

# Natürlich...



Nudeln  
+  
Pasta

Grillen  
+  
Backen



## Liebe Kunden und Backfreunde,

im Backdorf ist immer etwas geboten. So gibt es auf der technischen Seite dieses Jahr viele tolle Neuheiten, wie etwa den neuen Nudelschneider für die Häussler Nudemaschinen oder die innovativen Zubehörteile für den Pelletgrill. Für die Rezeptseite ist unser Meister-Team ständig am Werkeln und Tüfteln, damit wir Ihnen regelmäßig neue Rezepte für die Häusslergeräte präsentieren können – wie zum Beispiel im neuen Nudelbuch. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den neuen Eindrücken und allzeit gutes Gelingen.

*Ihre Familie Häußler*

und das engagierte Backdorf-Team

## Termine 2017

### Backdorf Heiligkreuztal\*

Grill- und Nudeltage	Häussler Backdorf	12.05. – 13.05.17
Holzofentage	Häussler Backdorf	07.07. – 08.07.17
Adventsmarkt	Häussler Backdorf	29.11. – 02.12.17

### Messen\*

Maimarkt	Mannheim	29.04. – 09.05.17
Südwest Messe	Villingen-Schwenningen	10.06. – 18.06.17
Oberrhein Messe	Offenburg	30.09. – 08.10.17
Oberschwabenschau	Ravensburg	14.10. – 22.10.17
Infra	Hannover	14.10. – 22.10.17
Heim + Handwerk	München	29.11. – 03.12.17

\* mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



## Einladung ins Backdorf

Das Backdorf ist das ganze Jahr über geöffnet und immer einen Besuch wert. Genießen Sie die Atmosphäre und lassen sich verzaubern. Hier finden Sie alles, was man zum Mahlen, Kneten und Backen braucht. Auch das Nudelmachen und Grillen kommt nicht zu kurz. Das umfangreiche Zubehör rundet das Angebot ab. Wir freuen uns auf Sie.

**Öffnungszeiten: Montag-Freitag: 8 – 18 Uhr**  
**Samstag: 8 – 13 Uhr**

### Impressum

Herausgeber:  
Karl-Heinz Häußler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal  
Telefon 0 73 71 / 93 77-0 · [info@backdorf.de](mailto:info@backdorf.de) · [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)  
Druck: Konradin Druck GmbH · Auflage: 100.000 Exemplare

Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Angebote sind gültig solange Vorrat reicht.

Bildrechte: © fotolia und © Karl-Heinz Häußler GmbH

## Der neue Häussler-Katalog kommt

Ab Juni gibt es die neue Ausgabe unseres Kataloges. Über 300 Seiten randvoll mit Geräten, Zubehör, Rezepten, Praxistipps und Ausflugszielen in Oberschwaben. Darin kann man schmökern, träumen, planen, sich informieren und ganz einfach bestellen. Mit jeder Ausgabe wird der Katalog weiterentwickelt. Die Pflichtlektüre für alle, die eine Leidenschaft für gutes Essen haben und das Selbermachen von Lebensmitteln lieben. Lassen Sie sich von der Vielfalt und den Möglichkeiten inspirieren.



**Gleich anfordern unter**  
**Telefon 0 73 71 / 93 77-0**  
**oder im Internet unter**  
**[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)**

**NEU**

# Limitierte Auflage ALPHA Sonder-Edition

Dieses Jahr gibt es die Teigknetmaschine ALPHA als Kleinserie in vier trendigen Farben. Erscheint in limitierter Stückzahl. Schnell zuschlagen!

	1-Gang:	2-Gang:
Melonengelb	Art.-Nr. 303503, € 1.650,-	Art.-Nr. 303507, € 1.920,-
Rauchsilber	Art.-Nr. 303504, € 1.650,-	Art.-Nr. 303508, € 1.920,-
Lachsrosa	Art.-Nr. 303501, € 1.650,-	Art.-Nr. 303505, € 1.920,-
Taubenblau	Art.-Nr. 303502, € 1.650,-	Art.-Nr. 303506, € 1.920,-

Melonengelb



Rauchsilber



Lachsrosa



Taubenblau



## Häussler Backdorf Gruppe

Kennen Sie die Häussler Backdorf Gruppe? In unserer neuen Facebook-Gruppe tauschen sich die Mitglieder rund um das Backen aus, teilen miteinander Rezepte, zeigen Bilder und geben Hilfestellung. Treten auch Sie der Gruppe bei und profitieren von den Tipps und Tricks der anderen Mitglieder. Auch diejenigen, die nach einem gebrauchten Häussler-Gerät Ausschau halten, können mit etwas Glück fündig werden. Sie wünschen noch Anregungen für Ihr eigenes Backhaus? Genießen Sie die vielen tollen Bilder von Traumbäckhäusern in der Gruppe. Die Mitgliedschaft lohnt sich in jedem Fall.

