



Seltmann  
Weiden



LUKULLUS



SELTMANN WEIDEN. Wir produzieren in Deutschland ...

**BRUNCH**

# Lukullus

*LUKULLUS says good morning  
with a multitude of  
practical benefits, offering  
balance and nature for  
having breakfast.*



**4 Eier**  
**2 Esslöffel Milch**  
**4 Scheiben Frühstücksspeck**  
**Salz & Pfeffer**  
**Butter**

## **HAM & EGGS** für 2 Personen

Zunächst 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen. Der Frühstücksspeck wird kurz angebraten und inzwischen auf einem Teller abgelegt. Dann die Eier in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Milch verquirlen. Die Mischung in die nicht zu heiße Pfanne geben und langsam mit einem Holzlöffel umrühren. Die Eimasse soll dabei zerteilt werden ohne zu klumpen. Ein perfektes Rührei ist weich - das Eiweiß und Eigelb soll noch erkennbar sein. Zu lange gebratenes Rührei wird wässrig, da sich das Protein im Ei zusammenzieht. Die Eier werden mit dem Speck angerichtet und nach Belieben mit Salz und Pfeffer gewürzt. Wer es noch deftiger wünscht kann dem Rührei mit frischer Küchenkresse den nötigen Biss verleihen.



Guten Morgen mit **LUKULLUS** von SELTMANN WEIDEN.

Natürlichkeit und Ausgewogenheit zum Frühstück oder Brunch, ein sinnliches Vergnügen voller Wohlbehagen mit vielen praktischen Vorzügen.



*Lukullus* **BRUNCH**

**MEDITERRAN**

# Lukullus

## Pizzateig (2 Pizzen)

- 1 TL Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 2/3 Tasse warmes Wasser
- 1/2 TL Salz
- 2 Tassen gesiebtes Mehl
- 1/4 Tasse Olivenöl

## Belag:

- 6 mittelgroße Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 EL getrocknete ital. Kräuter
- Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 10 eingelegte Peperoni
- Salz & Pfeffer
- 2 Karotten



## **PIZZA PEPO** peperoni-pomodori

Hefe, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel verrühren und ruhen lassen, bis die Mischung Blasen wirft, dann Mehl, Salz und Öl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 5 Minuten durchkneten, bis er elastisch ist und sich glatt von den Händen löst. Die Teigkugel in eine Schüssel legen, die vorher mit Öl ausgepinselt wurde. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat. Die Pizzableche inzwischen aufwärmen.

Während der Pizzateig »geht« wird die Tomatensauce zubereitet. Tomaten würfeln, Fruchtwasser abfließen lassen, die Knoblauchzehe zerdrücken, Staudensellerie, Zwiebeln und Karotten kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter dazugeben und zu sehr dicker Soße einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizzateig auf ein geöltes Backblech 3 mm dick in Tellergröße ausrollen mit Öl bestreichen und die Tomatensauce darauf verteilen.

Der Mozzarellakäse wird gehobelt darauf verteilt, ebenso die Peperoni. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten bei 180°C im Heißluftofen.

»Pizza & Pasta per tutti« – Wohin die Feinschmeckerreise auch gehen mag,  
LUKULLUS von Seltmann ist Lebensfreude pur,  
fürs unkomplizierte Miteinander im mediterranen Stil.

*»Pizza & Pasta« for every  
body. Whatever the  
gourmet-journey goes along,  
Lukullus from Seltmann  
means pure joy and living  
the mediterranean way.*





**PARTY**

# Lukullus

*Cooking, dining and celebrating  
just having a good time,  
LUKULLUS offers many facilities  
and specific details for  
the party-buffet..*



**0,2 Liter Milch**

**Salz**

**3 Eier**

**150 Gramm Mehl**

**2 Lauchstangen**

**(ca. 400 Gramm)**

**300 Gramm Räucherlachs**

**in Scheiben**

**6 Essl. Butterschmalz**

**150 Gramm Crème fraîche**

## **MINIPFANN-KUCHEN** für 16 Stück

Die Milch mit einer Prise Salz und den Eiern schaumig rühren.

Das gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig für 10 Minuten zum Quellen stehen lassen.

Inzwischen den Lauch putzen, in 1 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, anschließend eiskalt abschrecken – so bleibt die Farbe am kräftigsten. Den Räucherlachs ebenfalls in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 Esslöffel des Butterschmalzes erhitzen und mehrere Crêpes mit einem Durchmesser von ca. 10 cm herausbacken. Bei jeder neuen Crêpe-Runde wird Schmalz in der Pfanne nachgelegt. Die Crêpes zum Auskühlen auf ein Brett legen.

Die Minipfannkuchen mit etwas Crème fraîche bestreichen, Lauch und Lachs darauf verteilen und zusammenrollen. Die Röllchen werden mit einem Holzzahntoaster zusammengesteckt. Die Minipfannkuchen schmecken sowohl warm als auch kalt!

