

### Rezept für Bratkartoffel

300 gr Kartoffel  
2 Eßlöffel Schneiderbauer Bratkartoffelgewürz  
Butter

Kartoffel durchgaren und anschließend schälen. Die geschälten Kartoffel nun blättrig schneiden und in eine Pfanne mit Butter geben. Die Kartoffelscheiben mit dem Bratkartoffelgewürz in der Butter goldbraun braten und als Beilage zu Fleisch, Spinat, Gemüse oder Fisch servieren.

### Bärlauchlaibchen

ZUTATEN:

500 g Kartoffeln  
1 Ei  
100 g Mehl  
1 Handvoll Bärlauch  
100 g Schafskäse  
Öl,  
2 Esslöffel Schneiderbauer „Bratkartoffelgewürz“



ZUBEREITUNG:

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, Bärlauch waschen und Stiele abzupfen. Aus Kartoffeln, Ei und Mehl einen geschmeidigen Teig bereiten, salzen, Schafskäse in kleine Würfel schneiden und einarbeiten, Bärlauch klein schneiden und einkneten. Öl in einer Pfanne erhitzen, aus dem Kartoffelteig mit bemehlten Händen Laibchen in beliebiger Größe formen und die Laibchen beidseitig goldgelb backen

### Kräuter-Topfenaufstrich aus Oberösterreich

250 gr Topfen  
125 gr Sauerrahm  
1 Frühlingszwiebel oder Lauch  
2 Teelöffel Schneiderbauer Salatkräuter Kräuter-Knoblauch  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Topfen und Sauerrahm cremig rühren, Frühlingszwiebel klein schneiden und mit dem Gewürz „Salatkräuter Kräuter-Knoblauch“ verrühren. Salz und Pfeffer je nach Geschmack.

### Dip zu Fisch

125 gr Sauerrahm  
2 Eßlöffel Joghurt  
1 Eßlöffel Schneiderbauer Fischgewürz  
1 Teelöffel Schneiderbauer Kräutersalz  
Pfeffer

Sauerrahm und Joghurt cremig verrühren, Fischgewürz und Kräutersalz einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

### Knoblauch-Kräuter-Dip

250 gr Sauerrahm  
1 Knoblauchzehe  
1 Frühlingszwiebel  
1 Eßlöffel Schneiderbauer Salatkräuter Kräuter-Knoblauch  
Salz und Pfeffer

Sauerrahm mit gehacktem Knoblauch und klein geschnittener Frühlingszwiebel vermischen und 1 Eßlöffel Salatkräuter Kräuter-Knoblauch dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Topfen-Gewürzbrot

#### ZUTATEN:

1 kg Weizenmehl  
400 g Roggenmehl  
¼ l Wasser (für Dampferl)  
120 g Germ  
½ l Wasser  
1,5 EL Salz  
500 g Topfen  
3 EL Schneiderbauer Brotgewürz geschrotet  
etwas Streumehl

#### ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel geben, Vertiefung machen und darin den aufgelösten Germ mit etwas Mehl zu einem Dampferl anrühren.

Ca. 15 min gehen lassen. Salz in Wasser auflösen, Gewürze und Topfen zum Vorteig geben. Den Teig nochmals gut durchkneten und in ein bemehltes, leicht vorgewärmtes Brotkörbchen oder in eine Kastenform legen.

Mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 min gehen lassen. Laibe auf ein befettetes Blech stürzen, mit einer Gabel einstechen und im Backrohr ca. 20 min bei 250 °C, 60 min bei 190 °C und 20 min bei Nachhitze (ausgeschaltetes Rohr) backen. Ein Gefäß mit Wasser zur Dampfung ins Rohr stellen.

### Kräuterbaguette

100 g weiche Butter  
2 EL Salatkräuter Kräuter-Knoblauch oder Tomate-Basilikum  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

1 Baguette

Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch zerdrücken. Butter cremig rühren, 2 Eßlöffel Salatkräuter dazugeben und mit der Zwiebel und dem Knoblauch vermischen.

Baguette im Abstand von ca. drei Zentimetern einschneiden, die Schnittflächen mit Kräuter-Butter bestreichen und im Rohr oder auf dem Grill garen und mit der restlichen Butter servieren.

### **Schneiderbauer Gewürze**

Augental 7, 4772 Lambrechten  
0660/1451690, [www.schneiderbauer-gewuerze.at](http://www.schneiderbauer-gewuerze.at)