[www.facebook.com/groups/haeusslerbackdorfgruppe](http://www.facebook.com/groups/haeusslerbackdorfgruppe)



Rezepte

Forum  
Bilder

Tipps  
Geräte

Erfahrungen



Austausch



## Die Kraftpakete: Häussler Nudelmaschinen

### Luna: Ein Schmuckstück in Profiqualität

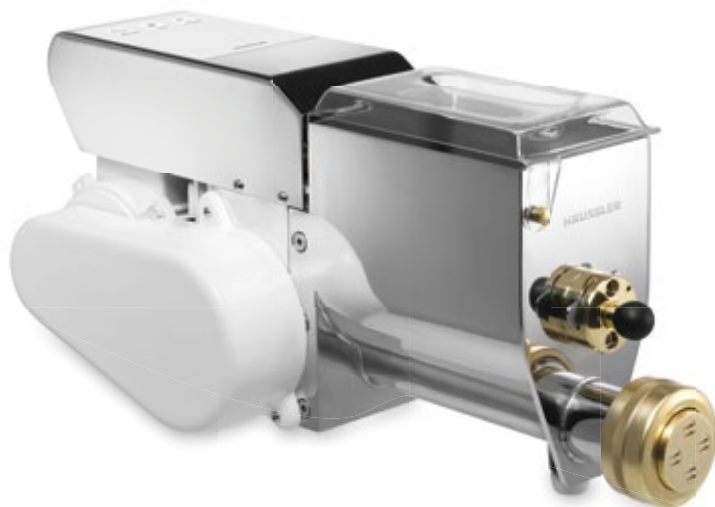
Optimal für den kleineren und mittleren Haushalt. Die Luna vereint edles Design, robuste Bauweise, hohe Funktionalität, und einfache Reinigung. Das hochformatige Gehäuse benötigt nur eine relativ geringe Stellfläche. In nur 30 Minuten produzieren Sie mit der Luna rund 750 g Nudeln.

Luna Anthrazit	Artikel-Nr. 300187	€ 1.300,-
Luna Ultramarinblau	Artikel-Nr. 300185	€ 1.300,-
Luna Cremeweiß	Artikel-Nr. 300184	€ 1.300,-

### Emma: Robuste Technik, modernes Design

Die Emma ist die große Schwester der Luna. Auch sie benötigt relativ wenig Platz in der Küche und ist dennoch ein Kraftpaket mit starkem Motor und massiver Pressschnecke. Bei ihr kommen die größeren Matrizen zum Einsatz. Somit ist die Auswahl an Nudel-formen noch umfangreicher. In nur 30 Minuten produzieren Sie mit der Emma rund 1 kg Nudeln.

Emma, Artikel-Nr. 302201, € 1.930,-



### PN 100: Klassisch und elegant

Die PN 100 verwendet ebenfalls größere Matrizen – wie die Emma. Sie ist querformatig angelegt, ist flacher und besticht durch ihr elegantes, zeitloses Erscheinungsbild. Der Misch-behälter ist gut zugänglich und optimal einsehbar. In nur 30 Minuten produzieren Sie mit der PN 100 rund 1 kg Nudeln.

PN 100, Artikel-Nr. 300005, € 1.720,-

## Grill- und Nudeltage

Freitag + Samstag

12. + 13. Mai 2017 | 10-17 Uhr

Backdorf Heiligkreuztal

- Durchgehend viele Live-Vorführungen zum Grillen und Nudelmachen
- Große Häussler Geräte-Ausstellung
- Professionelles Koch- und Backzubehör
- Tolle Neuheiten und Rezepte
- Bewirtung von herzhaft bis süß



