

## Milch aus der Region

erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:



	Milch	Eis	Käse	Joghurt/ Quark	Butter	Info
<b>Abenberg</b>						
<b>Hofmanns Hofladen</b> Güssübelstraße 4	X	X	X	X	X	auch Schaf- und Ziegenkäse
<b>Allersberg</b>						
<b>Hochmeyers Hofladen</b> Brunnau 5	X		X			auch Schaf- und Ziegenkäse
<b>Georgensgmünd</b>						
<b>Bergmann´s Hoflädle</b> Hauslach 15	X	X	X	X		
<b>Genusswerkstatt Georgensgmünd</b> Am Espanbruck		X				
<b>Geflügelhof Griebmeier</b> Konrad-von-Megenberg-Str. 29 OT Mäbenberg		X				
<b>Greding</b>						
<b>Milchtankstelle Fam. Pfister</b> Birkhof 1	X					
<b>Milchhof Walter</b> Mesnerweg 1, OT Schützendorf	X			X		Lieferservice
<b>Heideck</b>						
<b>"Biospeis"</b> Liebenstadt 13		X	X	X	X	
<b>Familie Maderer</b> Liebenstadt 19 a	X					
<b>die kleine markthalle</b> Bahnhofstr. 11	X	X	X	X	X	auch Schaf- und Ziegenkäse
<b>Hilpoltstein</b>						
<b>Familie Harrer</b> Altenhofen A2	X	X	X			
<b>Kammerstein</b>						
<b>Richard und Annette Götz</b> Günzersreuth 4		X				
<b>Haager Hofladen</b> Schwabacher Str. 1, OT Haag			X			
<b>Rednitzhembach</b>						
<b>Zwingel Milch</b> Hembacher Str. 134	X	X	X	X		auch Lieferservice

## Milch aus der Region

erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:



	Milch	Eis	Käse	Joghurt/ Quark	Butter	Info
<b>Rohr</b>						
<b>Hofkäserei Burger</b> Zum Flecken 18		X		X	X	auch Ziegenkäse
<b>Stürmer's Bauernhofeis</b> Hengdorf 1		X				
<b>Milch-/Geflügelhof Wagner</b> Dorfstr. 2a, OT Gustenfelden	X		X	X	X	
<b>Roth</b>						
<b>Seebühler Bauernladen</b> Eichelburger Hauptstr. 6 OT Eichelburg	X	X	X	X		
<b>Burmann´s Hof und Laden</b> Heidenbergstr. 12, OT Pfaffenhofen	X	X	X	X		auch Schaf- und Ziegenkäse
<b>Schwanstetten</b>						
<b>Harmer Landluft</b> Harm 6		X				
<b>Spalt</b>						
<b>Weringerhof Wernfels</b> Stieglmühler Str. 10, OT Wernfels		X				
<b>Biohof Scheuerlein</b> Stockheimer Str. 4, OT Hagsbronn		X		X	X	
<b>Thalmässing</b>						
<b>Bio-Arche Hof Gerstner</b> Eysölden F3		X		X	X	Schafmilch Produkte
<b>Michael Meyer</b> Waizenhofen 10		X		X		
<b>Wendelstein</b>						
<b>Claudia Böhm</b> Am Bühl 4, OT Raubersried	X					
<b>Heubeck´s Hofladen</b> Am Bühl 1, OT Raubersried	X	X	X	X	X	auch Schaf- und Ziegenkäse
<b>Schwabach</b>						
<b>Der Bauernladen</b> Höllgasse 5	X	X	X	X	X	auch Schaf- und Ziegenkäse
<b>Milch- und Spargelhof Adel</b> Lindenbachstraße 20, OT Nasbach	X		X	X		

August 2023; Auflage: 2.500 Stück, 100 % recyceltes Papier; Design: www.grabbert-werbung.de; Druck: LRA Roth

 original  
regional

Produkt des Monats

mit Rezepten

„KUHLE“  
MILCH

+ MILCHPRODUKTE



Eine Initiative  
des Landkreises Roth  
und der Stadt Schwabach  
ZUR FÖRDERUNG  
REGIONALER  
WIRTSCHAFTSKREISLÄUFE

STADT SCHWABACH  
  
Die Goldschlägerstadt.

