit Gabel zerkleinern, mit BBQ-Sauce erhitzen.
2. Coleslaw* zubereiten (oder fertigen veganen Coleslaw verwenden).
3. Grill vorheizen und die geschnittene Seite der Brötchen anrösten.

4. Zum Servieren Unterseiten der Buns mit Coleslaw belegen, darauf die Jackfruit, BBQ-Sauce und Karottenstreifen.

Tipp: Mit Zucchini-Fritten servieren.

➔ * Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34|35

Mit geröstetem Gemüse, Pesto und Rucola



Zutaten für das Gemüse

3 Paprikaschoten, gelb und rot

1 Zucchini

1 Aubergine

4 EL Olivenöl

1 EL Condimento Balsamico bianco

2 Zweige Rosmarin

Zutaten

4 x Hamburger Brötchen Vollkorn

4 EL veganes Pesto Rosso

4 EL veganes Pesto Genovese

50 g Rucola

optional Basilikum

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Gemüse: Paprika vierteln, entkernen, in große Stücke schneiden. Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden. Olivenöl mit dem Balsamico bianco und gehacktem Rosmarin verrühren.
2. Gemüse damit marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill oder im vorgeheiztem Ofen bei etwa 220 °C für etwa 10 Minuten anrösten, anschließend abkühlen lassen.
3. Die untere Hälfte des Hamburger Brötchens Vollkorn kurz auftoasten und mit einem Esslöffel Pesto Rosso bestreichen. Mit reichlich geröstetem Gemüse sowie Rucola und nach Wunsch mit frisch gezupftem Basilikum belegen. Die obere Brötchenhälfte mit jeweils einem Esslöffel Pesto Genovese bestreichen und den Burger damit abschließen – ein sonniger Gruß aus Bella Italia!

Bella Italia



Hamburger Brötchen Vollkorn

- die Vollkorn-Variante des Klassikers
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



Vagabond Vice

Hamburger Brötchen Rustikal

- rustikale Optik, mit Mehl bestreut für Handmade-Charakter
- mit nativem Olivenöl Extra
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



Mit Ziegenkäse, Pilzen und Pinienkernen

Zutaten

- 4 x Hamburger Brötchen Rustikal oder Spicery
- 4 Stck. Ziegenkäse in Scheiben (200 g)
- 4 Portobello-Pilze
- 200 g Rucola
- 100 g Pinienkerne
- 50 g Balsamico-Creme
- Devil's Jam*

Zubereitung

1. Die Buns etwas anrösten, in der Regel mit ein wenig Öl oder Butter bürsten, um das Brot abzuglänzen.
2. Ober- und Unterseite der Buns mit etwa einem Esslöffel Devil's Jam* bestreichen.
3. Den Boden mit einer Schicht Rucola belegen und darauf ein wenig Balsamico-Creme und Pinienkerne geben.

4. Den Ziegenkäse und die Portobello-Pilze grillen und auf die Salatschicht legen. Bun-Oberseite darauflegen.

↘ * Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35

Veg'n Roll



Mit Linsensalat, Roter Bete und Feldsalat-Sauce

Zutaten für den Linsensalat

200 g Berglinsen

2 Paprika, rot und gelb

1 rote Zwiebel

1 Möhre

2 Stangen Frühlingslauch

50 ml Olivenöl

4 cl Apfelessig

1 EL Zucker

1 Handvoll Schnittlauch

Zutaten

4 x U-Brot

150 ml Feldsalat-Sauce*

1 Knolle Rote Bete, in Streifen

1 Handvoll Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Linsensalat die Linsen bissfest kochen, abkühlen lassen.
2. Paprika und Zwiebel fein würfeln. Möhre grob reiben, Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden. Alles mit den Linsen vermengen, mit Olivenöl und Apfelessig marinieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern.
3. U-Brot mit dem Linsensalat nach Belieben füllen. Mit etwas Feldsalat-Sauce* verfeinern und mit einigen Rote-Bete-Streifen sowie etwas frisch gezupfter Petersilie bestreuen – einfach vegetastisch!



