



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Oktoberfest 2005:

„Hol dir die Wies'n!“

Seite 2-5

Es ist Apfelzeit!

Hähnchenfilet in Apfel-Calvados-Rahm

Seite 6

Newsletter:

wellfresh – Geflügel-Genuss mit Konzept

Seite 7



Liebe Koch-Club Freunde,

das größte Volksfest der Welt, das Münchner Oktoberfest, steht vor der Tür. Es findet dieses Jahr vom 17. September bis zum 3. Oktober statt und die Veranstalter hoffen auf 6 Mio. Besucher aus aller Welt. Wenn Ihnen der Weg zu weit ist, holen Sie sich die Partystimmung doch einfach nach Hause und feiern Sie mit den leckeren bayerischen

Geflügel-Spezialitäten von WIESENHOF. Dafür gibt's dieses Jahr neben Wies'n Hendl, Schenkeln und Geflügel-Weißwürsten auch ein ganz neues Schmankerl: Puten-Haxx'n, ebenfalls fix und fertig gewürzt und super-lecker. Probieren Sie gleich unsere Rezepte aus und schlemmen Sie los. Außerdem haben wir noch ein paar tolle

Deko-Ideen für Ihre private Wies'n-Party! An guade (Guten Appetit) wünscht Ihnen



Gebratene Putenhaxx'n

mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packg. WIESENHOF Puten-Haxx'n mit original WIESENHOF Wies'n Würzung (4 Stück),
2 Zwiebeln, 2 EL Öl,
1 Dose Sauerkraut (850 ml),
200 ml Gemüsebrühe,

2 Lorbeeren, 5 Wacholderbeeren,
3 Nelken, 5 Pfefferkörner,
Salz, 150 ml Sahne,
1 rote Paprikaschote,
500 g Schupfnudeln (Kühltheke).



- 1 Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Sauerkraut abtropfen lassen und zugeben. Brühe zugießen. Lorbeeren, Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörner zufügen. Mit Salz würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.
- 2 Putenhaxx'n im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten braten.
- 3 Sauerkraut mit Sahne verfeinern. Paprika waschen, putzen, in Würfel schneiden, zum Kraut geben und weitere 20 Minuten garen.
- 4 Schupfnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Puten-Haxx'n mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln anrichten.

Tipp: Statt Schupfnudeln können Sie Salzkartoffeln, die in Butter geschwenkt sind, servieren.



Wies'n Hendl mit Rettichsalat

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 WIESENHOF Wies'n Hendl
(ca. 1,1 kg)
1 weißer Rettich (750 g)
1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie
150 g Schmand
1 EL Öl
3 EL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Hähnchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 60 Minuten braten.
- 2 Rettich putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.
- 3 Schmand, Öl und Zitronensaft verrühren. Rettich, Radieschen,

Petersilie und die Soße vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wies'n Hendl mit Rettichsalat servieren.

Tipp: Am Besten zerlegen Sie das Hendl mit Geflügelscheren. Einmal längs an der Brustseite und noch einmal quer schneiden.



Originalrezepte aus
BILD der FRAU – Gut kochen & backen.
Weitere Rezepte in der aktuellen Ausgabe (Heft 5/2005)

Wies'n Schenkel

mit Bratkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packg. **WIESENHOF Wies'n Schenkel mit der original WIESENHOF Wies'n Würzung** (4 Stück),
2 Zwiebeln,
100 g durchwachsener Speck,
200 g Gewürzgurken,
1 Bund Petersilie,
800 g festkochende Kartoffeln,
3 EL Öl,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Speck in Würfel schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

2 Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

3 Hähnchenschenkel im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten braten.

4 Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Speck darin anbraten. Kartoffeln zugeben und 5 Minuten unter Wenden mitbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ab und zu wenden. Bei starker Hitze ohne Deckel unter häufigem Wenden weitere 10 Minuten braten bis die Kartoffeln braun und knusprig sind.

5 Gewürzgurken zugeben und



Petersilie darüber streuen. Bratkartoffeln mit den Wies'n Schenkeln servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Tipp: Wenn Sie gekochte Kartoffeln nehmen, dann brauchen Sie nur ca. 15 Minuten unter Wenden braten.



Bayerische Creme mit Waldbeeren-Soße

(für 4 Personen)

Zutaten:

5 Blatt Gelatine,
1 Vanilleschote,
1/2 l Milch, 1 Prise Salz,
4 Eigelb, 4 EL Zucker,
250 ml Schlagsahne,
300 g gemischte Beeren (tiefgekühlt),
1 EL Zitronensaft,
2 EL Puderzucker

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausschaben. Milch mit Salz, Vanilleschote und –mark aufkochen.

2 Eine Metallschüssel in einen Topf mit siedendem Wasser hängen, ohne dass der Schüsselboden das Wasser berührt. Eigelb und Zucker darin weiß-schaumig schlagen.

3 Schote aus der Milch entfernen. Vanillemilch unter ständigem Rühren langsam in die Eiermischung einfließen lassen. Rühren, bis die Creme dicklich wird.

