



## «Baeckeoffe»



**Für 6 Personen** : 500 Gr. Rindernuss / 500 Gr. ausgebeinter Schweinekamm/ Schweine Schwänzchen (nur nach Belieben) 1500 Gr. ausgebeinte Hammelschulter / 250 Gr. Zwiebeln / 2 Knoblauchzehen / Stauden Lauch (das Weisse) / 1/2 L. herben elsässer Weisswein (Riesling oder Sylvaner) / 1 Gewürzsträusschen / Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer / 3 Lorbeerblätter / ein wenig Gewürznelkenpulver / 7,5 Kgr. Kartoffeln / ein länglicher irdener Topf mit Deckel. Das in gleichmässige Stücke zerlegte Fleisch soll 24 Stunden mit etwas weissem Wein, dem Gewürzsträusschen, einigen Zwiebelringen, dem zerschnittenen Lauch und dem Pfeffer marinieren. Am folgenden Tag die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und damit den Boden des irdenen Kochtopfes bedecken; dann von dem Rest der Zwiebelscheiben und die Fleischstücke darauf geben; zuletzt eine Lage Kartoffeln und Zwiebeln auflegen. Dann mit dem Weisswein, der gesiebten Beize und ein wenig Wasser benetzen bis zur halben Höhe des Topfes. Das Gemüse und das Gewürz der Beize hinzugeben; salzen, pfeffern. Den Topf mit dem Deckel schliessen; dieser mit ein wenig Teig aus Mehl und Wasser abdichten. Im Backofen drei Stunden kochen lassen (sonst Thermostat 5-6). Zu diesem Eintopfgericht, im Schmortopf aufgetragen, wird gewöhnlich grüner Salat gereicht.



## Kougelhopf



**Zutaten** : 500 g Mehl, 2 dl Milch, 100 g Butter, 25g Hefe, 3 Eier, 200 g Zucker, 125 g Sultaninen.  
Die Hefe in einem halben Glas lauwarmer Milch auflösen und aufgehen lassen. Die Butter, den Zucker und das Salz in die übriggebliebene Milch begeben. Das Mehl in eine irdene Schüssel schütten, eine Grube bilden, die Eier und die vorhergehende Mischung darin vermengen. Den Teig mit der Hand gründlich durchkneten und klopfen um ihn soviel wie möglich durchzulüften. Wenn der Teig sich gut von der Hand löst, wird die Bierhefe darunter gemischt. Einige Minuten den Teig nochmals gut durchkneten, ihn klopfen und dann in der Schüssel ruhen lassen. Mit einem Tuch bedecken. Der Teig muss etwa eine Stunde an einem mässig warmen Platz aufgehen. Sobald der Teig seine Masse verdoppelt hat wird er noch einmal geklopft : die in lauwarmen Wasser eingeweichten Rosinen beimischen. Eine Kugelhopfform gut buttern und deren Rillen mit Mandeln garnieren. Den Teig langsam hineingeben und aufgehen lassen bis er den Rand leicht übersteigt. Ungefähr 45 Min. im Ofen bei mittlerer Hitze backen. Der Kugelhopf muss goldgelb werden; man kann die Oberfläche des Kuchens mit einer Alufolie oder Butterbrotpapier schützen. Mit Puderzucker bestreuen.

## Notice d'utilisation

**Avant la première utilisation des poteries culinaires**  
Nous conseillons de faire cuire un peu de lait dans les différents articles.

**Avant la première utilisation des moules à gâteaux**  
Nous vous conseillons, de bien graisser avec du beurre ou de la margarine et l'enfourner 15 minutes (100°). L'idéal serait de renouveler cette opération 2 fois.  
**Un moule à gâteau ne se lave surtout pas, il s'essuie avec un torchon humide.**

**Après utilisation**  
Après un bon séchage à l'air libre, ranger votre poterie dans un endroit sec et aéré.  
Nos produits résistent au four traditionnel, micro-ondes et lave vaisselle.

## Gebrauchsanweisung

**Vor dem ersten Gebrauch** empfehlen wir unser Tongeschirr mit etwas Milch in den Backofen zu stellen und kochen lassen.

**Bei Kuchenformen sollte vor dem ersten Gebrauch** die Form entweder mit Butter oder Margarine eingefettet werden und 15 Minuten im Backofen erhitzt werden (100°). Ideal wäre es, diesen Vorgang 2 mal zu wiederholen.  
Diese Kuchenformen werden nie abgewaschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch abgewischt.

**Nach dem Gebrauch** des Geschirrs, sollte es in der Luft trocknen und trocken aufbewahrt werden.  
Unser Tongeschirr eignet sich für traditionelle Backöfen, Mikrowellen und Geschirrspüler.

### Poterie Friedmann

3, rue de Haguenau - 67620 SOUFFLENHEIM  
E-mail: poteriefriedmann@aol.com  
www.poteriefriedmann.fr  
Tél.: 03 88 86 61 21 - Fax : 03 88 86 71 20  
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h  
et de 13h30 à 18h30 le dimanche de 14h à 18h.



**Nos poteries  
sont garanties au four**



## De l'argile de Soufflenheim... ...à la poterie locale

L'art ancestral de la poterie est présent à Soufflenheim dès l'âge de bronze. La matière première, l'argile dite « terre glaise » se trouve dans le sous-sol de la forêt de Haguenau.

Elle est directement utilisable. Sa présence a permis d'assurer le développement de cet artisanat.

