



Seltmann
Weiden



MEDINA
fine diamond

MADE IN GERMANY

der Umwelt zuleben



Sehr geehrter Liebhaber feinsten Kochkunst – und Tischkultur!

Seit über 100 Jahren hat sich **SELTMANN WEIDEN** der kulinarischen Vielfalt – mit der sich stetig weiterentwickelnden Tischkultur – verschrieben. Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Sortimentsbreite von Porzellan-Serien mit langer Nachkaufmöglichkeit.

Um »am Puls« des kulinarischen Zeitgeistes zu sein, hält die SELTMANN-Gruppe sämtliche Produktionsstandorte ausschließlich in Deutschland.

... Ihrer Gesundheit und der Freude an einer lebendigen Tischkultur zuliebe!

Dear Lovers of the finest cuisine – and exclusive tableware!

*For over 100 years, **SELTMANN WEIDEN** has been passionate about culinary variety – along with the constantly evolving tableware that goes along with it. The result is an extraordinarily wide range of porcelain series with a long-term supply of products.*

In order to keep pace with the culinary spirit of the times, the Seltmann Group keeps all of its production locations exclusively in Germany.

... For your health and the enjoyment of a living tableware tradition!





Eine weiche und edle Formensprache in Kombination mit einer creme-farbenen Optik – das ist unsere Form **MEDINA fine diamond**.

Sie erinnert an ferne Kulturen zwischen Orient und Okzident. Die Vielzahl an Platten und Schalen lädt dazu ein, verschiedenste Speisen und Gerichte aufwendig zu servieren. Wie wäre es mit gegrilltem Gemüse oder leckeren Falafel mit Couscous?

*A soft and noble design language combined with a cream-colored aesthetic – this is our **MEDINA fine diamond** form. Reminiscent of cultures between the Orient and the Occident, the multitude of plates and bowls invites you to endeavor a great variety of dishes. How about grilled vegetables or delicious falafel with couscous?*



















Frische, leckere Zutaten und schönes Porzellan – das gehört einfach zusammen! Probieren Sie etwas Neues aus und lassen Sie die Kreativität beim Kochen freien Lauf - mit **MEDINA** gelingt die Präsentation auf jeden Fall.

*Fresh, yummy ingredients and beautiful porcelain simply belong together! Try cooking something new and let your creativity run free... with **MEDINA**, you can be sure your presentation will shine no matter what!*





ORIENTALISCHE REZEPTE – Köstlicher Genuss aus 1001 Nacht

Duftende Gewürze und Kräuter gehören neben Hummus, Lamm oder Minze zur typisch orientalischen Küche. Raffinierte kleine Tellergerichte, Eintöpfe und süße Speisen sind Teil der vielfältigen Speisenauswahl. Vor allem Tee hat eine lange Tradition. Egal ob morgens, mittags oder abends – er ist zu jeder Tageszeit beliebt und genießt einen hohen kulturellen Stellenwert. Besuchern und Gästen einen Tee anzubieten, gehört in diesen Ländern zum guten Ton dazu.

Oriental Recipes – The Enjoyment from 1001 Nights

Fragrant spices and herbs belong to the typical oriental cuisine along with hummus, lamb and mint. So are refined small dishes, stews and sweets part of this varied food culture. Tea in particular enjoys a long tradition. Whether in the morning, afternoon or evening, tea is popular at any time of day and is accorded a high cultural value. For these countries, offering tea to visitors and guests is part of their polite custom.

MASALA CHAI

Indischer Gewürztee

für 4 Personen

2 Tassen	schwarzer Tee	2 cups	black tea
2 Tassen	(Pflanzen-)Milch	2 cups	(plant based) milk
2	grüne Kardamom-Kapseln	2	green cardamom pods
2	Nelken	2	cloves
1 Stange	Zimt	1 stick	cinnamon
1 TL	Fenchelsamen	1 tsp.	fennel seeds
½ TL	Anis	½ tsp.	anise
½ TL	frischer Ingwer, gehackt	½ tsp.	fresh ginger, chopped

Milch und Gewürze in einem Topf zum Kochen bringen und bei geringer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.
Den schwarzen Tee hinzu geben, noch einmal aufkochen und dann für weitere fünf Minuten ziehen lassen.