U-Brot

- mit Mehl bestreut für Handmade-Optik
- extralanger Genuss mit feinem Sauerteig
- Länge 145 mm



* Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35

Mit Gemüsetaler, Gurkensalat und veganem Käse



Zutaten

4 x Hamburger Brötchen Roggen

4 vegane Gemüse-Patties

4 Scheiben veganer Käse

1 Tomate

250 g Gurkensalat*

4 Blätter Lollo Rosso

4 EL Ketchup

4 EL Senf

Zubereitung

1. Gemüse-Patty von beiden Seiten anbraten, nach dem Wenden den veganen Käse auf die Burger geben und leicht schmelzen lassen. Die Tomate in Scheiben schneiden.
2. Die untere Hälfte des Hamburger Buns Roggen kurz auftoasten und mit einem Esslöffel Ketchup bestreichen.

3. Mit einem Gemüse-Patty, einigen Tomatenscheiben, Gurkensalat* und einem Blatt Lollo Rosso belegen. Die obere Brötchenhälfte mit Senf bestreichen und den Burger damit abschließen – diese frische Variante begeistert nicht nur Veggiesfans.

** Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35*

Garden Delight

Hamburger Bun Roggen

- mit Roggenschrot bestreut
- herzhaftes, rustikales Aroma
- ganz ohne Zusatzstoffe
- 125 mm Durchmesser
- vorgeschnitten



FLAT BREADS





Ganz neue Snacks

Die Vikings kommen und erobern den Snack-Markt!

Mit unseren drei Viking-Spezialitäten kreieren Sie für Ihre Gäste ganz neue und ganz außergewöhnliche Snacks. Als herzhaft und auch als süße Variante. Ihre Vorteile sprechen dabei für sich: Das Handling ist denkbar einfach, die Variationsmöglichkeiten sind unendlich.

Probieren Sie neue Rezepte!

So easy!

Die Viking-Spezialitäten sind bereits vorgebacken. Sie brauchen Sie nur noch ca. 30 min auftauen zu lassen und schon können Sie sie verarbeiten. Auf Wunsch kurz aufbacken oder auftoasten bzw. wie im Rezept beschrieben weiter verarbeiten.

Mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Speck

Zutaten

4 x Viking Bread rund

400 g Mozzarella Käse

1 Zwiebel

200 g getrocknete Tomaten

250 g Rucola

200 g Speck in Scheiben

Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Für die Pizza das Viking Bread rund mit Tomatensauce bestreichen und Mozzarella Käse darauf verteilen. Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 6–7 Minuten kurz anbacken bis der Käse zerlaufen ist.
2. In der Zwischenzeit kann der Speck knusprig angebraten werden, der

Salat gewaschen und die Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten werden.

3. Zum Servieren den Rucola, Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Speck auf der Pizza verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Viking Bread rund

- Sauerteig-Brotplatte mit luftigem Teig
- für süße und herzhafte Beläge
- 55 g



Viking Pizza Rucola



Salad-Bowl



Mit frischem Salat, Walnüssen und Fetakäse

Zutaten

4 x Viking Thinbread

Öl, Essig

400 g gemischter Blattsalat

4 Tomaten

2 Paprika gelb

150 g Walnüsse

200 g Fetakäse oder Parmesan

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Salad-Bowl das Viking Thinbread dünn mit Öl bestreichen und über eine ofenfeste Form legen, so

dass die Form einer Schüssel entsteht. Das Thinbread mit der Form für einige Minuten, bis zu gewünschten Bräune, im Backofen bei 180 °C backen.

Etwas abkühlen lassen und das Brot dann von der Form lösen.

In der Zwischenzeit kann das verschiedene Gemüse für den Salat gewaschen und geschnitten werden.