**Kochen, essen & gemeinsam feiern:** Die Möglichkeiten fürs gesellige Vergnügen sind unerschöpflich. Keiner bietet mehr handfeste Details fürs Party-Bufferet.



## Dekotipp

Fundstücke aus der Natur in sanften Tönen eignen sich das ganze Jahr über zum Dekorieren. Kombiniert mit glattem weißen Porzellan treten die natürlichen Oberflächen in spannungsvolle Korrespondenz miteinander. Als Partyschmuck spricht es die Sinne an und verbreitet eine harmonische Stimmung. Gehen Sie bei Ihrem nächsten Spaziergang auf Entdeckungsreise...





**FEUERFEST**

# Lukullus

*Fresh baking and hot cooking, Lukullus stands the extreme demands of serving meals from oven to table.*

**125 Gramm**

**Margarine oder Butter**

**125 Gramm Zucker**

**3 Eier**

**4 Tropfen Zitronen-Backöl**

**1 Prise Salz**

**200 Gramm Mehl**

**2 Teelöffel Backpulver**

**1-4 Esslöffel Milch**

**Margarine und Semmelbrösel für die**

**Porzellanbackform**

**3 mittelgroße Äpfel**

**Zitronensaft**

**50 Gramm Mandelblättchen**

**zum Bestreuen**

## **APFELKUCHEN** | Amandine

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zu einem lockeren Rührteig verarbeiten. Die Porzellanbackform mit Margarine auspinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen und mit dem Kuchenteig befüllen.

Die Äpfel schälen, vierteln und die Kernhäuser entfernen.

Die Apfelviertel fächerartig einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Apfelstücke auf dem Teig kreisförmig anordnen und sanft andrücken.

Der Kuchen wird bei guter Mittelhitze (ca. 175° Celsius) 40 – 50 Minuten goldgelb gebacken. Nach der Hälfte der Backzeit werden die Mandelblättchen auf dem Kuchen verteilt. Der Kuchen kann direkt aus der Form auf dem Kaffeetisch serviert werden.

Alles fürs frischgebackene Vergnügen. **LUKULLUS** fühlt sich bei allen Temperaturen wohl. **Backen & Gratinieren** nach Herzenslust und dann vom Herd auf den Tisch.



	<b>Krug</b> <i>Pitcher</i>	<b>1,00 / 0,50 ltr.</b> 33,8 / 16,9 oz.		<b>Pastateller 5009 / 5064 / 5008</b> <i>Pasta bowl</i>	<b>30 / 27 / 23 cm</b> 12 / 10 1/2 / 9 inch
	<b>Milchkännchen</b> 6 / 2 / 1 Pers. <i>Creamer</i>	<b>0,23 / 0,17 / 0,02 ltr.</b> 7,8 / 5,8 / 0,7 oz.		<b>Pizzateller</b> <i>Pizza plate</i>	<b>30 cm</b> 12 inch
	<b>Zuckerdose 2</b> <i>Sugar bowl w. cover</i>	<b>0,23 ltr.</b> 7,8 oz.		<b>Platzteller</b> <i>Base plate</i>	<b>31 cm</b> 12 1/4 inch
	<b>Gießer 2</b> <i>Creamer</i>	<b>0,23 ltr.</b> 7,8 oz.		<b>Salatschale</b> <i>Salad plate deep</i>	<b>19 / 16 cm</b> 7 1/2 / 6 1/2 inch
	<b>Tasse 5041</b> <i>Cup / saucer</i>	<b>0,50 ltr.</b> 16,9 oz.		<b>Teller flach eckig</b> <i>Rectangular plate flat</i>	<b>26 / 20 / 17 cm</b> 10 1/4 / 8 / 6 3/4 inch
	<b>Tasse 1164 m. U.</b> <i>Cup / saucer</i>	<b>0,37 ltr.</b> 12,5 oz.		<b>Suppentasse m. U.</b> <i>Soup cup / saucer</i>	<b>0,35 ltr.</b> 11,8 oz.
	<b>Cappuccinotasse 1131 m. U.</b> <i>Cappuccino cup / saucer</i>	<b>0,22 ltr.</b> 7,5 oz.		<b>Sauciere</b> <i>Gravy boat</i>	<b>0,60 ltr.</b> 20,3 oz.
	<b>Tasse 1163 m. U.</b> <i>Cup / saucer</i>	<b>0,18 ltr.</b> 6,1 oz.		<b>Buttersauciere oval</b> <i>Butter gravy</i>	<b>0,09 ltr.</b> 3 oz.
	<b>Espressotasse 1132 m. U.</b> <i>Espresso cup / saucer</i>	<b>0,09 ltr.</b> 3,0 oz.		<b>Stövchen klein 1069</b> <i>Warming plate small</i>	
	<b>Becher 5042 / 5025 / 5005</b> <i>Mug</i>	<b>0,50 / 0,40 / 0,27 ltr.</b> 16,9 / 13,5 / 9,1 oz.		<b>Platte oval</b> <i>Platter oval</i>	<b>35 / 31 / 28 / 25 cm</b> 13 3/4 / 12 1/4 / 11 / 10 inch
	<b>Butterdose</b> 1/2 Pfd. / 1/4 Pfd. <i>Butter dish with cover</i>	<b>250 / 125 gr.</b>		<b>Schüssel rund</b> <i>Bowl round</i>	<b>25 / 23 / 20 / 16 cm</b> 10 / 9 / 8 / 6 1/2 inch
	<b>Eierbecher a. Fuß / m. Ablage</b> <i>Egg cup footed / A</i>			<b>Dessertschale</b> <i>Bowl round</i>	<b>13 cm</b> 5 1/4 inch
	<b>Teller flach</b> <b>Speiseteller</b> <b>Frühstücksteller</b> <b>Brotteller</b> <i>Plate flat</i> <i>Plate flat</i>	<b>33 / 30 cm</b> <b>27 / 25 cm</b> <b>21 / 19 cm</b> <b>17 / 15 cm</b> 13 1/4 / 12 / 10 1/2 / 10 inch 8 3/4 / 7 1/2 / 6 3/4 / 6 inch		<b>Salatbowl</b> <i>Bowl large</i>	<b>25 / 23 cm</b> 10 / 9 inch
	<b>Suppenteller</b> <i>Soup plate</i>	<b>23 cm</b> 9 inch		<b>Müslischale</b> <i>Bowl small</i>	<b>12,5 cm</b> 5 inch
	<b>Salatteller</b> <i>Salad plate deep</i>	<b>19 cm</b> 7 1/2 inch		<b>Bowl 1060</b> <i>Bowl</i>	<b>13 cm</b> 5 1/4 inch
	<b>Pastateller oval</b> <i>Pastaplate oval</i>	<b>32 cm</b> 12 1/2 inch		<b>Bowl B05 / B04</b> <b>Butternäpfchen B01</b> <i>Bowl / Butter gravy</i>	<b>11,8 / 9,3 cm</b> <b>5,3 cm</b> 4 3/4 / 3 3/4 / 2 inch
				<b>Butternäpfchen</b> <i>Butter gravy</i>	<b>6,5 cm</b> 2 1/2 inch
				<b>Salz-, Pfefferstreuer</b> <i>Salt and pepper</i>	