NEU

## Perfekter Schnitt: Nudelschneider

Der Nudelschneider ist eine brandneue Entwicklung aus dem Hause Häussler. Er ist perfekt auf die Nudelmaschinen Emma und PN 100 abgestimmt und löst die bisherige Abschneidevorrichtung ab. Der Nudelschneider wurde von Grund auf neu konzipiert und lässt sich nun sowohl für Kurz- als auch für Langware einsetzen. Sie können damit nach Belieben kürzeste Suppennudeln oder auch Spaghetti schneiden – und dazwischen ist jede gewünschte Länge stufenlos einstellbar. Neu ist auch die Ausführung des Schneidemessers. Es ist aus lebensmittelechtem Kunststoff, schneidet präzise die Nudeln und schont die Matrizen. Selbst bei kurzen Intervallen bleiben die Nudeln gut in Form. Das Gerät ist handlich, lässt sich gut aufsetzen und leicht reinigen. Rundum eine sinnvolle und hilfreiche Ergänzung zur Nudelmaschine.  
**Nudelschneider, Artikel-Nr. 300602, € 310,-**



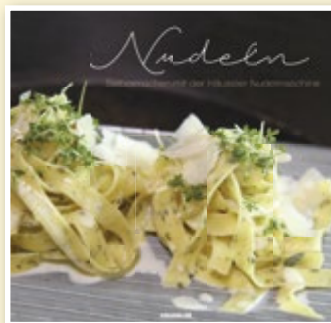
### Nudelschneider

- **Kompakt, handlich, leicht**  
Angenehme Handhabung
- **Für Kurz- und Langware**  
Länge per Intervall einstellbar
- **Präzision**  
Neue Messerform
- **Einfache Montage**  
Durchdachte Spannvorrichtung
- **Nahezu verschleißfrei**  
Kunststoffmesser schont Matrize
- **Modernes Design**  
Ansprechende Gestaltung

NEU

## Neuaufgabe: Nudelbuch

Die optimale Ergänzung zu den Häussler Nudelmaschinen: Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen – wie zum Beispiel Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten von Küchenmeister Alex Weini, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse. Jetzt erhältlich.  
**Nudelbuch, Artikel-Nr. 200929, € 6,-**



# Innovativ: Pelletgrill



Der Häussler Pelletgrill steht für eine völlig neue Gerätekategorie. Er wird mit Holzpellets befeuert, ist in wenigen Minuten grillfertig, nahezu rauchfrei und bietet eine wunderschöne, sichtbare Flamme. Der Pelletgrill bildet die Basis für ein attraktives Gesamtsystem. Mit Hilfe von neuen Zubehörteilen lässt er sich, zusätzlich zum reinen Grillen, auch als Ambientelicht, Pizzaofen oder Hähnchengrill betreiben. Im neuen Zubehörprogramm findet sich auch ein neuer Grillrost samt Flammteiler.

**Pelletgrill, bestehend aus Lichtsäule, Grillaufsatz und Deckel, Artikel-Nr. 304010, € 1.450,-**

Abbildung zeigt Sonderzubehör. Der Ablagetisch ist nicht enthalten, sondern separat erhältlich.



## Gemütlich: Ambientelicht

Der Häussler Pelletgrill ist zusätzlich als Ambientelicht konzipiert. Zwei Glasaufsätze, hoch und niedrig, stehen zur Wahl. Genießen Sie Ihre Abende draußen mit dem lebendigen Bild natürlicher Flammen, gespeist von Pellets, umgeben von Glas. Die Säule entwickelt kaum Rauch oder Ruß, ist sicher und wirkt besonders stimmungsvoll auf Balkonen und Terrassen, erst recht im Garten.

**Ambientelicht, Artikel-Nr. 304000, € 960,-**  
**Ambientelicht XL (mit hohem Glasaufsatz), Artikel-Nr. 304014, € 1.020,-**



**NEU**

## Volles Aroma: Grillrost-Set



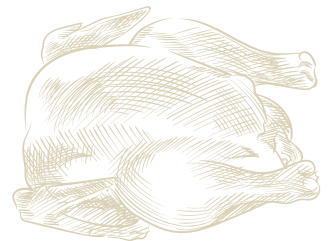
Serienmäßig kommt der Häussler Pelletgrill mit einer 3-teiligen gusseisernen Grillplatte. Als neues Zubehör gibt es dazu nun auch das Grillrost-Set. Damit wird das Grillen noch raffinierter und genussvoller. Man kann wunderschöne Brandings (Grillmuster auf dem Steak) erstellen und erhält ein intensiveres Feuer-Aroma. Dennoch tropft keine Flüssigkeit und kein Fett in das Feuer, da die Öffnungen des Rostes versetzt angeordnet sind. Tropfen werden sicher aufgefangen. Ebenfalls zum Set gehört der neue Flammteiler. Er sorgt für die optimale Hitzeverteilung an der Oberfläche und gewährleistet unterschiedliche Temperaturzonen. Mit dem Grillrost-Set erweitern Sie die Möglichkeiten Ihres Pelletgrills.

