

Ein einfaches Rezept für eine Pizza Berlin (oder auch Berliner Pizza oder Pizza Berliner Art)!

21.10.2024, 19:12 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Dr. Harald Hildebrandt*

Lecker, sehr schmackhaft und schnell zubereitet: Ein einfaches Rezept für eine Pizza Berlin (oder auch Berliner Pizza oder Pizza Berliner Art) von Dr. Harald Hildebrandt!

Im Beitrag geht es um ein neues und originäres Rezept: Der in Berlin lebende deutsche Publizist Dr. Harald Hildebrandt hat auch mehrere Rezepte (Eigenkreationen & Variationen) kreiert und veröffentlicht, darunter auch dieses Originalrezept für eine Pizza Berlin (oder auch Berliner Pizza oder Pizza Berliner Art). d.h. um eine Pizza, bei der alle Zutaten u.a. Jagdwurst, Gurke und Käse aus Berlin-Brandenburg stammen!

Dazu meint der Infoservice Pflumm.de mit der Newsinfo kuechentipp-lecker-pizza-berlin-berliner-pizza-pizza-berliner-art-ein-rezept-von-harald-hildebrandt:

<https://www.pflumm.de/kuechentipp-lecker-pizza-berlin-berliner-pizza-pizza-berliner-art-ein-rezept-von-harald-hildebrandt/>

Hierüber veröffentlicht der Pressedienst Presseartikel.com den Artikel eine-schmackhafte-neuheit-pizza-berlin-berliner-pizza-pizza-berliner-art-rezept-von-harald-hildebrandt:

<https://www.presseartikel.com/eine-schmackhafte-neuheit-pizza-berlin-berliner-pizza-pizza-berliner-art-rezept-von-harald-hildebrandt/>

IBedeutung des Pizzabegriffes: Als Pizza wird zumeist ein vor dem Backen würzig belegtes Fladenbrot aus einfachem Hefeteig, ursprünglich aus der italienischen Küche, bezeichnet.

Zur Zubereitung (Pizza Berlin - Berliner Pizza - Pizza Berliner Art):

Beginn: Aus Mehl, etwas Salz und Sonnenblumenöl, Milch oder Wasser sowie, wenn gewünscht, Backpulver einen Teig erstellen (kneten).

Ein Kuchenblech mit Margarine (Sonja) einfetten. Den Teig auf dem Blech ausrollen, den Rand etwas erhöhen (aber nur schmal!). Senf und/oder Tomatenmark (nicht allzu dick) auf dem Teig verteilen.

Weiter: Jagdwurstscheiben gleichmäßig verteilt auf den Teig legen, danach darauf Tomatenscheiben und darauf wiederum Gurkenscheiben (geschält!) und die in dünne Scheiben geschnittenen Champignons.

Zerkleinerte Zwiebeln (vermischt mit zerkleinertem Knoblauch) über die Champignons streuen.

Aus saurer Sahne, Eiern und Stärke eine Sauce herstellen. Diese dann gleichmäßig über die Zwiebeln gießen.

Würzen: Die soweit fertige Pizza nach Bedarf und Belieben mit Gewürzen und frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Zum Schluss geriebenen Käse (zB. Edamer) auf der Pizza verteilen.

Den Herd auf 250°C vorheizen und das Blech auf mittlerer Schiene bei 250°C Ober- und Unterhitze ca. 12 - 15 Minuten backen (bis zur gewünschten Teighärte bzw. -bräunung)!

Erklärung: Ein Kochrezept ist zumeist eine planmäßige Anweisung zur Zubereitung eines bestimmten Gerichts, in der

Regel handelt es sich bei ihnen meist um detaillierte Arbeitsanweisungen mit Nennung der Zutaten und ihrer Zubereitung, wie auch Mengen-, Temperatur- und Zeitangaben.

Beachtenswerte Schlüsselwörter, Tags: Hildebrandt Rezepte, Rezept, Rezepte, neu, Dr. Harald Hildebrandt, Harald Hildebrandt, Berlin, Artikel, Fotos, Pizza, Pizza Berlin, Berliner Pizza, Pizza Berliner Art

Dr. Harald Hildebrandt

Lohmestraße 5
13189 Berlin

Dr. HaraldHildebrandt

017629470612

mail@dr-harald-hildebrandt.de

www.dr-harald-hildebrandt.de/1-Rezept-20-Berliner-Pizza-Berlin.php

Portrait

"Sie können diese Pressemitteilung - auch in geänderter oder gekürzter Form - mit Quelllink auf unsere Homepage auf Ihrer Webseite kostenlos verwenden."

News-ID: 1270173 • Views: 410 (Stand: 11.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1270173/Ein-einfaches-Rezept-fuer-eine-Pizza-Berlin-oder-auch-Berliner-Pizza-oder-Pizza-Berliner-Art.html>