

6 KÖSTLICHE REZEPTIDEEN mit *besten Fleischqualität* VON HÜTTHALER




hütthaler
QUALITÄT DIE BEGEISTERT



WWW.TANTEFANNY.AT

AUF DER SUCHE NACH NEUEN REZEPTIDEEN?

**1000
+ 1 NE
REZEPTIDEE**
tantefanny.at



hütthaler
QUALITÄT, DIE BEGEISTERT



huetthaler.at

Mit Liebe aufgerollt:

Unsere Frischteige für deine Zutaten.

In diesem Rezeptheft zeigen wir dir, wie du schnelle **Schinkenkipferl mit Kräutern**, einen klassischen **Erdäpfelstrudel mit Speck** oder eine **saftige Sauerkrautquiche mit Knusperbratli** zubereitest. Auch die **Strudelteigkörnchen mit Wurstsalat** aus der **Attersee Klassik** ist der Hit am Tisch beim Essen mit Freunden und Familie.

Die regionalen und hochwertigen Hütthaler Produkte aus Österreich sind die perfekten Begleiter für unsere köstlichen Frischteige.

Beste Fleischqualität aus artgerechter Tierhaltung

Seit über 120 Jahren steht das Familienunternehmen **Hütthaler** für exzellente Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Die Zutaten dieses Erfolgsrezepts sind Regionalität sowie ein junges dynamisches Team, das stets an erstklassigen Produkt-Innovationen arbeitet.

Aus Liebe zum Tier und zur Region erweiterte der Traditionsbetrieb diesen Qualitätsanspruch auf die nachhaltige Tierwohl-Marke **Hütthalers Hofkultur**. Die Grundsätze der Hofkultur umfassen eine wertvolle Fütterung, die verantwortungsvolle Aufzucht, ausreichend Auslauf und ein respektvolles Zusammenleben von Menschen und Tier. Somit kann sichergestellt werden, dass die Nutztiere natürlich, gesund und stressfrei aufwachsen und gleichzeitig wird die regionale Landwirtschaft gefördert. **Für beste regionale Qualität, von Anfang an.**

Viel Spaß beim Gustieren und gutes Gelingen beim Ausprobieren der Rezepte!

Deine Tante Fanny & Familie Hütthaler



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober-/Unterhitze



... Heißluft



Knusprige Strudelkörbchen MIT WURSTSALAT

Zutaten für 10 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Filo- oder Yufkateigblätter 250 g
- 500 g Hütthaler Attersee Klassik, in Streifen geschnitten
- 40 ml Kräuteressig
- 30 ml Essigurkerlwasser
- 30 ml Pflanzenöl
- 5 Essigurkerl, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- Einige bunte Salatblätter, grob gezupft
- Etwas flüssige Butter zum Bestreichen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Ein Muffinblech mit Butter ausstreichen. Jedes Teigblatt in 4 quadratische Teile schneiden, mit Butter bestreichen und immer 4 Stücke leicht verdreht übereinanderlegen. Die Teige in die vorbereiteten Förmchen geben.
3. Muffinblech auf das Gitter des Backofens auf mittlerer Schiene einschieben und ca. 10 Min. knusprig backen. Strudelkörbchen aus der Form lösen und kurz überkühlen lassen.
4. Hütthaler Attersee Klassik mit den restlichen Zutaten - bis auf die Salatblätter - vermengen.
5. Strudelteigkörbchen mit Salatblättern füllen und die marinierte Wurst darauf geben.

TIPP:
DAMIT DIE
STRUDELTEIGKÖRBCHEN
SCHÖN KNUSPRIG BLEIBEN,
ERST DIREKT VOR DEM
VERZEH R FÜLLEN.



ca. 20 Min.



ca. 10 Min.



200° C



180° C

TIPP:
FÜR MEHR GESCHMACK
KANNST DU AUCH ETWAS
GERIEBENEN KÄSE VOR
DEM BACKEN AUF DIE
QUICHE STREUEN.



Schnittlauch



Saftige Sauerkrautquiche

MIT KNUSPERBRATL

Zutaten für 1 Quicheform Ø 28 cm:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter Quiche & Tarteteig rund 280 g
- 140 g Knuspriges Bratstück von Hütthalers Hofkultur, gewürfelt
- 600 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 3 Eier
- 150 ml Schlagobers
- 1 Msp. Muskatnuss
- Etwas Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer, gemahlen

- 1.** Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2.** Knusperbratl, Sauerkraut, Eier, Schlagobers und Muskatnuss vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt in die Quicheform legen und mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken. Sauerkrautmasse auf dem Teig verteilen.
- 4.** Die Quiche 30 - 35 Min. goldbraun backen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



ca. 30 Min.



30-35 Min.



200° C



180° C



TIPP:
 DAZU EMPFEHLEN WIR
 EINEN EINFACHEN AIOLI
 DIP MIT KNOBLAUCH,
 SONNENBLUMENÖL &
 ZITRONENSAFT.