2. Wenn die Bowl abgekühlt ist, kann der Salat angerichtet werden.

3. Die Bowl eignet sich auch ideal zum Servieren von z. B. Pommes, Wedges oder anderen nicht flüssigen Gerichten.

Viking Thinbread

- luftig lockere Weizenbrotplatte
- für Wraps, Rollos und vieles mehr
- 80 g



Mit Hack und Käse überbacken

Zutaten

4 x Viking Thinbread

Veganes Hackfleisch

Öl zum Braten

Geriebener Käse

Salsa

400 g Dosentomaten gehackt

2 kleine rote Zwiebeln

Pfeffer

Salz

Pizzagewürz

Steakhouse-Pfeffer rot

Chilliflocken

Zubereitung

1. Für die Salsa die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und glasig anbraten. Danach die Dosentomaten hinzugeben und leicht köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken.
2. Das vegane Hackfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die gefüllten Ecken längliche Streifen aus dem Viking Thinbread schneiden und mit der Salsa und dem Hackfleisch belegen. Die Streifen nun so überklappen, dass Dreiecke entstehen. Die fertigen Ecken mit dem geriebenen Käse bestreuen und für ca. 6 Minuten bei 180 °C im Backofen backen.

Salsa-Ecken



Variante mit Käse-Schinken

3 Scheiben gekochter Schinken

6–9 Scheiben Cheddar oder Monterey Jack

Wahlweise noch mit Tomate oder Rucola verfeinern

Geriebener Käse



Stockholm Wrap



Herzhaft-nordischer Genuss

Zutaten

4 x Viking Thinbread (für 4 Snackportionen oder 2 Hauptgänge)

100 g Räucherlachs

100 g Crème fraîche

1 EL Meerrettich(frischkäse)

50 g frischer Salat, z. B. Rucola

ca. 20 g Kirschtomaten

Zubereitung

1. Viking Thinbread mit Crème fraîche/ Meerrettich-Masse bestreichen, darauf Lachs legen
2. Salat und Kirschtomaten an dem Rand verteilen, der aufgerollt wird.
3. Salzen/pfeffern und zum Wrap aufrollen.

Aber bitte mit Sahne und frischen Früchten

Zutaten

4 x Viking Thinbread

4 Becher Mascarpone (ca. 1.000 g)

400 g Sahne

2 Päckchen Vanillezucker

250 g Himbeeren

250 g Blaubeeren

Zubereitung

1. Sahne aufschlagen und unter die Mascarpone heben. Mascarpone-Masse mit Zucker und Beeren mischen.
2. Ein Stück Viking Thinbread mit der Mascarpone Masse bestreichen und auf der langen Seite aufrollen.
3. In ca. 2–3 cm breite Stücke schneiden. Nach Belieben garnieren.

Sweet Wraps



Middle East Millionaire



Mit exotisch-vegetarischer Füllung

Zutaten

- 4 x Viking Thinbread
- 900 g geraspelter und gerösteter Sellerie
- 100 g Tomatensalsa
- 100 g Eisbergsalat
- Tahini-Sauce*

Shawarma-Marinade

- 1 gehackte Chili
- 3 TL gehackter Korinader
- 2 TL Zimt
- 2 TL Sumach-Gewürz
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Salz
- 1 TL Kardamom
- 150 ml weiche Butter

Zubereitung

1. Den Sellerie als ganze Knolle kochen. Alle Zutaten der Shawarma-Marinade mischen. Sellerie über Nacht marinieren lassen.
2. Das Flatbread etwas angrillen. Etwas gehackten Eisbergsalat auf den Boden geben und dann eine gute Schicht Tomatensalsa hinzufügen. Den gerösteten und geraspelten Sellerie und anschließend die Tahini-Sauce* hinzugeben. Das Flatbread danach in der gewünschten Form aufrollen.

* Ein Rezept hierfür finden Sie auf Seite 34/35



Mini-Quiche Bowl

Mini-Luxus mit Hähnchen und Wachteleiern

Zutaten

4 x Viking Thinbread

2 Hähnchenfilets (250 g)

2-3 unterschiedliche Gemüsesorten
(z. B. Tomaten, Paprika, Zucchini)

1 Glas Pesto

10 Wachteleier

Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

1. Thinbreads in kleine quadratische Stücke schneiden, leicht mit Wasser besprühen und in kleine Töpfchen geben, zum Beispiel Muffinformen.
2. Füllung vorbereiten: Hähnchenfilet in kleine Stücke schneiden. Gemüse und Hähnchen 5 Minuten in der Pfanne anbraten und mit etwas Pesto in die Formen füllen. Die Eier aufschlagen und einzeln in jede Form mit dem Löffel hinzufügen.
3. Backen Sie die Mini-Bowls für 10 Minuten auf 180 °C.





