

PanaGusta Rezepte salzig

PanaGusta—Broccoli—Gratin

(für vier Personen) von Paul Lui

Zutaten

500 g Pellkartoffeln (festkochend) in Scheiben
500 g Broccoli gekocht (bissfest)
75 g Wurst oder Schinkenwürfel

II. PanaGusta—Püree (weich)

60 g PanaGusta
100—120 g Käse (gerieben)
1 Ei
200 g Sahne
1/4 Lt. Gemüsebrühe

III. Verarbeitung

Die Kartoffelscheiben in Reihen, dachziegelförmig in die Form (250 cm x 220 cm x 40 cm) legen. Ein wenig salzen, Schinken- oder Wurstwürfel darüber streuen, dann den Broccoli gleichmäßig verteilen.

IV. Verarbeitung von PanaGusta-Püree

Sahne, Ei, Käse und Gemüsebrühe vermischen. Salz und Pfeffer, Maggi, und Fondor einrühren und abschmecken. PanaGusta einrühren und mit Gemüsebrühe zu weichem Püree verarbeiten. Dann gleichmäßig als letzte Schicht auftragen und goldbraun backen.

Backzeit: 45 bis 50 min. Backtemperatur: 200°C

Käse-Stangen

Zutaten

125 g Mehl
80 g PanaGusta
100 g Hartkäse gemahlen

120 g Butterschmalz oder Butter
1 Ei — 3 EL saure Sahne
1 TL Salz (gestrichen) — eine Messerspitze Pfeffer

Zubereitung

Verarbeitung wie Mürbeteig.

1 Stunde ruhen lassen, ca. 1/2 cm dick ausrollen, Streifen schneiden (ca. 25 Stück): 10–12 cm lang und 1–2 cm breit und verdrehen; mit Eigelb bestreichen, mit Schinkenwürfel oder Kümmel bestreuen; auf einem Blech ca. 10 min. bei 200°C backen.

Salzhörnchen

Dieses Rezept Salzgebäck ergibt ein zartknuspriges, mürbes Salzgebäck, welches man als kleine Beilage sowohl zum Aperitif, Bier und Wein, als auch als originelle Brotbeilage zu einer Vorspeise oder Suppe servieren kann.

Auch kann man es, je nach Anlass, zu kleinen Salzbrezeln, Salzstangen, Buchstaben, oder wie hier bei meinem Rezeptvorschlag zu kleinen Hufeisen formen und zu Sylvester oder Neujahr als Glücksbringer servieren.

Die Zubereitung ist einfach, denn der Teig lässt sich sehr gut verarbeiten und formen.

200 g Mehl Type 405

120 g Pana gusta

1 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

200g Saure Sahne oder Schmand

200 g Butter

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß

Zum Bestreuen:

grobes Salz oder Sesam

Das Mehl und Pana gusta auf die Arbeitsfläche häufeln.

Mit Salz, Backpulver und nach persönlichem Geschmack auch noch mit Paprikapulver vermischen. In die Mitte vom Mehl mit der Hand eine Mulde eindrücken, die **Saure Sahne** einfüllen. Ringsum die **kalte Butter** in kleineren Stücken legen.

Nun mit den Händen in der Mitte beginnen und alle Zutaten rasch zu einem Teigballen verkneten.

Dabei nicht zu viel kneten, gerade solange, bis der Teig gut zusammen hält.

Diesen Teig in eine Plastikfolie einwickeln und für gut 1 Stunde, noch besser über Nacht, im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Für die Fertigstellung des Salzgebäcks:

Teig zuerst zwischen den Händen zu einer Kugel rollen, diese in 4 gleichmäßig grosse Teilstücke schneiden, anschließend auf der Tischplatte zu einer gleichmäßig dicken Kuchenform ausrollen. Diese wiederum in 8 Teilstücke schneiden, von der Breitseite zur Spitze zusammenrollen-

Dabei gilt, je dünner die geformten Teigstücke sind, umso knuspriger wird das fertig gebackene Gebäck.

Den Backofen auf 210 ° C vorheizen.

Ein **Eiweiß** zusammen mit etwas Wasser verquirlen und mit einem Kuchenpinsel das Salzgebäck einstreichen, mit **grobem Salz** bestreuen.

Im auf 210 ° C vor geheizten Backofen, mit Ober/Unterhitze, in der Mitte der Backröhre stehend, ca. 12 – 14 Minuten knusprig backen.

Tipp:

Dieses Salzgebäck bleibt längere Zeit haltbar und knusprig, wenn man es in einer Gebäckdose mit gut schließendem Deckel aufbewahrt.

Hausgemachtes Salzgebäck

Zutaten

75 g Butter	1 Prise Zucker
50 g Butter zum Bestreichen	15 g Salz (ca. 3TL)
30 g Hefe	250 ml lauwarme Milch
300 g Mehl	Kümmel, Sesam, Salz zum Bestreuen
150 g PanaGusta	etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und Hefe hineinbröseln, die lauwarme zerlassene Butter, Zucker und Salz beifügen und mit lauwarmer Milch nach Bedarf zu einem mittelfesten Teig kneten.