  
Landkreis  
Roth

# „KUHLE“ REZEPTE



MIT REGIONALER MILCH + MILCHPRODUKTEN

## DAMPFNUDELN MIT VANILLESÖßE

**Dampfnudeln** (für 3-4 Personen)

Für den Teig:

150 ml	Milch
60 g	Butter
30 g	Hefe
380 g	Mehl
75 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1-2	Eier

Zum Garen:

80 g	Butter
1 EL	Zucker
175 ml	Milch

Die Milch mit der Butter leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die restlichen Zutaten für den Hefeteig in einer Schüssel vermischen. Die Hefemilch mit den Knet-haken gut unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen. Aus dem Teig zehn bis zwölf Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals kurz gehen lassen.

Währenddessen Butter, Zucker und Milch in einer hohen Pfanne erhitzen und die Nudeln hineinsetzen. Zugedeckt (Glasdeckel von Vorteil) ca. 30 Min. bei schwacher Hitze garen lassen, bis keine Milch mehr vorhanden ist. Noch kurz stehen lassen und erst dann den Deckel öffnen.



<b>Vanillesoße</b>	
750 ml	Milch
3 EL	Stärkemehl
1-2	Eier
4-5 EL	Vanillezucker

Rühren Sie die Stärke in etwas Milch glatt. Geben Sie danach alle Zutaten zur kalten Milch. Unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen und lauwarm zu den Dampfnudeln gießen.

Nach Belieben mit Mohn + Zucker bestreuen.

**TIPP** für selbstgemachten Vanillezucker:

Füllen Sie Zucker in ein Schraubglas und geben Sie eine ausgekratzte Vanilleschote oder eine ganze Vanilleschote in Stücken dazu. Die Vanilleschote hat so viel Aroma, dass der Zucker den Geschmack aufnimmt und noch mehrmals nachgefüllt werden kann. Noch besser wird der selbstgemachte Vanillezucker mit einer Vanilleschote aus fairem Handel.

**NOCH KÜHLER** werden die Dampfnudeln mit Mehl direkt aus der Mühle.

## SCHOKOPUDDING

1 l	Milch
1 Pr.	Salz
60 g	Zucker
¼	Vanillestange oder 2 TL Vanillezucker
80 g	Stärkemehl
80-100 g	Schokolade, zartbitter (Fair Trade)

Vanillestange klopfen, der Länge nach spalten und das Mark herauschaben, Schokolade in grobe Stücke brechen, Vanillemark, Schokolade, Salz und Zucker mit 900 ml Milch in einem Topf erwärmen. Stärkemehl mit der zurück behaltenen Milch glatt rühren, in die warme Milch einrühren und unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse einmal aufpufft. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen, erkalten lassen und nach Belieben mit steif geschlagener Sahne, Kompott oder Fruchtsoße servieren.

**TIPP:** Schmeckt so lecker, dass wir empfehlen die doppelte Menge zuzubereiten. Mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Kardamon oder einer Prise Ingwer kann man dem Pudding eine neue Geschmacksrichtung geben. Das Rezept eignet sich auch wunderbar, um versch. Schokoladenreste zu verarbeiten.

**NOCH KÜHLER** wird der Pudding mit Schokolade aus **FAIREM HANDEL**.



**EINE-WELT-LÄDEN**

im Landkreis Roth

## GRATINIERTER GRIEßSCHNITTEN

(für 3-4 Personen)

1 l	Milch
1 Pr.	Salz
20 g	Butter
200 g	Hartweizen- od. Dinkelgrieß
Nach Belieben	2 EL gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Oregano

Zum Gratinieren:

2	Eier
250 ml	Milch
	Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver geriebenen Käse
50 g	Butter
10 g	

Milch mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren einstreuen und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen, 10 Minuten ausquellen lassen, Kräuter unterrühren.