Sandwich Sticks

Mit Parmaschinken, Tomaten und Rucola

Zutaten

4 x Viking Bread eckig

4 Scheiben Parma Schinken

40–60 g Schulstad Snack-Dressing

2 Tomaten

Pfeffer, Salz

Etwas Rucola oder Kresse

6 Holzspieße

Zubereitung

1. Die Brote leicht antoasten (z. B. Kontaktgrill oder Toaster), danach alle mit dem Dressing bestreichen.
2. Tomaten würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Dressing von 2 Broten geben. Den Schinken, Rucola oder Kresse obenauf verteilen und dann mit den 2 weiteren Brotscheiben zudecken.

3. Für Fingerfood nochmal teilen und mit den Spießen fixieren.

*Ideal als Fingerfood,
fürs Buffet oder auf
dem Vorspeisenteller!*

Viking Bread eckig

- Sauerteig-Brotplatte mit luftigem Teig
- für herzhafte und süße Snacks
- 30 g



Mediterraner Snack

Zutaten

- 4 x Viking Bread eckig
- 2 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 40 g getrocknete Tomaten
- Frischer Oregano, Majoran
- 300 g gebratene Hähnchenstreifen
- 250 g Mozzarella
- 20 g Rucola

Zubereitung

1. Zwei Stück Viking Bread eckig auf einem Brett platzieren.
2. Crème fraîche mit Gewürzen, Knoblauch und klein gehackten Tomatenstückchen vermischen. Crème fraîche Masse auf beiden Brotstücken großzügig auftragen.
3. Mit Hähnchenstreifen und Mozzarella belegen und mit Rucola verfeinern.

Hot Sandwich Hähnchen



Kulinarisch kreativ? Probieren Sie mal ...

... hausgemachte Saucen, Dips, Cremes und Salate.
Die werten jedes Ihrer Gerichte geschmacklich und
optisch auf – mit einem ganz individuellen Touch.

Guacamole

⇒ Seite 3

- 3–4 reife Avocados
- 1 Limette
- 1 kleine Zwiebel
- 1 mittelgroße Tomate
- Salz, Pfeffer

Avocados aufschneiden, Kern herausnehmen und Fruchtfleisch von der Schale lösen. Mit Gabel, Stampfer oder Pürierstab zu Mus verarbeiten. Limette auspressen, feingehackte Zwiebel und Tomate dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Obazda

⇒ Seite 9

- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Kümmel, frisch gemahlen
- 1 TL Cayennepfeffer
- 40 g Butter, weich
- 60 g Frischkäse
- 250 g reifer Camembert
- 2 TL Honig
- 4 cl Williams-Birnenbrand

Zwiebel fein würfeln und im Butterschmalz glasig dünsten. Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Butter mit Frischkäse cremig rühren, Camembert grob würfeln und mit einer Gabel mit der Frischkäsemasse vermengen. Zum Schluss die Zwiebelwürfel, Honig sowie Williams-Birnenbrand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Paprikasauce

⇒ Seite 10

- 500 g rote Paprika
- 250 g Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chilischote
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Essig, z. B. Apfel- oder Rotweinessig
- 1 EL Honig
- 1 Bio Zitrone

Paprika schälen, entkernen und grob würfeln. Aubergine ebenfalls schälen und würfeln. Zwiebel, Knoblauch, Chilischote grob hacken und zusammen mit dem Gemüse im Olivenöl anrösten. Essig zugeben und bei kleiner Hitze sehr weich schmoren. Anschließend die Paprikasauce etwas stückig pürieren und mit Zitronenabrieb, Honig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Schmelztomaten

⇒ Seite 13

- 400 g bunte Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 4–6 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Chilischote
- 6 cl heller Balsamicoessig
- 1 EL Butter
- 1 TL Meersalz

Kirschtomaten im Olivenöl mit Zucker, Thymian, den angedrückten Knoblauchzehen sowie der Chilischote scharf anbraten. Den Balsamicoessig zugeben, Hitze auf kleinste Stufe reduzieren, für 15–20 Minuten weich dünsten. Butter vorsichtig unterrühren, mit Meersalz sowie Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren möglichst warm halten.