4 Gelatine ausdrücken, Blatt für Blatt in die Eiercreme rühren. Creme ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

5 Inzwischen Sahne steif schlagen. Sahne unter die Creme ziehen und bis zum Servieren kalt stellen.

4 Beerenmischung etwas antauen lassen, mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen und zu der bayerischen Creme servieren.

Wissenswertes über die Wies'n

Kurze Geschichte des Oktoberfestes

Vom 12. bis 17. Oktober 1810 wurde zu Ehren der Hochzeit von Kronprinz Ludwig von Bayern und Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen auf einer Wiese (die seitdem Theresienwiese heißt) eine Riesenparty mit Musik, Schützen und einem großen Pferderennen als Höhepunkt veranstaltet. Dies war der Beginn der Oktoberfest-Tradition. Später wurde die Festzeit verlängert und zeitlich vorverlegt. Das letzte Wies'n-Wochenende liegt aber auch heute noch im Oktober. Jedes Jahr kamen neue Attraktionen hinzu: Schaukeln, Irrgärten, ein Wachsfigurenkabinett und immer ausgefallenerere Fahrgeschäfte (Karussells). In der zweiten Hälfte des 19. Jhr. errichteten dann die Münchner Brauereien, die bis heute die einzigen sind, die auf dem Oktoberfest ausschenken dürfen, die ersten Bierzelte und 1881 wurde auch die erste Hendl-Braterei eröffnet.

O'zapft is!

Diese relativ junge Tradition besteht erst seit 1950: Jedes Jahr am ersten Wies'n-Samstag um 12.00 Uhr sticht der Oberbürgermeister das erste Fass Bier an und ruft in die Menge "O'zapft is!".

Oans, zwoa, gsuffa!

Das berühmte bayerische Trinklied „Ein Prosit der Gemütlichkeit“ mit dem bekannten Refrain soll angeblich von einem Herrn aus Chemnitz verfasst worden sein. Das stört aber weder die Münchner noch die Gäste, die sich jedesmal, wenn die Kapelle im Bierzelt das Lied anstimmt, fröhlich zuprosten.

Das größte Wies'n-Bierzelt aller Zeiten

Das Pschorr-Bräu-Rosl-Zelt von 1913 bot mit seinen 5.500 m² etwa 12.000 Gästen Platz. Heute ist die Hofbräu-Festhalle mit ungefähr 10.000 Plätzen das größte Zelt.

Zünftige Deko-Tipps

Bayern-Tisch

Decken Sie den Esstisch mit Tischtüchern, Servietten und Geschirr in den bayerischen Nationalfarben weiß und blau. Wer es rustikal mag, kann ein Papiertischtuch mit weiß-blauem Rautenmuster nehmen (gibt es in der Schreibwarenabteilung im Kaufhaus). Das Bier aus Maßkrügen (1l-Inhalt) zu trinken, ist für alle Nicht-Bayern eher gewöhnungsbedürftig. Stellen Sie lieber ein paar dieser Riesengläser aus Glas oder Steingut als Dekoration auf den Tisch, z. B. für Blumen oder Brezelstangen.

Leckere Serviettenringe

Für jeden Gast eine weiße oder weiß-blaue Serviette durch die Ringe einer Brezel (gibt's als Tiefkühlprodukt zum Aufbacken) ziehen und auf den Teller legen.

Statt Blumen

Stellen Sie einfach kleine Sträuße aus Radieschen auf den Tisch. Dazu das Gemüse waschen und sorgfältig abtrocknen. Am Blattansatz mit einer blau-weißen Kordel zusammenbinden und in Gläsern auf den Tisch stellen. Sie können auch kleine Rettiche zwischen die Radieschen binden. Praktisch: Diese Deko kann nebenbei geknabbert werden.



Es ist Apfelzeit!

Die heimische Apfelernte ist in vollem Gange und auf unseren Wochenmärkten leuchten jetzt die knackigen, saftigen, gesunden Früchte in den schönsten Farben. Da möchte man am liebsten das ganze Angebot einmal durchprobieren. Die Geschmackspalette reicht von würzig-säuerlich (z. B. Elstar, Boskop) bis süß-aromatisch

(z.B. Cox-Orange, Golden Delicious) und hat für jeden Apfelfan etwas zu bieten. Ihr herrliches Aroma schmeckt uns in Kuchen, Kompott oder Obstsalaten. Aber auch herzhaftere Gerichte bekommen durch das feine Apfelaroma Raffinesse. Besonders gut harmonieren Geflügelspezialitäten, wie Hähnchen, Ente und Pute mit dem feinen Fruchtgeschmack.



Probieren Sie doch einmal unsere Rezeptempfehlung aus. Viel Spaß beim Nachkochen!



