



- IN AKTION -

Mettwurst Schmalzbrot

Eine Kombination aus zwei Hanke Zutaten ...

Kreatives Kochens mit zwei Hanke Zutaten: so ein Gericht hatten wir noch nicht. Diese tolle Kombination ist eine Kreation von der Auszubildenden Frau Brandt, Filiale Giesen, und Frau Pfeleiderer aus der Sarstedter Filiale. Lassen Sie sich überraschen, was mit Knusperschmalz, unser Produkt des Monats Februar, in der Küche alles möglich ist.

Zutaten für ca. 2 Brote:

- 500 g Sauerteig
- 500 g Mehl
- 500 g Wasser
- 200g Knusperschmalz
- 1 Hanks Hausmacher Mettwurst mit gemahlenem Pfeffer
- 1 Päckchen TK Petersilie

Zubereitung:

Die Mettwurst in kleine feine Würfel schneiden. Mettwurstwürfel, Sauerteig, Mehl, Wasser und Knusperschmalz zu einem glatten Teig vermengen. Die Teigmenge halbieren und jeweils in eine gefettete Kastenbackform geben.

In einem vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 90 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Eine deftige Beilage zum Eintopf, als Snack, zu einem guten Bier und geröstet perfekt zum Salat.

Bewusst mit Lust genießen –

Viele Grüße das Hanke KreativTeam