Curry-Hähnchen

⇒ Seite 15

- 1 EL gelbe Currypaste
- 1 TL frischer Ingwer, gerieben
- Saft ½ Orange
- 4 EL Öl, z. B. Sesamöl
- 4 x Hähnchenbrustfilet, je ca. 150 g

Curry-Hähnchen: Currypaste mit Ingwer, Orangensaft, Öl und 1 TL Salz zur Marinade verrühren. Hähnchenbrustfilets damit für mind. eine Stunde, möglichst über Nacht, marinieren. Zum Servieren die Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und von beiden Seiten durchbraten/grillen.



Coleslaw, vegan

⇒ Seite 19

- 1/2 Weißkohl
- 1/4 Rotkohl
- 2 Karotten
- 6 EL vegane Mayo
- 1 EL weißer Essig
- 1 TL Senf
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer

Das Gemüse reiben oder häckseln. Zutaten für das Dressing gut verrühren, Gemüse zugeben und vermischen. Mind. 1 Stunde, möglichst über Nacht, ruhen lassen.



Feldsalat-Sauce

⇒ Seite 22

- 100 g vegane Frischkäse-Alternative (z. B. aus Soja, Mandeln oder Lupinen)
- 50 g Feldsalat
- 1 EL Olivenöl
- ½ Bio-Zitrone

Die vegane Frischkäse-Alternative zusammen mit dem Feldsalat sowie dem Olivenöl fein pürieren und mit etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gurkensalat

⇒ Seite 23

- 1 Salatgurke
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Condimento Balsamico bianco
- 1 Handvoll Dill

Gurken fein hobeln, mit Zucker und Salz würzen, kurz ziehen lassen. Anschließend den entstandenen Saft abgießen und mit dem Olivenöl, Balsamico bianco und fein gehacktem Dill vermengen.



Erdnussauce

⇒ Seite 16

- 3 EL Erdnussbutter
- 150 ml Kokosmilch
- 2 TL Fischesauce
- 2 TL Chili-Knoblauchsauce
- 2 EL frischer Limettensaft
- 1 EL Palmzucker

Zutaten in der Küchenmaschine vermischen, bis sie cremig sind.



Devil's Jam

⇒ Seite 21

- 1 Zwiebel
- 3 rote Paprika
- 1 rote Chili
- 500 g gehackte Tomaten
- 2 TL Oregano
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 200 g Zucker
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Wasser

Zwiebeln, Paprika und Chili in kleine Stücke schneiden, gehackte Tomaten und andere Zutaten hinzufügen. Aufkochen und abkühlen lassen.



Tahini-Sauce

⇒ Seite 30

- 150 ml Tahini
- 5 TL kaltes Wasser
- 2 TL Apfelessig
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz und Pfeffer



Ein starker Partner für Sie:

Schulstad Bakery Solutions



Die Marke Schulstad Bakery Solutions gehört zu Lantmännern Unibake – einem der größten europäischen Anbieter von hochwertigen Backwaren für den Einzelhandel, Großverbraucher und das Gastronomiegewerbe. Premium-Qualität hat bei uns Tradition: Mit maßgeschneiderten Lösungen und langjähriger Erfahrung treffen wir den Zeitgeist der Genießer.

REZEPTE, TIPPS,
Veredelungsideen, Backanleitungen
und vieles mehr finden Sie auf
www.schulstadbakerysolutions.de



Lantmännern Unibake Germany GmbH & Co. KG
Linzer Straße 9 · 28359 Bremen · Tel.: 0421-83004-4 · Fax.: 0421-83004-310
www.schulstadbakerysolutions.de · www.lantmannen-unibake.com · info@lantmannen-unibake.de