Hähnchenfilet in Apfel-Calvados-Rahm

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Packg. WIESENHOF Hähnchenfilet (ca. 500 g)
- 2 Schalotten
- 2 kleine rotschalige Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Öl, Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter, 1 EL Mehl
- 2-3 EL Calvados
- 500 ml Hühnerbrühe
- 2-3 EL Schmand, 1 TL Zucker
- 3-4 Stiele Thymian

1 Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in mundgerechte

Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Viertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2 Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise darin rundherum goldbraun braten. Salzen, pfeffern und beiseite stellen. 1 EL Butter in der heißen Pfanne erhitzen. Schalotten darin kurz dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen lassen. Unter Rühren mit Calvados und Brühe ablöschen. Schmand

einrühren. Salzen und pfeffern. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3 1 EL Butter erhitzen. Zucker hineinstreuen und schmelzen lassen. Apfelspalten darin 1-2 Minuten unter vorsichtigem Wenden bissfest dünsten. Thymian waschen. Äpfel mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian unterrühren.

4 Hähnchen und Thymian-Äpfel zum Calvados-Rahm geben, unterheben und erhitzen. Alles nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu schmecken Butternudeln oder frisches Baguette.



+++ Newsletter +++

wellfresh Geflügel-Genuss mit Konzept!



Jetzt gibt es neuen Geflügel-Genuss: das wellfresh Sortiment von WIESENHOF. Leichter Geflügelgeschmack wird hier dank außergewöhnlicher Rezepturen zu einem neuen Erlebnis für den Gaumen – und verschafft rundum Wohlfühl.

Nehmen Sie z. B. die wellfresh Putenbrust-Pasteten: Putenbrustfilet mit nur 2% Fett – und zusätzlich mit Ballaststoffen und 25 % Molke. Molke versorgt Körper und Geist mit Nährstoffen, Mineralstoffen und Vitaminen – ein guter Beitrag zum Wohlbefinden. Probiotische Ballaststoffe fördern wichtige Funktionen im



Darm und haben das Potenzial, das Immunsystem zu stimulieren.

Klingt gut, schmeckt außergewöhnlich!

Wenn Sie die Pasteten genießen, werden Sie bestimmt nicht an diese Auswirkungen denken, Sie werden einfach den außergewöhnlichen Geschmack auf der Zunge spüren. Die erlesenen Zutaten wie Walnuss-Pesto oder grüner Spargel machen die wellfresh Pasteten zu einem unverwechselbaren Genuss, Scheibe für Scheibe ...

Darf es etwas mehr sein?

Für noch mehr Auswahl und Abwechslung sorgen die zwei wellfresh Jagdwurst-Varianten sowie die wellfresh Geflügelbratwurst mit 50% weniger Fett, aber 100% Geschmack.

Einfach wellköstlich – Guten Appetit!



Leserrezept

Hähnchenbrust in Mango-Kokos-Sauce

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 frische Hähnchenbrustfilets
1 Stange Porree
1 Mango
1 Stück Ingwer
1 Dose Kokosmilch (330 ml)
1 TL Curry
1 TL Sambal Olek
Salz, Pfeffer

1 Hähnchenbrustfilets längs halbieren und in eine feuerfeste Form legen. Porree putzen und anschließend in Ringe schneiden. Mango schälen und in Spalten

schneiden. Beides über den Filets verteilen.

2 Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit Kokosmilch, Curry und Sambal Olek verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce über das Fleisch geben.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C) 40-50 Minuten backen. Dazu passt frisches Baguette, ein gemischter Salat und ein Roséwein.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt und

Texte: WIESENHOF

Layout: KD&P Werbeagentur, Bremen

Wir danken Frau Christa Tomcok aus Kamp-Lintfort für dieses leckere Rezept. Wenn auch Sie ein besonderes Rezept haben, welches Sie mit den anderen Lesern teilen wollen, schicken Sie uns einfach eine Email an kochclub@wiesenhof.de oder schreiben Sie uns einen Brief an:

WIESENHOF Koch Club,
Paul-Wesjohann-Str. 45
49429 Visbek

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon: Majoran

Das ursprünglich aus dem fernen Indien stammende Kraut ist aus unseren Kochtöpfen heute kaum mehr wegzudenken! Sein herzhafter, mild-aromatischer Geschmack ist sehr vielseitig und passt zu deftigen Fleischgerichten, Bratkartoffeln, Knödeln und Bohnengemüse ebenso wie zu Pasteten, Pilzpfannen und Salaten. Es ist ein klassisches Gewürz bei der Wurstherstellung und darf bei vielen traditionellen Rezepten, wie z. B. beim

Bayerischen Leberkäse nicht fehlen.

Frischer Majoran lässt sich problemlos einfrieren und auch sehr gut für den Vorrat trocknen. Zur Aufbewahrung dann einfach die getrockneten Blätter vom Stiel streifen und in Schraubgläsern kühl und dunkel aufbewahren.

Seiner empfindlichen ätherischen Öle wegen sollte er bei heißen Speisen erst zum Schluss zugegeben und nur kurz erhitzt werden.

WIESENHOF Kontakt

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH • Paul-Wesjohann-Str. 45
49429 Visbek • kochclub@wiesenhof.de • wiesenhof.de