



PRESSEINFORMATION

Oktoberfest-Schmankerl mit Alpensaline

Heilbronn, im August 2020 | Das Oktoberfest 2020 in den eigenen 4 Wänden feiern? Mit der Achterbahn wird das schwierig aber zumindest kulinarisch kann man sich zuhause mit besonderen Wiesn-Schmankerl selbst ein kleines Event schaffen. Bad Reichenhaller hat neue Rezeptkreationen mit Alpensaline Manufakturprodukten, die ideal für ein ganz privates Oktoberfest im Familienkreis geeignet sind.

Die Wiesn-Leckereien sind eine moderne Interpretation typisch bayerischer Gerichte. Raffiniert und anspruchsvoll in der Zubereitung sind **Laugenbagel mit Bergkäse und mariniertem Rettich**. Hierfür werden die Bagels selbst hergestellt. Durch ein Natron-Wasserbad entsteht der besondere Laugengeschmack. Der Rettich wird mit Kurkuma mariniert und dadurch sonnengelb eingefärbt. Frische Kresse gibt dem Ganzen noch einen würzigen Akzent.

Viel Liebe steckt im **Wiesn-Burger mit Krautsalat und Rösti**. Das besondere Fleischpflanzerl enthält einen Kern aus Bergkäse, der beim Anschneiden flüssig aus dem Fleisch tropft. Ein selbstgemachter Krautsalat sowie Kartoffel-Möhren-Rösti runden den Burger ab – von einem einfachen Snack kann hier nicht mehr die Rede sein. Alpensaline Edles Alpensalz Brotzeit verleiht dem Burger mit einer leichten Kümmelnote noch den typisch bayerischen Touch.

Die **Hähnchenfilets mit Kräuter-Panade und Kartoffel-Rucola-Salat** sind eine Variante des Backhendls auf hohem Niveau. Frische Kräuter in der Hähnchen-Panade sehen nicht nur lecker aus – sie peppen das Fleisch auch geschmacklich auf. Der Kartoffelsalat wird mit frischem Rucola und Edlem Alpensalz Bergkräuter veredelt.

Edle Alpensalze nach alter Tradition von Hand geschöpft

Die Edlen Alpensalze der Alpensaline werden nach alter Tradition in der Manufaktur hergestellt. Dafür wird reine Natursole aus Bad Reichenhaller Quellen in der Siedepfanne erhitzt. Im nächsten Schritt werden die Salzkristalle in liebevoller Handarbeit abgeschöpft,



an der Luft getrocknet und anschließend mit erlesenen Bio-Kräutern, Bio-Blüten, und Bio-Gewürzen veredelt. Die Edlen Alpensalze gibt es pur als KRISTALL oder in den Sorten BERGKRÄUTER, ALPENBLÜTEN, BROTTZEIT sowie STEAK & GRILL.

Mehr Infos unter www.bad-reichenhaller.de

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131 - 9591846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Bildmaterial:



Laugenbagel mit Bergkäse und mariniertem Rettich Röstli



Wiesn-Burger mit Krautsalat und



Hähnchenfilets mit Kräuter-Panade und Kartoffel-Rucola-Salat