**Grillrost-Set, bestehend aus Grillrost und Flammteiler, Artikel-Nr. 304021, € 111,-**

NEU

## Auf Stein backen: Pizza-Set

Mit diesem Set verwandeln Sie Ihren Pelletgrill im Handumdrehen und können ihn zum Pizzabacken nutzen. Der Umbau ist denkbar einfach: Flammteiler einhängen, Pizzastein auflegen und Zwischenring samt Deckel aufsetzen. Innerhalb kurzer Zeit wird der Pizzastein aufgeheizt. Durch den Zwischenring bildet sich ein Back- und Garraum, der sehr gut zum Pizzabacken geeignet ist und ein optimales Zusammenspiel von Ober- und Unterhitze bietet. Nun gibt man die frisch belegte Pizza auf den heißen Stein und kann zusehen, wie sie innerhalb weniger Minuten gebacken wird – mit schön krossem Boden. Das Pizza-Set ist die Attraktion auf jeder Gartenparty. Aber auch schon für ein oder zwei Personen lohnt sich der Einsatz, beispielsweise zum Feierabend, weil es so einfach geht. In kürzester Zeit sind Sie startklar und können rasch eine Pizza auf Stein backen – beziehungsweise viele Pizzen hintereinander. Schließlich bringt der Pelletgrill über Stunden hinweg eine kontinuierliche Hitze. **Pizza-Set, bestehend aus Flammteiler, Zwischenring und Pizzastein, Artikel-Nr. 304022, € 160,-**



NEU

## Ganz und gar: Hähnchen-Set

Das dritte Set im Bunde ist das neue Hähnchen-Set. Es besteht aus dem Zwischenring und einem motorisch angetriebenen Spieß – ideal zum Grillen von Hähnchen. Der Aufbau ist ganz einfach: Zwischenring aufsetzen, ganzes Hähnchen aufspießen und samt Motor einhängen, Deckel drauf und los geht's. Unter das Hähnchen wird eine mit Wasser befüllte Tropfschale gestellt, diese sorgt für genügend Feuchtigkeit im Garraum und fängt das herabtropfende Fett auf. Der Motor lässt das Hähnchen kontinuierlich rotieren, sodass man sich in der Zwischenzeit um andere Dinge kümmern oder sich mit seinen Gästen unterhalten kann – bis man schließlich ein köstlich gegrilltes Hähnchen frisch vom Grill genießen darf.

**Hähnchen-Set, bestehend aus Zwischenring, Motorspieß und Tropfschale, Artikel-Nr. 304023, € 198,-**



# Jahrzehntelang Freude: Original Holzbackofen

Ein Holzbackofen ist eine Anschaffung fürs Leben. Damit backen Sie wunderbare Backwaren: herzhafte Brot, feine Kuchen, raffinierte Kleingebäcke oder zaubern köstliche Fleischgerichte. Es sind aber nicht nur die kulinarischen Genüsse, die für diesen Backofen sprechen – es ist der Umgang mit der traditionellen Technik des Altdeutschen Ofens. Er benötigt keinen Strom, keinen Timer und auch kein Display, sondern begeistert vielmehr durch seine Einfachheit, seine Schwere und seine Qualität. Es werden alle Sinne angesprochen. Das Riechen, Schmecken und Fühlen wird hier wesentlich intensiver erlebt. In der heutigen Zeit streben immer mehr Menschen nach Entschleunigung, Behaglichkeit und Nachhaltigkeit. Mit dem Holzbackofen schaffen Sie sich eine regelrechte Wohlfühlzone zu Hause, denn ein Backtag mit der Familie ist unbezahlbar. Am Samstagmorgen den Ofen anfeuern, die Teige vorbereiten und reifen lassen, mit der Anfangshitze erst ein paar Dinnete backen und genießen. Danach die Brote, Zöpfe oder Kuchen einschießen – all das lässt den Alltag vergessen und schenkt Zufriedenheit. Man kann experimentieren, seine Backkünste verfeinern und immer wieder Erfolgserlebnisse feiern. Wenn es den Holzbackofen noch nicht geben würde, müsste man ihn glatt erfinden.