La qualité de l'argile de Soufflenheim est reconnue de très longue date pour ses caractéristiques culinaires et réfractaires.

Cette argile exceptionnelle, idéale pour les plats de cuisson, supporte aisément des températures élevées.

Une argile cuite à plus de 1000°, un savoir faire transmis d'une génération à l'autre, l'amour du travail bien fait vous garantissent une poterie de qualité.

Nos ancêtres ont découvert cette qualité naturelle, Nous respectons cette tradition !

### Comment reconnaître l'argile de Soufflenheim ?

La couleur de l'argile cuite est jaune (nuance orangée). Elle peut présenter de légères irrégularités de surface. Les parties non émaillées peuvent être rugueuses.

Vous trouverez nos poteries dans différentes boutiques et restaurants.

Une étiquette d'authentification  
« **Fabriqué avec de l'argile de Soufflenheim** »  
permet de les identifier.

*Soyez assurés du respect de cette tradition,  
la qualité de nos produits est à ce prix !*

## Potée boulangère « Baeckeoffe »

**Pour 6 personnes :** 500 g. de gîte de boeuf / 500 g. d'échine de porc désossée / 1 queue et 1 pied de porc (facultatif) / 500 g. d'épaule de mouton désossée / 250 g. d'oignons / 2 gousses d'ail / 2 blancs de poireaux / 1/2 lit. de vin blanc sec d'Alsace (Riesling ou Sylvaner) / 1 bouquet garni, persil, 1 branche de thym, sel, poivre, 3 feuilles de laurier, un peu de poudre de clous de girofle / 1,5 kg. de pommes de terre / 1 terrine et son couvercle en terre cuite.

Faire mariner la viande détaillée pendant 24 h. dans le vin blanc avec les épices, quelques oignons émincés, le bouquet garni, les blancs de poireaux, le poivre. Le lendemain, éplucher et émincer les pommes de terre, en recouvrir le fond d'une terrine, disposer sur le dessus une couche d'oignons émincés, puis les viandes. Terminer par une couche de pommes de terre et d'oignons. Mouiller avec le vin blanc, la marinade passée et un peu d'eau ; le liquide doit arriver à mi-hauteur de la terrine; ajouter les légumes et les aromates de la marinade ; saler, poivrer. Fermer la terrine avec son couvercle (souder celui-ci avec un peu de pâte faite avec de la farine et de l'eau). Faire cuire au four du boulanger pendant 3 h. environ (therm. 5-6). Servir cette potée dans la terrine, accompagnée d'une salade verte.

## Kougelhoppf

**Ingrédients :** 500 g de farine, 2 dl de lait, 100 g de beurre, 25 g de levure, 200 g de sucre, 3 oeufs, 125 g de raisins secs.

Faire tiédir légèrement le lait. En prélever 1/2 verre pour délayer et laisser gonfler la levure. Dans le reste de lait ajouter le beurre, le sucre, le sel. Dans une terrine mettre la farine, y faire une fontaine, verser les oeufs et y ajouter le mélange précédent. Bien mélanger tous ces éléments, soulever la pâte et la pétrir à la main en l'aérant le plus possible. Lorsque la pâte se décolle bien, incorporer la levure. Batre encore la pâte durant quelques instants, puis la ramener au fond de la terrine et la recouvrir d'un linge.

La pâte doit lever 1 heure environ dans un endroit tiède. Dès qu'elle est bien levée, tapoter la pâte et y incorporer les raisins secs gonflés dans l'eau tiède.

Beurrer un moule à Kougelhoppf et garnir ses cannelures d'amandes, y verser doucement la pâte et laisser lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle dépasse un peu les bords du moule. Faire cuire à four moyen environ 45 minutes. le Kougelhoppf doit être doré : on peut protéger le dessus du gâteau par du papier alu ou sulfurisé.

Le servir saupoudré de sucre glace.

## Vom Soufflenheimer Ton... zur örtlichen Töpferei

Die uralte Kunst der Töpferei besteht in Soufflenheim seit dem Bronzezeitalter.

Den Rohstoff, Ton auch « Lehm » genannt, findet man im Untergrund des Haguenauer Forstes.

Man kann ihn ohne weiteres verarbeiten.

Sein Vorhandensein erlaubte die Entwicklung dieses Handwerkes.

Die erstklassige Qualität dieses Tons ist seit langem für seine kulinarischen und feuerfesten Werte bekannt.

Dieser aussergewöhnliche Ton, geeignet für Tongeschirr, hält hohe Kochtemperaturen aus.

Der um mehr als 1000° gebrannte Ton, die von Generation zu Generation geerbte Geschicklichkeit, die Liebe der gut ausgeübten Arbeit, garantieren Ihnen Tongeschirr der besten Qualität.

Unsere Vorfahren haben diese natürliche Qualität der Tonerde entdeckt. Wir pflegen diese Tradition weiter.

### Wie erkennt man den Ton aus Soufflenheim?

Die Farbe des gebrannten Tons geht ins Gelbliche. Sie kann auch leichte oberflächliche Unregelmässigkeiten vorzeigen. Die nicht glasierten Teile können rau sein.

Sie werden unser Tongeschirr in verschiedenen Kaufläden und Restaurants finden.

Eine Urkundliche Etikette mit dem Text  
« **Fabriqué avec de l'argile de Soufflenheim** »

(hergestellt aus Soufflenheimer Ton),  
wird Ihnen helfen unsere Ware zu erkennen.

*Wir garantieren Ihnen Qualität und eine traditionelle Herstellung unserer Produkte.*