Durch ein Sieb in Tassen füllen und nach Belieben mit Ahornsirup oder braunem Zucker süßen.

Combine milk and spices in a pot and bring them to a boil, letting them simmer for ten minutes. After adding the black tea, briefly return the mixture to a rolling boil and then let it steep for another five minutes.

Pour tea into cups using a tea strainer, and sweeten to taste with either maple syrup or brown sugar.



FALAFEL

Kichererbsen-Bällchen

für 4 Personen

200 g
1
3
3 TL
3 TL
2 TL
½

getrocknete Kichererbsen
Zwiebel
Zehen Knoblauch
frischer Koriander
frische Petersilie
Kreuzkümmel gemahlen
Zitrone

200 gr.
1
3
3 tsp.
3 tsp.
2 tsp.
½

dried chickpeas
onion
garlic cloves
fresh coriander
fresh parsley
cumin
lemon

Die getrockneten Kichererbsen müssen 12 Stunden vor der eigentlichen Zubereitung in Wasser eingelegt werden!

Wasser abgießen und Kichererbsen noch einmal gründlich waschen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und zusammen mit den Kichererbsen, den Petersilien-Blättern sowie dem Saft der halben Zitrone mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken.

Mit befeuchteten Händen kleine Bällchen formen und mit viel Öl von allen Seiten etwa 3 Minuten goldbraun braten.

Zusammen mit Salat, gebratenem Gemüse oder Couscous servieren.

The dried chickpeas must be soaked in water for at least 12 hours before cooking!

Drain the water and wash the chickpeas thoroughly.

Then peel and chop the onions and garlic, before mixing them together with the chickpeas, parsley and lemon juice (squeezed from half a fresh lemon) to a creamy mixture. Season with salt, pepper, cumin and coriander.

With moist hands, form small balls from the mixture and fry the balls with plenty of oil on all sides for about 3 minutes until golden brown.

Serve with salad, grilled vegetables or couscous.



BAKLAVA

Zuckergebäck

1 Backblech

1 Pck.
200 g
350 g
½ TL
300 g
400 ml
1 TL

Yufka-Teig
Butter
gehackte Nüsse
Zimt
Zucker
Wasser
Zitronensaft

1 pkg.
200 gr.
350 gr.
½ tsp.
300 gr.
400 ml.
1 tsp.

yufka dough
butter
chopped nuts
cinnamon
sugar
water
lemon juice

Die gehackten Nüsse (z.B. Pistazien, Mandeln oder Walnüsse) mit 5 EL Zucker und dem Zimt mischen. Ein paar Nüsse zum Bestreuen beiseite legen.

Eine Backform mit etwas Butter fetten und Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Restliche Butter schmelzen und abkühlen lassen und die Yufka-Blätter auf die Größe der Backform anpassen.

Die ausgeschnittenen Teigblätter mit Butter bestreichen und nacheinander in die Form legen. Nach ¼ der Yufka-Blätter etwa ⅓ der Nussmischung darauf verteilen. Weitere Teigblätter auflegen, wieder mit ⅓ der Nussmischung bestreichen und dann noch einmal wiederholen. Restliche Teigblätter darauf legen.

Mit einem scharfen Messer Rauten schneiden.

Mit der restlichen Butter bestreichen und 20–25 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen 150 ml Wasser mit dem restlichen Zucker ca. 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Den Zitronensaft einrühren und abkühlen lassen.

Das Baklava aus dem Ofen nehmen kurz stehen lassen und dann mit dem Sirup übergießen. Die restlichen Nüsse darüber streuen und weiter abkühlen lassen.

Combine Nuts (e.g. pistachios, almonds or walnuts) with five tbsp. of sugar and add the cinnamon. Put some of the nuts to the side for decorating. Oil a baking tray and preheat oven to 180 °C. Cut Yufka sheets to an appropriate size for your baking dish while letting the melted butter cool.

