

# Test Dokument – in deutscher Sprache

Max Mustermann

6.6.2018

## Test include filter

this is an include statement :

## Kochrezepte

### Parmesansuppe

Zwiebeln fein hacken und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbrutzeln bis sie glasig werden. Mit dem Weißwein ablöschen. Den geriebenen Parmesan dazugeben und warten bis er zu schmelzen beginnt. Danach die Gemüsesuppe dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sich der Parmesan auflöst beginnt. Anschließend den Knoblauch hinein pressen und unterrühren.

Die Suppe für 5 bis 7 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Abschließend die Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit viel Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Das Obers unterrühren bis eine richtige cremige Konsistenz erreicht wurde. Die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen und sofort servieren.

### Italienisches Landbrot

Das Weizenbrotmehl mit der Trockengerm verrühren und danach das warme Wasser einrühren. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. In einer weiteren Schüssel die restlichen Zutaten vermischen. Die beiden Teige vermischen und gut durchkneten (ca. 5 Minuten i. d. Küchenmaschine sonst 10 Minuten mit der Hand). Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig einen großen Laib formen und mit einem Geschirrtuch ca. 20 Minuten gehen lassen. Das Brot auf ein Blech mit Backpapier legen und die Oberseite ein paar mal mit einem scharfen Messer einschneiden und nochmal unter dem Geschirrtuch 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 225C - 250C vorheizen.

Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser unten ins Rohr stellen (am

besten auf einen Rost). Dadurch wird das Brot schön knusprig. Das Brot auf der Mittleren Schiene ca. 20 -25 Minuten Backen bis es eine schöne Farbe annimmt. Das Backrohr ausschalten und das Brot noch weitere 20 Minuten im Rohr stehen lassen.

Danach das Brot nicht zugedeckt abkühlen lassen damit es schön knusprig bleibt.

### Dutch Babies mit Speck

Den Käse grob reiben. Eine ofenfeste Pfanne (28 cm Durchmesser) in den Backofen stellen und auf 220C aufheizen. In der Zwischenzeit alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Der Teig sollte dünnflüssiger als ein normaler Pfannkuchenteig sein und ungefähr die Konsistenz eines Crêpesteiges haben. Die Hälfte des Käses unterrühren.

Die Pfanne aus dem Backofen nehmen und einen EL Butterschmalz darin schmelzen lassen. Den Teig komplett hineingeben und sofort zurück in den Backofen stellen.

Für 15 Minuten backen und in der Zwischenzeit die Speckstreifen in einer Pfanne in wenig Fett und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne herausnehmen und den Rest des Käses, sowie die Hälfte des Specks darauf verteilen. Wieder in den Backofen stellen und nochmals 5-10 Minuten backen, dann herausnehmen und mit dem restlichen Speck servieren.

This is included inside snippit