**Terrine Löwenkopf mit Deckel** 3 / 2 ltr.  
*Tureen w. lion head with cover* 101,5 / 67,7 oz.



**Terrine Löwenkopf ohne Deckel** 3 / 2 / 1 / 0,5 ltr.  
*Tureen w. lion head without cover* 101,5 / 67,7 / 33,8 / 16,9 oz.



**Auflaufform eckig** 38 / 35 / 30 cm  
*Roaster rectangular* 15 / 13 3/4 / 12 inch



**Auflaufform rund** 27 cm  
*Baker round* 10 1/2 inch



**Backform rund** 30 / 25 cm  
*Souffle round* 12 / 10 inch



**Backform oval** 32 / 28 / 24 cm  
*Souffle oval* 12 2/3 / 11 / 9 1/2 inch



**Tortenplatte 5159** 33 cm  
*Cake platter* 13 1/4 inch



**Pastetennapf 1011 / 1010** 12 / 8 cm  
*Ramekin* 4 3/4 / 3 1/8 inch



**Brotbrett 3001** 27 cm  
*Cutting board* 10 1/2 inch



**Senftöpferl**  
*Mustard-pot with cover*



**Dressing m. Deckel 1844** 1,50 / 1,00 ltr.  
*Dressing pot with lid* 50,8 / 37,2 oz.



**Marmelade m. Deckel 1559** 0,75 / 0,55 ltr.  
*Jam pot with lid* 25,4 / 18,6 oz.



**Garnitur Essig + Öl**  
*Set of vinegar + oil*



**Untersetzer 955** 10 cm  
*Coaster* 4 inch



**Zuckerschale** 8 cm  
*Sugar dish* 3 1/8 inch



**Serviettenring 1048**  
*Napkin ring*



**Messerleger 348**  
*Knife rest*



**Serviettenhalter** 11,5 cm  
*Napkin holder* 4 2/3 inch



**Leuchter 2004** 6,5 cm  
*Candlestick* 2 1/2 inch



**Ascher 897**  
*Ash tray*



**Filter Nr. 6 / 5096 und Nr. 4 / 5095**  
*Filter tip*



Seltmann  
Weiden

**KOCHEN & GENIESSEN**

*Lukullus*



Porzellanfabriken  
Christian Seltmann GmbH  
Postfach 2040 | D-92610 Weiden  
Telefon +49 (0) 961 / 204-0  
Telefax +49 (0) 961 / 204-119  
[www.seltmann-weiden.com](http://www.seltmann-weiden.com)