Brush the dough sheets with butter and stack one fourth of them on your tray. Top with ⅓ of the nut mixture. Stack more sheets and spread another third of the nuts on top. Repeat once more. Finish with the last of the Yufka Sheets. Cut into diamond shapes using a sharp knife and spread the remaining butter on top. Bake for 20–25 minutes until golden brown.

Make the syrup while the baklava is in the oven.

Combine the sugar, water, and lemon juice in a small pot over medium high heat and bring to a boil. Simmer for 10 minutes until reduced to a syrupy consistency, then remove the syrup from the heat and let it cool.

Take the baklava out of the oven, let it cool for 5 minutes, then pour the syrup on top and decorate with the remaining nuts.





Lieferbare Artikel / available articles



Espressoobertasse 0,11 ltr.
Espresso cup 3.7 oz.

Kaffeeobertasse 0,26 ltr.
Coffee cup 8.7 oz.

Milchkaffeeobertasse 0,35 ltr.
Milkcoffee cup 11.7 oz.



Milchkännchen 0,30 ltr.
Creamer 10.0 oz.

Kanne 1,50 ltr.
Pot 50.0 oz.

Zuckerdose 0,32 ltr.
Sugar bowl with cover 10.7 oz.

Stövchen
Warming plate



Teeobertasse 0,14 / 0,26 ltr.
Tea cup 4.7 / 8.7 oz.

Kombi-Untertasse klein 13,5 / groß 16,5 cm
Saucer small 5.3 / big 6.5 inch



Brotteller rund 17 cm
Plate flat round 6.7 inch

Frühstücksteller rund 23 cm
Plate flat round 9.1 inch



Becher mit Henkel 0,35 ltr.
Mug with handle 11.7 oz.

Eierbecher mit Ablage
Egg cup / A

Dessertschale rund 14,5 cm
Bowl round 5.7 inch



Müslischale 15,5 cm
Bowl round 6.1 inch

Schüssel rund 21 / 30 cm
Bowl round 8.3 / 11.8 inch



Sauciere 0,67 ltr.
Gravy boat 22.3 oz.



Servierplatte oval 33 x 18 cm
Platter oval 13.0 x 7.1 inch

Servierplatte oval 40 x 25,5 cm
Platter oval 15.7 x 10.0 inch

Servierplatte 43 x 19 cm
Platter 16.9 x 7.5 inch



Speiseteller rund 27,5 cm
Plate flat round 10.8 inch

Suppenteller rund 22,5 cm
Soupbowl 8.9 inch

Pasta- / Salatteller 27,5 cm
Pasta- / saladplate 10.8 inch

Kaffeeservice 18-tlg.
Coffee-set 18 pcs.

Teeservice 18-tlg. groß
Tea-set 18 pcs. big

Teeservice 18-tlg. klein
Tea-set 18 pcs. small

Tafelservice 12-tlg.
Dinner-set 12 pcs.

Kombiservice 30-tlg.
Combi-set 30 pcs.

■ **mikrowellengeeignet**
microwave-proof

■ **optimale Kombinierbarkeit**
optimal combinability

■ **spülmaschinenfest**
dishwasher-proof

■ **lange Nachkaufmöglichkeit**
long-term supply of products

Form geschmacksmusterrechtlich geschützt. Technische Änderungen vorbehalten.
Form protected by design patent. Technical alterations reserved.

Produktionsbedingt sind alle Angaben zu Größe, Gewicht und Volumen ca.-Angaben.
Due to production conditions all data such as size, weight and volume are approximate ones.



Seltmann
Weiden



/seltmannweiden



/seltmannporzellan



/company/porzellanfabriken-
christian-seltmann-gmbh



haushalt.seltmann.com

PORZELLANFABRIKEN CHRISTIAN SELTMANN GMBH | Postfach 2040 / 92610 Weiden / Germany | Telefon +49961 / 204-0

www.seltmann.com

MADE IN GERMANY

der Umwelt zuliebe