**HABO 4/6 Artikel-Nr. 300100 € 3.450,-**  
**HABO 6/8 Artikel-Nr. 300101 € 3.970,-**

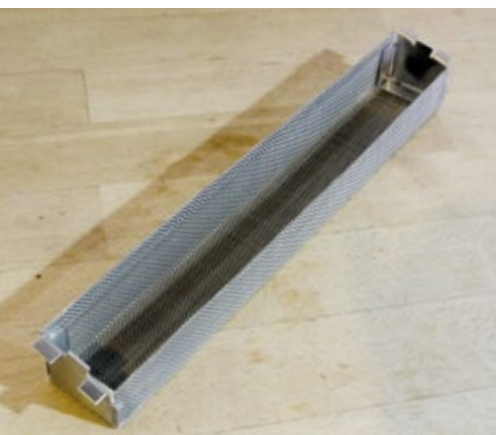


## Räuchern im HABO: Smoker-Einsatz



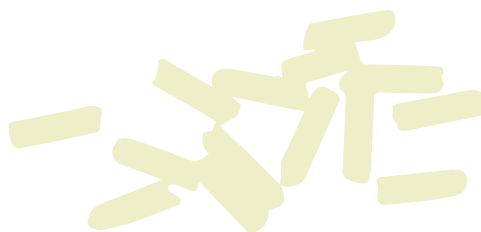
Kommt unscheinbar daher, hat es aber in sich: Dieser Einsatz verwandelt den HABO 4/6 oder 6/8 in einen Smoker. Es geht ganz einfach: Den Holzbackofen auf die gewünschte Temperatur bringen, die Asche ausräumen und den Einsatz in den Aschekanal einsetzen. Diesen mit Räuchermehl füllen und mit einem Glutstück zum Glühen bringen. Danach die Ascheklappe zuklappen

und den Aschekasten leicht öffnen, damit ein Zug entsteht. Nun gibt man die Räucherware in den Backraum, schließt die Ofentüre und öffnet leicht den Zug.  
**Smoker-Einsatz aus Edelstahl, für HABO 4/6 oder 6/8, Art.-Nr. 303343, € 49,-**  
**Räuchermehl aus Buchenholz, 5 kg, Art.-Nr. 300886, € 9,95**





# Moderner Brennstoff: HABO Pellet



Mit dem HABO Pellet nutzen Sie den modernen Brennstoff der Holzpellets. Genießen Sie die einfache Handhabung und den nahezu rauchfreien Abbrand. Zuerst wird die Brennerkassette bis zur Markierung mit Pellets gefüllt. Anschließend gießt man etwas Pelletstarter über die Pellets und entfacht das Feuer mit einem Holzwolleanzünder. Danach wird die Kassette geschlossen. Die Feuerklappe bleibt geöffnet, ebenso die Abluftklappe. Der Zug wird je nach Witterung und Abbrennverhalten individuell gesteuert, sollte aber während der Aufheizphase nicht geschlossen werden. Erst nach dem Abbrand wird die Feuerungs- und die Abluftklappe geschlossen. Nun lässt man den Ofen bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten abstehen. Beim Abstehen werden die Schamottewände vollständig aufgeheizt und somit das Maximum an Wärmespeicherung erzielt. Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, kann das Backgut eingeschossen werden. So entsteht der unverwechselbare, aromatische Holzofengeschmack.

**HABO Pellet 4/6** Artikel-Nr. 301000 € 4.690,-  
**HABO Pellet 6/8** Artikel-Nr. 301001 € 5.210,-



Befüllen



Anzünden



Aufheizen



Einschießen



Genießen



## Zum Nachrüsten: Brennerkassette

Zum Nachrüsten von bestehenden Holzbacköfen HABO 4/6 und HABO 6/8 bieten wir die Pellet Brennerkassette an. Diese ist einfach zu montieren. Der bisherige Ascheschacht wird zum Befuerungsschacht umgebaut. Der erforderliche Zugregler für den Kamin ist im Lieferumfang enthalten.

