

Genuss-Auslobung unseres Bäckermeisters und Brot-Sommeliers Oliver Lahde:

Mit seinen schönen, karamellig-malzigen Tönen in der Kruste ist die Ermstaler Stange ein echter Genuss. Hier liegt Ihnen das Ermstal buchstäblich auf der Zunge und es gleicht kein Bissen dem anderen! Je nachdem, ob Ihre Geschmacksknospen auf die fruchtig-süße Birne, die milde Mandel oder die herbsüße Zwetschge treffen, die eingebettet mit einem Hauch von Nelken und Zimt im saftig-weichen Brotinneren auf ihre Entdeckung warten.

Wussten Sie, dass wir über 25 Brotsorten anbieten?

Alle Infos zu unseren Broten finden Sie unter

www.baeckerhaus-veit

Ihr Bäckerhaus Veit
Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen
Telefon 07123/9399-0
E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Follow us on Instagram: [Baeckerhaus_Veit](https://www.instagram.com/Baeckerhaus_Veit)

BÄCKERHAUS
veit



Geniale Kombination: milder, französischer Ziegenfrischkäse wie Mothais sur Feuille oder Sainte Maure de Touraine von Malte Looman's Mäusefalle, Reutlingen, mit frischer Feige.
Nach Belieben mit oder ohne Butter.

TIPP:

Ermstaler Stange der Länge nach aufschneiden, beide Hälften belegen und erst am Tisch schneiden.
Ein Hingucker!



Ein Genuss: reifer, gut temperierter Camembert aus der Normandie oder ein Brie de Meaux von Malte Looman's Mäusefalle, Reutlingen, in Kombination mit den leicht herben Wildpreiselbeeren von Maintal Konfitüren.

TIPP:

Nach Belieben mit Rucola oder Friséesalat und Schnittlauch garnieren.

REZEPT-IDEEN Ermstaler Stange

mit getrockneten Zwetschgen & Birnen, Mandeln und einem Hauch Nelken & Zimt



Brotbeschreibung:

Dieses besondere Dinkelbrot mit Zutaten aus dem Ermstal und ausgesuchten Gewürzen wurde von unserem Bäckermeister und Produktionsleiter Jürgen Lauxmann kreiert. Jürgen Lauxmann ist Bäcker aus Leidenschaft, er liebt sein Handwerk und er liebt es, neue Rezepturen zu entwickeln.

Das geschmackliche Extra:

unser neues Genussbrot aus 100% Dinkel wird mit getrockneten Pflaumen und Birnen aus dem Ermstal, mit Mandeln, Salz und einem Hauch Nelken und Zimt hergestellt. Es ist nicht mit einem Früchtebrot zu vergleichen und es als Gewürzbrot zu bezeichnen, wäre auch nicht richtig.

Lesen Sie gerne dazu die Genussauslobung unseres Brot-Sommeliers Oliver Lahde. Probieren Sie es aus, die Ermstaler Stange passt sowohl zum Frühstück wie zum Vesper. Genial gut mit verschiedenen Käsesorten, Schinkenspezialitäten, Frischkäse und Avocado.

Auf den folgenden Seiten finden Sie fünf von uns entwickelte Rezeptvorschläge, die uns besonders gut gefallen haben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Avocado mit Kürbis-Ananas-Chutney



Reife Avocado halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit einem Kürbis-Ananas-Chutney von Charlottes Selbstgemachtes, Charlotte Hazotte aus Hohenstein auf der Schwäbischen Alb, anrichten.

TIPP:

Wer's scharf mag – mit wenig Pul Biber oder einer mexikanischen Gewürzmischung bestreuen.

Albkäs & Wacholderschinken mit Feigen-Senfsauce



Berg Rendezvous, ein junger Hartkäse von der Hohensteiner Hofkäserei, halb aus Kuhmilch, halb aus Büffelmilch, kombiniert mit Wacholderschinken von der Albschweinkeule, 6-8 Monate gereift, von der Albmetzgerei Failenschmid, dazu die Original Tessiner Senfsauce Grüne Feige.

TIPP:

Helmut Rauscher und seine Albbüffel lohnen zu jeder Jahreszeit einen Besuch in Hohenstein-Odenwaldstetten: www.albkaes.de

Frischkäse & Apfel mit Granatapfelkernen



Rotschaligen Apfel in dünne Spalten schneiden, mit Frischkäse und Granatapfelkernen auf dem Brot anrichten. Im Sommer eignen sich auch rote Träuble (Johannisbeeren) als Garnitur.

TIPP:

Ganz besonders intensiv schmecken alte, regionale Apfelsorten wie die Gewürzluike.