- 1) Den Teig so lange bearbeiten, bis er Blasen wirft und die Oberfläche seidig glänzt. Sodann an einem warmen Ort zugedeckt 30 min. gehen lassen.
- 2) Anschließend in vier Teile teilen, diese zu Kugeln formen und weitere 20 min. gehen lassen.
- 3) Kleine Kekse oder ähnliches ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 210 - 220°C 10 - 15 min. lang goldbraun backen. Noch heiß vom Blech lösen und abkühlen lassen

Pizza-Teig

Zutaten

140 g Mehl	125 g Margarine
100 g PanaGusta	2 Eier
1 TL Backpulver	1/2 TL Salz

Zubereitung:

Knetteig bereiten und eine Stunde ruhen lassen. Belegen und backen.

Allgäuer Schinkenpastete

Zutaten

50 g Butter	125 g. roher Schinken
3 Eier	125 g gekochter Schinken
Pfeffer, Salz, Muskat	200 g PanaGusta
1 TL Senf	1 EL Backpulver
1 Bund gehackte Petersilie	125 ml Sahne
250 g Allgäuer Emmentaler	

Zubereitung

Käse und Schinken in kleine Würfel schneiden

Eier, Butter und Gewürze schaumig rühren, gehackte Petersilie dazugeben

PanaGusta, Backpulver und Sahne ebenfalls dazugeben

Käse- und Schinkenwürfel unter diesen Teig heben

In eine gefettete Kastenform einfüllen und bei 180°C ca. 50 Minuten backen

Danach stürzen und noch warm in Scheiben schneiden

Als Beilage grünen Salat servieren

Oliven-Schinken-Kuchen

Zutaten

150 g PanaGusta	250 g gekochter Schinken
4 Eier	100 g schwarze Oliven, entsteint
100 ml bestes Olivenöl	Meersalz, schwarzer Pfeffer
100 ml trockenen Weißwein	1 rote Paprikaschote
1 EL Backpulver	3 EL Senf
200 g Käse (Greyerzer oder Emmentaler)	

Zubereitung

PanaGusta, Eier, Olivenöl, Weißwein, Backpulver und Salz vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten

Paprika, Käse und Schinken fein würfeln und unter den Teig mischen. Oliven halbieren und unterheben.

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (1,5 l Inhalt) mit Öl auspinseln, den Teig hineingeben und glatt streichen. Ca. 50 min. backen

Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen, auf eine Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp: Würzen mit Koriander, Kurkuma und frischem Oregano; super für ein Picknick!

Salami-Pastete

Zutaten

250 g Salami	100g PanaGusta
400 g frische rohe Bratwurst	200 ml Sahne
1 Paprikaschote	1 EL Backpulver
200 g geriebenen Gouda	6 Eier
50 g Mehl	Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Thymian

Zubereitung

Salami und Paprika in kleine Würfel schneiden, Teigmasse bereiten, Salami und Paprikawürfel zum Schluss unterheben. In einer gefetteten Springform ca. 50 - 60 Minuten bei 18 - 200 °C backen.

Käsegebäck

Zutaten

100 g Mehl	1 Eigelb
50 g PanaGusta	125 g Butter
125 g Gouda und Emmentaler Käse, reiben und mischen	1/2 TL Salz

Zubereitung

Mürbeteig herstellen, 30 min. ruhen lassen,

Streifen von ca. 6 x 2 cm oder beliebige Formen ausschneiden oder -stechen; mit Eigelb bestreichen und mit Sesam, Kümmel, Mandelblättchen, o. Mohn bestreuen.

Bei 180°C bis 200°C ca. 10 min. abbacken.

Käse-Stangen mit Quarkteig

Zutaten

500 g Mehl	200 g geriebener Käse
250 g PanaGusta	4 Eier
250 g Butter	2 TL Salz und etwas Pfeffer / Paprika (scharf), nach Geschmack
250 g Quark / Magerstufe	

Zubereitung:

Butter, Quark und Eier verrühren; Salz, und Pfeffer / Paprika dazugeben; Mehl und PanaGusta mischen und unterkneten. Teig über Nacht kühlstellen (nicht in den Kühlschrank) und ruhen lassen. Verarbeiten wie Mürbeteig.

a) Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen, Streifen schneiden: 10—12 cm lang und 1-2 cm breit.

Diese verdrehen, mit Eigelb bestreichen und mit Schinkenwürfel oder Kümmel bestreuen.

b) statt Streifen können auch Formen ausgestochen werden (wie beim Weihnachtsgebäck).

Auf Backblech ca. 10 min. bei 200°C backen.

Käsefüße

Zutaten

150 g Butter	1 1/2 TL Paprika süß
180 g Käse (Gouda oder Cheddar)	etwas Paprika scharf
1/2 Tasse Sahne	180 g Mehl
1/2 TL Salz	70 g PanaGusta

Zubereitung

Mürbeteig kneten. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, ausrollen und fußförmig ausstechen, Eigelb mit Wasser mischen, Teilchen damit bestreichen, mit Sesam, Käse, Kümmel oder Sonnenblumenkernen bestreuen, Bei 200°C 10 min. backen.