**HABO Pellet Brennerkassette,**  
 Artikel-Nr. 300950, € 1.450,-

# Gartenraum: Sommerküche mit HABO



Eine Sommerküche, neudeutsch auch Outdoorküche genannt, ist ein Schmuckstück in jedem Garten. Damit holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause. Genießen Sie die Natur, die Sonne und die Feierabende. Die Vögel zwitschern, das Feuer knistert im Holzbackofen – bald können Pizzen gebacken oder Brote eingeschossen werden. Oder Sie nutzen den HABO zum Grillen, Räuchern oder Obst dörren. Ein Traum für jeden Gartenliebhaber. **Sowohl fertige Holzbacköfen als auch Bausätze sind für den Einsatz in Sommerküchen geeignet. Wir beraten Sie gerne.**



## Holzofentage

**Freitag + Samstag**

**7. + 8. Juli 2017 | 10-17 Uhr**

**Backdorf Heiligkreuztal**

- Durchgehend viele Live-Vorfürungen
- Große Häussler Geräte-Ausstellung
- Professionelles Koch- und Backzubehör
- Tolle Neuheiten und Rezepte
- Bewirtung von herzhaft bis süß
- Große Holzofenausstellung (über 30 Modelle)



Empfohlenes Werkzeug:

**Glutschieber ohne Stiel,**  
Artikel-Nr. 300171, € 56,-

**Glutschieber mit Stiel, 150 cm,**  
Artikel-Nr. 300170, € 63,-

Sie besitzen einen HABO Holzbackofen und möchten dessen Einsatzmöglichkeiten erweitern? Mit etwas Geschick lässt sich der HABO ganz einfach als Dauerbackofen nutzen – was beim Backen von Pizza, Flammkuchen oder Dinnete eine willkommene Funktion ist. Was muss man beachten? Man heizt den Ofen auf, wartet bis die Schamottesteine heiß sind und ein Glutbett im Backraum liegt. Bei dieser Methode räumt man den Backofen vor dem Backen nicht aus, sondern behält die Glut im Ofen. Diese wird mit dem Glutschieber auf eine Seite

## Trick mit der Glut: Dauerbacken im HABO

geschoben, damit auf der anderen Seite gebacken werden kann. Im Laufe des Backens wird die Glut immer wieder von einer Seite zur anderen Seite geschoben, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann. Um die Glut zu erhalten, gibt man regelmäßig kleinere Holzscheite darauf. Bitte beachten: Der Pizzarand zur Glut hin bekommt mehr Hitze ab, weshalb die Pizza nach der halben Backzeit gedreht werden muss, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erhalten. Das Dauerbacken ist sehr beliebt auf Gartenparties. Es macht Spaß, ist kommunikativ und überaus köstlich. Jeder kann seine Pizza nach eigenem Gusto ausformen, belegen und am besten selbst im HABO herausbacken. Probieren Sie's mal aus, es ist unkompliziert und lohnt sich auf jeden Fall.

## Häussler Online: Unser Service für Sie



### Facebook

Auf Facebook zeigen wir jede Woche Rezepte, Traumbäckhäuser, Produkttipps und Neuigkeiten direkt aus dem Backdorf. In der Regel wird täglich ein Post erstellt. Liken Sie jetzt unsere Facebook-Seite und erhalten die aktuellsten Infos.  
[facebook.com/backdorf](https://facebook.com/backdorf)



### YouTube

Auf YouTube finden Sie das Häussler Filmarchiv. Darin zeigen unsere Profis, wie Sie Brote, Brötchen, Brezeln und vieles mehr selber machen können. Vom Teig ansetzen, über das Ausformen bis hin zum Backen wird alles gezeigt und erklärt.  
[youtube.com/KarlHeinzHäusslerGmbH](https://youtube.com/KarlHeinzHäusslerGmbH)



### Instagram

Auf Instagram sind wir erst seit kurzer Zeit vertreten. Hier zeigen wir stimmungsvolle Bilder rund um das Backen, die Backöfen und die Traumbäckhäuser. Das Auge isst schließlich mit und will schöne Bilder zum Thema Backen sehen.  
[instagram.com/haeusler\\_backdorf](https://instagram.com/haeusler_backdorf)



### Newsletter

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über Neuheiten, Produkte, Veranstaltungen, Rezepte und Termine. Spezielle Angebote für die Newsletter-Abonnenten machen den Newsletter zusätzlich attraktiv.  
[www.backdorf.de](https://www.backdorf.de)

# Pulled Pork

## Zutaten für 20 Portionen:

- 2,5 kg Schweinenacken oder Schulter
- 2 EL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 2 EL Zwiebelpulver
- 1 TL Cumin bzw. Kreuzkümmel
- 200 ml Apfelsaft
- 100 ml Apfelessig
- 3 EL Sojasoße
- 3 EL Honig



## Zubereitung:

Das Fleisch mit einem Küchenpapier abtupfen. Dann alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und das Fleisch damit gut einmassieren. Im Idealfall nun vakuumieren oder mit Frischhaltefolie gut einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Folgetag den Holzbackofen gut 2,5 bis 3 Stunden aufheizen – diese Aufheizdauer ist nötig, damit der Ofen die Temperatur über die lange Garzeit entsprechend hält. Nun einen tiefen Bräter vorbereiten, in dem das Fleisch ausreichend Platz hat.

