



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Osterbrunch Seite 2-3

Grillsaison 2007: Leckere Rezepte Seite 4-7

Aktuell: WIESENHOF Geflügelwurst Seite 7



Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche

Liebe Koch-Club Freunde,

der Frühling ist zurück! Die Vögel zwitschern morgens wieder, die ersten Blumen und Sträucher blühen und die Luft riecht warm und lieblich. Aber nicht nur die Natur erwacht zu neuem Leben, auch wir werden wiedermunter und es zieht uns hinaus zu Spaziergängen in die erblühende Natur. Wahr-

scheinlich sind Sie auch schon mit den Vorbereitungen für das Osterfest beschäftigt, denn am 8. April ist es soweit. Wie wäre es denn dieses Jahr mit einem fröhlichen Osterbrunch im Familienkreis, bei dem man ausgiebig schlemmen und plaudern kann? Wir haben einige raffinierte Rezeptideen und viele Tipps für

ein festliches Brunchbuffet zusammengestellt. Viel Spaß beim Genießen und frohe Ostern wünscht Ihnen



Einladung zum Osterbrunch Bohnen-Champignon-Salat

mit Roast Turkey

(für 6 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF Roast Turkey
- 600 g Keniabohnen
- Salz
- 2 Schalotten
- 250 g Champignons
- 150 ml Traubenkernöl
- 100 ml Weißweinessig
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL frischer Oregano, gehackt

- 1 Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
- 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten und Pilze in 3 Esslöffeln Öl andünsten.

Roast Turkey in Streifen schneiden, mit Bohnen und Pilzen mischen.

- 3 Essig, Salz, Pfeffer, Oregano und restliches Öl zur Marinade verrühren. Mit dem Salat vermengen.



Was gehört zum Osterbrunch?

Anhand dieser Liste können Sie das Buffet zusammenstellen:

- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- Honig, Konfitüren, Wurst- und Käseauswahl
- 1-2 Salate
- 1-2 warme Speisen
- Dessert und/oder Kuchen
- heiße und kalte Getränke
- gefärbte und/oder bemalte Frühstückseier



Dekotipps für Ihren Ostertisch

Farbenfrohe Tischdeko und süßes Gastgeschenk zugleich: Legen Sie kleine Körbchen oder Spanholzschachteln mit Frischhaltefolie aus. Setzen Sie jeweils in die Mitte eine Traubenhyazinthe, Belli, Narzisse o. ä. mit Wurzel und drücken Sie rundherum Moos oder ein Stückchen Rasen an. Kleine Schokoeier oder -Häschen auf das Moos setzen und die Körbchen mit farblich passendem Schleifenband umwickeln.



Frühlingssuppe

(für 6-8 Personen)

Zutaten:

- 1 WIESENHOF Hähnchen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 l Hühnerbrühe
- 200 g Möhren
- 100 g Zuckerschoten
- 100 ml Sahne
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL frische Petersilie, gehackt

- 1 Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln. Hähnchen waschen, mit Suppengrün, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einen hohen Topf geben. Brühe zugießen und aufkochen lassen. Schaum abschöpfen, dann mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

- 2 Unterdessen Möhren putzen und schräg in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen und quer halbieren.
- 3 Hähnchen aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Haut vom Hähnchen entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden.
- 4 Fett von der Brühe abschöpfen, Brühe aufkochen. Möhren hineingeben und 10 Minuten garen. Zuckerschoten nach 5 Minuten dazugeben. Sahne und Fleisch unterrühren, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit Petersilie garnieren.

Tipp: Sie können das Hähnchen schon am Vortag kochen und das Fleisch zerteilen.



Pfirsich-Mousse mit Himbeeren

(für 6 Personen)

Zutaten:

- 250 g Himbeeren
- 2 Dosen (à 425 ml) Pfirsichhälften
- 4 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 25 g gehackte Pistazienkerne

- 1 Pfirsiche abtropfen lassen, mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker pürieren. Sahne mit Sahnesteif schlagen und unterheben.
- 2 Die Hälfte der Himbeeren in 6 Cocktail- oder Weingläser verteilen. Pfirsichcreme darauf geben. Mit restlichen Himbeeren und Pistazienkernen dekorieren.



Mit WIESENHOF auf in die Grillsaison

Kaum haben die ersten warmen Sonnenstrahlen das kalte Winterwetter vertrieben, planen viele Grillfans bereits das erste Grillvergnügen. Knackige Bruzzler, knusprige Hähnchenkeulen, saftige Puten-Steaks ... bei der Riesen-Auswahl an leckeren WIESENHOF Geflügel-Spezialitäten freut sich jeder schon auf seinen Lieblings-Grillgenuss. Ganz neu in diesem Jahr sind Minuten-Schnitzel mit Hot Barbecue-Marinade oder Barbecue-Senf-Marinade und Hähnchen Oberkeulen-Spieße mit Zucchini – die sollten Sie unbedingt pro-

bieren! Machen Sie doch mal mit Freunden und Familie einen Grillausflug ins Grüne, denn Grillen in der freien Natur ist ein ganz besonderes Erlebnis. In Ihrer Gemeindeverwaltung erfahren Sie, wo es öffentliche Grillplätze in Ihrer Nähe gibt und können diese auch reservieren. Sie brauchen natürlich ein paar andere Dinge, als beim Grillen zuhause, z. B. einen transportablen Grill und Kühltaschen. Auch Müllsäcke sollten Sie mitnehmen, denn häufig sind die vorhandenen Abfallbehälter überfüllt. Mit Fackeln, die Sie in die Erde ste-

cken, können Sie am Abend eine stimmungsvolle Beleuchtung zaubern. Zitrusduft-Kerzen im Glas oder in Metalleimerchen geben angenehmes Licht, sehen schön aus und halten lästige Stechmücken fern. Wenn der Grillplatz eine richtige Feuerstelle hat, machen Sie es sich vielleicht später noch am knisternden Lagerfeuer gemütlich. Und mit einer Taschenlampe finden Sie auch im Dunkeln wieder gut nach Hause.

