



## „Der Hafenarbeiter“ Pausensnack nach Hamburger Art

### Verpackung:

Brotdose aus Edelstahl mit Bambusdeckel und Ankermotiv, in der Dose nochmal durch Papier getrennt. Für das Getränk eine Glasflasche mit passend gestaltetem Etikett.

### Norddeutsches Krabbenbrötchen

Menge	Zutat	Zubereitung
2	Hartgekochte Eier	Schälen und fein würfeln
1	Schalotte	Schälen und fein würfeln. In einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen.
2 Handvoll	Gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel ...)	Waschen, trockenschleudern und fein schneiden.
1 EL 4 1	Kapern Cornichons Sardellenfilet	Fein hacken.
250 g 150 g	Mayonnaise und stichfesten Joghurt	Verrühren.
	Gewürfelte Eier, Zwiebeln, Kräuter und die Würzzutaten	Zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
200 g	Nordseekrabben	In einem Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen. Abtropfen lassen.
4	Salatblätter (z.B. Lollo biondo oder Eisbergsalat)	Vom Salatkopf abtrennen und anschließend waschen und trockenschleudern.
4	Helle Brötchen	Mittig, waagrecht aufschneiden.
	Brötchen	Mit Remoulade beide Seiten bestreichen, Salat auf jeweils eine Hälfte legen. Anschließend die Krabben gleichmäßig auf alle vier Brötchen verteilen und die Hälften zusammenlegen. Guten Appetit!

## **Franzbrötchen**

<b>Menge</b>	<b>Zutat</b>	<b>Zubereitung</b>
200 ml	Vollmilch	Lauwarm in einem Topf erhitzen. (Achtung! Nicht wärmer als 35°C)
1	Würfel frische Hefe	In kleine Stücke zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen.
400g	Weizenmehl (Type 550)	In die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben und in der Mitte eine Mulde bilden.
	Milch-Hefe-Mischung	In die Mulde geben und ca. 5 Minuten gehen lassen.
60g 2 Pk. 1 1 Prise	Butter Vanillezucker Ei Salz	Nach 5 Minuten hinzugeben und das Ganze mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe für etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
	Teig	Anschließend den Teig einer großen Schüssel so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (z.B. bei 50 °C ca. 30 - 40 Min. im Backofen).
500 g	Äpfel	Schälen und kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
160 g 4 TL	Brauner Zucker Zimt	Zu den Äpfeln geben und vermischen.
		Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
		Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.  Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 40 x 60 cm ausrollen und großzügig mit $\frac{3}{4}$ der Apfel-Zucker-Zimt-Mischung belegen.  Den Teig der Länge nach aufrollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem dünnen, langen Teil des Griffes eines Holzlöffels von oben auf die schmale Kante drücken – so entsteht die typische Franzbrötchen-Form.  Die Franzbrötchen auf den Backblechen verteilen und nochmal ca. 15 Min. ruhen lassen.  Anschließend mit der restlichen Apfel-Zucker-Zimt-Mischung belegen und bei 160 °C Heißluft ca. 20 Min. backen.  Guten Appetit!

## **Fassbrause**

<b>Menge</b>	<b>Zutat</b>	<b>Zubereitung</b>
1 l 70 ml ½ TL 1 Prise	Natur-Apfelsaft Zitronensaft Rosmarin Salz	In einem passenden Topf aufkochen. Eine halbe Stunde im offenen Topf köcheln, bis sich die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert. Durch ein Sieb in einen Messbecher geben.
2	Lakritz Schnecken	
2 El	Malzextrakt	Mit einem Schneebesen einrühren. Abkühlen lassen.
		Mit Sprudel-Mineralwasser aufgießen, kühl trinken.

### **Einkaufsliste Krabbenbrötchen:**

- 2 Hartgekochte Eier
- 1 Schalotte
- 2 Handvoll Gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel ...)
- 1 kleines Glas Kapern
- 1 kleines Glas Cornichons
- 1 kleine Dose o.ä. Sardellenfilets
- 250 g Mayonnaise
- 150 g stichfester Joghurt
- 200 g Nordseekrabben
- Blattsalat (z.B. Lollo biondo oder Eisbergsalat)
- 4 Helle Brötchen

### **Einkaufsliste Franzbrötchen:**

- 200 ml Vollmilch
- 1 Würfel frische Hefe
- 400g Weizenmehl (Type 550)
- 60 g Butter
- 160 g brauner Zucker
- 2 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 500 g Äpfel
- Salz, Zimt

### **Einkaufsliste Franzbrötchen:**

- 1 l Natur-Apfelsaft
- 70 ml Zitronensaft
- Getrockneter Rosmarin
- Salz
- Lakritz Schnecken
- Malzextrakt

**kalt  
genießen**

**mild  
& würzig**

**ab besten  
auf ex**

**Falschen selbst  
recycelt**

Ode an die Fassbrause.

Mit prickelndem Geschmack so  
rein und fein.  
Lässt sie uns fröhlich und glücklich  
sein.  
Ein Schluck davon und schon ist  
klar.  
Das Leben ist so schön, wie  
wunderbar!

BREWED ESPECIALLY  
FOR YOU BY THE PORTI'S  
BREWING COMPANY,  
MADE IN PASING,  
GERMANY.

Entstanden ist dieses Experiment durch den Arbeitsauftrag einen Pausensnack zu kreieren.  
Dies war nur möglich durch das kreative Genie Luis Portenlänger. Gereift im Edelstahltopf  
unter Druck des Pasinger Stiefels.

**Porti's**  
BREWING COMPANY

**Fass-  
brause**

**DRINK FRESH • 0,00% ALC/VOL**

BREWED & BOTTLED IN PASING



Porti's

BEWING COMPANY

Fass-  
brause

100% FRESH • 0.00% ALC/VOL  
BREWED & BOTTLED IN PASING





Porti's  
BEWING COMPANY

Fass-  
brause

100% FRESH • 0.00% ALC/VOL  
BREWED & BOTTLED IN PASING



Porti's

BEWING COMPANY

Fass-  
brause

100% FRESH • 0.00% ALC/VOL

BREWED & BOTTLED IN PASING