Das Fleisch nun mit grobem Meersalz ordentlich einreiben und im Bräter bei ca. 260 Grad in den Ofen geben. Wer möchte, kann nun im Garraum noch ein paar Räucherchips entzünden. Hierzu den Aschekanal öffnen, den Aschekasten nach vorn ziehen und den Rauchrohrabzug minimal geöffnet lassen – somit entsteht ein kleiner Luftzug, der die Chips glimmen lässt. Die Ofentüre bleibt hierzu geschlossen.

Die Garzeit beträgt etwa 16 bis 18 Stunden. Nach ungefähr 2/3 der Garzeit kann das Fleisch mit einer Mischung aus Apfelessig, Apfelsaft, Sojasoße und Honig im 30 Minuten-Takt abgestrichen werden.

Nach der Garzeit das Fleisch in Alufolie einwickeln und nochmal eine Stunde in einer Thermobox ruhen lassen. Danach das Fleisch auseinanderzupfen (pullen) und mit etwas BBQ-Sauce vermischen.



# Burger Buns

## Zutaten für 20 Brötchen:

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 20 g Salz
- 30 g Hefe
- 475 g Milch
- 150 g Butter (nach und nach zugeben)



### Im Häussler Holzbackofen:

Bei 220° C einschießen  
Backzeit: 15 Minuten



### Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C  
Unterhitze 170° C  
Backzeit: 15 Minuten



### Im Haushaltsbackofen:

Bei 210° C einschießen  
Backzeit: 15 Minuten

## Zubereitung:

Die Zutaten für etwa 10 Minuten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 90 g schwere Portionen abteilen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen.

Die Teiglinge auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Die Teiglinge noch 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Vor dem Backen die Brötchen mit einer Mischung aus Ei und Milch abstreichen und mit Sesam bestreuen.



## Zubereitung:

Weißkohl und Karotten fein schneiden und in einer Schüssel vermischen sowie leicht salzen.

In einer zweiten Schüssel alle weiteren Zutaten vermischen und die Soße abschmecken. Das ausgetretene Wasser vom Weißkohl abschütten.

Dann die Soße zum Kraut dazugeben und ordentlich untermischen.

Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach nochmals gut durchmischen und servieren.

# Krautsalat

## Zutaten Krautsalat:

- 1 kg Weißkohl, feingeschnitten
- 500 g Karotten, feingeschnitten
- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Buttermilch
- 60 ml Weißweinessig
- 60 ml Limettensaft
- 240 g Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung eines Burgers:

Frische Brötchen aufschneiden und das heiße Pulled Pork auf dem Brötchenboden verteilen. Den saftigen Krautsalat nochmals gut mischen und einen Löffel davon auf das Fleisch verteilen. BBQ-Soße je nach Geschmack auf den Krautsalat geben. Brötchendeckel drauf setzen und servieren. Guten Appetit!

# Profizubehör: Freude am Backen



## Baguette-Set

Oh, là, là, wer schwärmt nicht von einem original französischen Baguette? Diese Frische und der köstliche Geschmack! Voilà, für alle frankophilen Backfreunde haben wir dieses tolle Set zusammengestellt:

- Original französisches Baguettemehl T65, 2,5 kg
- Teigwanne 10 Liter
- Französisches Bäckerleinen
- Baguette-Ritzmesser
- Rezept für original französisches Baguette

**Baguette-Set, Artikel-Nr. 303421, € 59,90**



## Brotmischung-Set

Sie möchten mal verschiedene Brote ausprobieren? Oder Sie legen Wert darauf, mehrere Mischungen im Haus zu haben? Dieses Set besteht aus:

- Rustikales Zwiirbelbrot
- Würziges Kartoffelbrot
- Schwäbisches Bauernbrot
- Rustikales Dinkel-Saatenbrot

4 x 2,5 kg Packung, jeweils mit Rezept auf der Rückseite.