Die Masse entweder auf ein nasses Backblech 1 cm dick aufstreichen oder in eine kalt ausgespülte Kastenform füllen, glattstreichen, erkalten lassen. Die Masse anschließend stürzen, in Scheiben schneiden und schuppenartig in eine gefettete Auflaufform legen.

Die Schnitten bei 200 °C (Heißluft 170 °C) 10 Min. anbacken lassen. Eier, mit Milch und den Gewürzen verrühren, über die Schnitten gießen, mit Käse bestreuen und mit Butterflocken belegen, anschließend nochmals ca. 20-25 Min. überbacken.

Dazu passt Gemüse nach Saison oder ein gemischter Salat

**ABWANDLUNG:**

Anstelle des Überbackens die Schnitten in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun braten und mit Salat servieren.



SCAN ME

## SELBSTGEMACHTER RICOTTA MIT BEEREN-CHUTNEY

ca. 600 g Ricotta (für 4 Personen)

3 l	Milch (Rohmilch oder pasteurisierte Milch)
2	Rosmarinzwige
1	TL Salz
100-120 ml	Zitronensaft

Für das Chutney:

1	rote Zwiebel
500 g	gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren)
1/2 TL	Ingwer, gerieben
3 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
2 EL	Himbeeressig
120 g	Gelierzucker (2:1)

Außerdem:

Thermometer, Käsetuch bzw. Mulltuch, Küchenfaden

**Hinweis:**

Rohmilch muss zunächst aufgekocht werden, danach auf 60° abkühlen lassen. Pasteurisierte Milch auf 60° erhitzen.

Milch, Rosmarinzwig und Salz auf 60 °Grad (Thermometer verwenden) unter etwas Rühren erhitzen und den Topf vom Herd stellen. Den Zitronensaft esslöffelweise dazugeben und langsam rühren, bis die Milch zu gerinnen beginnt. Nach 1 Min. rühren den Topf abdecken und 10 Min. ruhen lassen. Den Rosmarin entfernen. Ein Sieb mit dem Mulltuch auslegen und den Käsebruch hinein gießen. Die Molke auffangen. Den frischen Ricotta ein paar Minuten abtropfen lassen. Das Tuch zu einer Kugel formen, zusammen binden und für 1 Std. an einen Kochlöffel binden und über eine Schüssel hängen, da immer noch Molke abtropft.

Für das Chutney die Zwiebel in feine Streifen schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, 5 Min. köcheln lassen. Kräuter entfernen und abkühlen lassen.

Ricotta mit dem Chutney und frischem Brot oder Crackern servieren.

## GOLDEN MILK

(für 2 Portionen)

500 ml	Milch
ca. 1,5 cm	frischen Ingwer
2 TL	gemahlener Kurkuma
1/2 TL	gemahlener Zimt
2 TL	Honig aus der Region
Nach Belieben	1 Kardamomkapsel

Ingwer waschen, ungeschält fein reiben. Kardamomkapsel aufbrechen und die Kardamomkugeln mit der flachen Seite eines Schneidmessers zerdrücken. Die Milch mit Kurkuma, Zimt, Ingwer und Kardamom in einem Topf verrühren und aufkochen und danach bei schwacher Hitze für 2-3 Minuten weiterköcheln. Anschließend etwas abkühlen lassen, durch ein feines Sieb in Tassen gießen, Honig einrühren und genießen.

**NOCH KÜHLER** wird die Golden Milk mit Gewürzen aus Fairem Handel.



In unserer

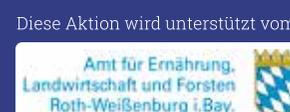
## Direktvermarkter Datenbank

finden Sie weitere Bezugsquellen für saisonale Produkte und regionale Spezialitäten:

[www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter](http://www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter)

Link zur Datenbank

SCAN ME



## Online unter:

[www.landratsamt-roth.de/originalregional](http://www.landratsamt-roth.de/originalregional)  
andrea.persson@landratsamt-roth.de  
Tel. 09171 81-1495

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)  
andreas.barthel@schwabach.de  
Tel. 09122 860-340