Empanadas MIT FASCHIERTEM, TOMATEN UND MAIS

Zutaten für 12 Stück:

- 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 300 g Hütthaler Faschiertes
- 1 Zwiebel, geschält, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 1 kleine Dose Mais, abgetropft
- 1/2 Paprika, entkernt, klein würfelig geschnitten
- 2 Tomaten, klein würfelig geschnitten
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Eier, gekocht, geschält, grob gehackt
- 4 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Faschiertes, Zwiebel, Knoblauch, Mais, Paprika und Tomaten in Öl dünsten bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazu mischen.
3. Hartgekochte Eier untermischen, abschmecken und auskühlen lassen.
4. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. Pro Teig ca. 6 Kreise ausstechen und die Ränder mit Wasser bestreichen.
5. Die Fülle mittig verteilen, den Teig zu einer Tasche zusammenschlagen, mit den Zinken einer Gabel die Ränder gut andrücken. Wichtig: Taschen ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im Backofen ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

 ca. 35 Min.
  ca. 20 Min.
  180° C
  160° C



TIPP:
 EIN SCHARFER
 PAPRIKA-AUFSTRICH ODER
 EIN TOPFEN-KNOBLAUCH-AUF-
 STRICH ANSTELLE DER
 PESTO-FRISCHKÄSE MASSE
 MACHT DIE ZUPFSCHNECKEN
 NOCH WÜRZIGER.



HÜTTHALER
 KANTWURST

100%
 DINKEL





Pestozupfschnecken MIT KANTWURST

Zutaten für 11 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny
 Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
 Alternativ:
 1 Pkg. Tante Fanny
 Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 30 g Hütthaler Kantwurst,
 in feine Würfel geschnitten
- 125 g Frischkäse
- 2 EL rotes Pesto

- 1.** Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2.** Frischkäse, Pesto und Kantwurst gut vermengen.
- 3.** Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Mit der Pestomasse gleichmäßig bestreichen, dabei ca. 2 cm des oberen Randes freilassen.
- 4.** Von unten beginnend einrollen und in 6 gleiche Stücke schneiden. 5 Rollen davon in der Mitte diagonal durchschneiden. Die nicht durchgeschnittene Rolle in die Mitte stellen. Die anderen Rollen an der längsten Seite mit Wasser bestreichen und rund um die mittlere Rolle setzen, sodass eine runde Form entsteht.
- 5.** Im Backofen ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene backen.

 ca. 25 Min.
  ca. 30 Min.
  200° C
  180° C



frische
Kräuter ↓



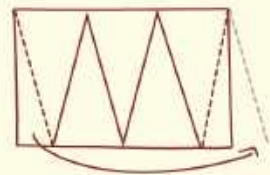
Schinkenkipferl MIT KRÄUTERN

Zutaten für 6 Schinkenkipferl:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Blätterteig 270 g
- 100 g Hütthaler Krusten-Schinken,
kleinwürfelig geschnitten
- 70 g Crème fraîche
- Etwas frische Kräuter, gehackt
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt

- 1.** Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2.** Schinken mit Crème fraîche und Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen, in 6 Dreiecke schneiden. Für das 6. Dreieck die beiden Enden zusammendrücken.

6 Dreiecke:



Jeweils 1 EL der Füllung auf die Breitseite der Dreiecke geben. Teigdreiecke einrollen und Kipferl formen. Mit Ei bestreichen.

- 4.** Kipferl im Backofen 12 - 15 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

 ca. 15 Min.
  12-15 Min.
  220° C
  200° C

TIPP:

OPTIONAL KANNST DU DEN STRUDEL AUCH IN EINER KASTEN- ODER TARTEFORM BACKEN. DAS HÄLT DEN STRUDEL SCHÖN ZUSAMMEN UND GIBT EINE SCHÖNE FORM.



Erdäpfelstrudel MIT SPECK

Zutaten für 1 Strudel:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- 150 g Hütthalers Hofkultur Schopfspeck, würfelig geschnitten
- 750 g Erdäpfel, gekocht und geschält, in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschnitten
- 150 g Sauerrahm
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Muskatnuss
- Petersilie, gehackt
- 20 g Semmelbrösel
- 1 Ei zum Bestreichen
- Etwas Kümmel zum Bestreuen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Speck und Zwiebel in Öl anrösten, Erdäpfel dazugeben und mitrösten, würzen und abkühlen lassen.
3. Sauerrahm mit Eiern, Knoblauch, gehackter Petersilie und den Gewürzen verrühren und unter die Erdäpfelmasse mengen.
4. Blätterteig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen, mit Semmelbrösel bestreuen und die Fülle mittig darauf verteilen.
5. Eine Längsseite des Teiges mit verquirltem Ei bestreichen und die beiden Seiten ca. 2 cm überlappend übereinander legen, sodass sich der Schluss verklebt. Strudel mit verquirltem Ei bestreichen, mit einem Messer kreuzweise einschneiden und mit Kümmel bestreuen.
6. Erdäpfelstrudel im Backofen 35 - 40 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



ca. 30 Min.



35-40 Min.



200° C



180° C



hütthaler

QUALITÄT DIE BEGEISTERT



#fleischverliebt

MEAT US 