**Brotmischung-Set,  
Artikel-Nr. 303424, € 29,40**



## Brötchen-Set

Brötchen zu Hause selberrnachen ist eine wahre Wonne – und dabei gar nicht schwer. Direkt vom Ofen auf den Frühstückstisch, es duftet herrlich aus der Küche oder Backstube – frischer geht es wirklich nicht. Mit selbst gebackenen Brötchen kann man seine Liebsten so richtig verwöhnen. Mit diesem Set können Sie gleich loslegen:

- Weckles-Brezelmehl, 2,5 kg
- Gärbox
- Gärfolie
- Kaisersemmeldrücker
- Rezept für krosse Brötchen

**Brötchen-Set, Artikel-Nr. 303422, € 52,90**



# Unsere besten Backhelfer



## Backmalz

Zutaten: Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Acerolapulver, Enzyme.

500 g Dose (100 g = € 1,58),

Artikel-Nr. 201823, € 7,90

## Roggensauerteig

Zutaten: Roggensauerteig getrocknet (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut)

500 g Dose (100 g = € 1,78),

Artikel-Nr. 302634, € 8,90

## Weizensauerteig getrocknet

Zutaten: Weizensauerteig getrocknet (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Starter-Kulturen, Hefe)

500 g Dose (100 g = € 1,58),

Artikel-Nr. 303198, € 7,90

## Teigwanne mit Deckel

Teigwanne klein: Zur Lagerung von Teig aus bis zu 1,5 kg Mehl. Der Deckel verschließt die Wanne wahlweise nahezu luftdicht, bzw. umgedreht mit umlaufendem Luftschlitz. Inhalt 5 Liter, 40 x 30 x 10,5 cm, Gewicht 700 g.

Teigwanne klein, 5 Liter, Artikel-Nr. 303319, € 23,95

Teigwanne groß: Zur Lagerung von Teig aus 3 kg Mehl. Inhalt 10 Liter, 40 x 30 x 16,5 cm, Gewicht 1300 g

Teigwanne groß, 10 Liter,

Artikel-Nr. 303324, € 29,95



## Gärfolie

Zum Abdecken oder Einrollen der Teiglinge. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die Tüllseite verhindert das Ankleben des Teigs.

klein 46 x 66 cm, Artikel-Nr. 302942, € 9,95

groß 70 x 106 cm, Artikel-Nr. 302945, € 13,20

## Gärbox

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge. Die ausgeformten Teiglinge einfach in die bemehlte Box setzen. Diese mit einer Gärfolie abdecken. Außenmaß: 58 x 39 x 5 cm

Gärbox, Artikel-Nr. 302902, € 19,80



## Backtrennöl

Backtrennöl zum Einsprühen von Backformen und Blechen.

100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei.

Inhalt: 500 ml, (100 ml = € 1,96)

Artikel-Nr. 201645, € 9,80



# Grillpaket

## Pelletgrill mit tollem Zubehör

Das ideale Set – direkt zum Loslegen:

- Häussler Pelletgrill bestehend aus: Grundkorpus, niedrigem Glasaufsatz, Grillaufsatz mit dreiteiliger Grillplatte und Grilldeckel mit Thermometer und Luftregulierung
- 1 Sack Holzpellets, Güteklasse A1
- Swissflame Feueranzünder
- Pellet-Starter

**Pelletgrill mit Zubehör**  
**€ 1.450,-**



Die Frachtkostenpauschale für den Grill beträgt innerhalb Deutschlands 59,- €

## Bestellformular

Einfach ausfüllen und faxen: 0 73 71/ 93 77-40  
oder telefonisch bestellen unter: 0 73 71/ 93 77-0

Karl-Heinz Häussler GmbH · Backdorf  
Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal

Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	Menge	Preis €
Alpha Sonder-Edition			
Grillpaket	304010		1.450,00 €
Baguette-Set	303421		59,90 €
Brotmischung-Set	303424		29,40 €
Brötchen-Set	303422		52,90 €
Katalog 2-2017			gratis

### Ihre Kundennummer

(finden Sie auf Ihrem Umschlag über der Adresse)

--	--	--	--	--	--	--

Ihr Zahlungswunsch (bitte ankreuzen):

- Vorkasse  
 per Nachnahme (zzgl. € 8,- Nachnahmegebühr in Deutschland)  
 Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Bei Bankeinzug: Bank \_\_\_\_\_

IBAN \_\_\_\_\_

BIC \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_