



PRESSEINFORMATION

## **Alpiner Hochgenuss für Zuhause: Die neue limitierte Gewürzsalz-Edition „Alpenschmaus“ von Bad Reichenhaller**

**Heilbronn, im September 2021 | Jede Jahreszeit hat ihre kulinarischen Highlights und wenn die Tage kürzer und kühler werden, freut man sich auch wieder auf etwas deftigere Gerichte. Pilze, Kürbis und Wild haben Saison – passend dazu gibt es von Bad Reichenhaller jetzt eine limitierte Edition mit neuen Gewürzsalzen für die klassische Herbst- und Winterküche.**

Die neue Alpenschmaus-Edition gibt es in fünf Geschmacksvarietäten für Raclette, Eintopf, Wild, Kürbis und Pilze. Ob für die schnelle Pilzpfanne oder etwas aufwändigere Wildgerichte - diese fein abgestimmten Würzer sind bei der bequemen Alltagsküche sowie beim Festtagsessen einfach praktisch. Eine Komposition aus erlesenen Kräutern und Gewürzen sorgt für den richtigen Pepp.

Basis aller Bad Reichenhaller Gewürzsalze ist das wertvolle AlpenJodSalz mit Folsäure. Alle Produkte enthalten weder Geschmacksverstärker, Gluten oder künstliche Aromen und sind für die vegane Lebensweise geeignet. Die limitierte Alpenschmaus-Edition gibt es aktionsweise im Handel sowie im Bad Reichenhaller Online-Shop ([bad-reichenhaller-shop.de](http://bad-reichenhaller-shop.de)).

Der Bad Reichenhaller Rezept-Tipp:

Pilz-Flammkuchen mit Kürbis und Rucola - ein echtes Schmankerl, das bei Gästen oder der Familie für den optischen und geschmacklichen Wow-Effekt sorgt und sich dabei ganz schnell und einfach zubereiten lässt.

### **Pilz-Flammkuchen mit Kürbis und Rucola**



#### Zutaten (für 4 Stück):

600 g Schmand  
6 EL Rapsöl  
Bad Reichenhaller Pilz-Würzer  
100 g weiße und braune Champignons  
100 g Kräuterseitlinge  
100 g Pfifferlinge  
300 g Hokkaido-Kürbis  
60 g Kürbiskerne  
4 Flammkuchenböden  
150 g Rucola

#### Zubereitung

Schmand mit 3 EL Rapsöl und Pilz-Würzer abschmecken. Alle Pilze putzen, in Streifen schneiden, mit 3 EL Rapsöl in einer Pfanne kurz anbraten und mit Pilz-Würzer abschmecken. Den Kürbis in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kürbiskerne in einer Pfanne rösten. Ofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) aufheizen. Die Flammkuchenböden ausbreiten, mit dem Schmand bestreichen und den Pilzen belegen. Dann die Kürbisscheiben darauf verteilen. Die Flammkuchen ca. 10 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Rucola und Kürbiskernen garnieren.

**Bad Reichenhaller**

**Bildmaterial:**



**BRH GewürzSalz Promotion – 5 x Alpenschmaus in der 108 g Dose**

**Über Bad Reichenhaller**

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerte AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

**Presskontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerte AG  
Petra Laqua  
Tel.: 07131/959-1846  
E-Mail: [petra.laqua@salzwerke.de](mailto:petra.laqua@salzwerke.de)  
[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)