



„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 anschließen waschen und trockenschleudern.
4	Helle Brötchen	Mittig, waagrecht aufschneiden.
	Brötchen	Mit Remoulade beide Seiten bestreichen, Salat auf jeweils eine Hälfte legen. Anschließen die Krabben gleichmäßig auf alle vier Brötchen verteilen und die Hälften zusammenlegen. Guten Appetit!

Franzbrötchen

Menge	Zutat	Zubereitung
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

Menge	Zutat	Zubereitung
1 l 70 ml ½ TL 1 Prise 2	Natur-Apfelsaft Zitronensaft Rosmarin Salz Lakritz Schnecken	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 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