Grillplatte mit Honig-Gemüse

(für 5 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Hähnchen Minuten-Schnitzel
Hot Barbecue-Marinade
1 Packung WIESENHOF Hähnchen Minuten-Schnitzel
Barbecue-Senf-Marinade
1 Aubergine
2 Paprikaschoten
1 Zucchini
4 EL Öl
etwas frischer Thymian
1-2 EL flüssiger Honig
Salz, schwarzer Pfeffer
Alu-Grillschalen

1 Aubergine waschen und den Stielansatz abschneiden. Aubergine längs halbieren und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben quer halbieren, mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten stehen lassen.

2 Paprika putzen und achteln. Zucchini waschen, Enden abschneiden. Frucht quer halbieren und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3 Auberginenscheiben abspülen und trockentupfen. Gemüse mit Öl bepinseln, auf Alu-Grillschalen verteilen und ca. 5 Minuten grillen. Wenden, mit Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen. Nochmals 5 Minuten grillen. Salzen und pfeffern.

4 WIESENHOF Minuten-Schnitzel auf Aluschalen 4-5 Minuten grillen. Schnitzel mit dem Honig-Gemüse servieren.



Hähnchen-Spieße mit zweierlei Dips

(für 3 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Hähnchen Oberkeulen-Spieße mit Zucchini
1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgew.)
2 Knoblauchzehen
1-2 getrocknete Chilischoten
2 TL Olivenöl
1 TL Weinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
rote Chilischote zum Garnieren
250 g Buttermilchquark oder Quark 20 % F.i.Tr.
2 EL Milch
2 TL grünes Pesto
Basilikumblätter

1 Kidneybohnen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit zerbröselten Chilischoten in dem Olivenöl anschwitzen. Knoblauch-Chili-Öl mit den Bohnen und 5-6 EL von der Bohnenflüssigkeit pürieren. Mit Essig, Salz

und Pfeffer abschmecken. In eine Schale füllen und mit der Chilischote garnieren.

2 Quark mit Milch glatt rühren, Pesto unterziehen und mit Pfeffer abschmecken. In eine Schale füllen und mit Basilikum garnieren.

3 WIESENHOF Hähnchen-Spieße grillen und mit den Dips servieren.



Holen Sie sich die heißen Prämien!

Mit den kultigen Grill-Werkzeugen aus der Bruzzler Edition von KAISER Backform macht das Grillen noch mehr Spaß! Und Sie können dieses praktische Grill-Zubehör ganz einfach bekommen: Ab Mai finden Sie Sammelpunkte auf allen Bruzzler- und Bruzzler Steaks-Packungen. Einfach die Punkte ausschneiden,

sammeln und bis zum 31.08.2007 einsenden an: WIESENHOF, Stichwort: Bruzzler-Sammelpunkte, Paul-Wesjohann-Straße 45, 49429 Visbek. Für 10 Punkte gibt's die Grillzange und für 15 Punkte das Grillset mit Zange und Fleischgabel. Also, ran an die Bruzzler!



Grillset = 15 Punkte

Grillzange = 10 Punkte

Hähnchenflügel auf Couscous-Salat

(für 3 Personen)

Zutaten:

1 Packung
WIESENHOF Hähnchenflügel
250 ml Gemüsebrühe
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
200 g Instant-Couscous
je 1 TL Curry- und
Paprikapulver rosenscharf
1/2 Salatgurke
125 g Cocktailtomaten
3 Frühlingszwiebeln
je 1/2 Bund Petersilie und Minze
Salz, schwarzer Pfeffer

1 Brühe mit Zitronensaft und 1 Esslöffel Öl zum Kochen bringen. Couscous einstreuen, einmal aufkochen und von der Herdplatte ziehen. Curry- und Paprikapulver unterrühren und zugedeckt bis kurz vor dem Servieren stehen lassen (mind. 30 Minuten).

2 Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne heraus-schaben. Gurke würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Röllchen schneiden. Kräuter abbrausen, trocken-schütteln und fein hacken.

3 Vor dem Servieren die vorbe-reiteten Zutaten und das restli-che Öl mit dem Couscous mis-chen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Hähnchenflügel grillen und mit dem Couscous-Salat servie-ren.



Bruzzzler Schnecken mit fruchtigem Krautsalat

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF
Bruzzzler Schnecken
500 g Weißkohl
1 Dose (à 310 g)
Mandarin-Orangen
1 Bund Petersilie
125 g Salatcreme
5 EL Milch
schwarzer Pfeffer, Zucker

1 Kohl putzen und den Strunk heraus-schneiden. Kohl mit dem Gemüsehobel fein hobeln, was-chen und in einer Schüssel mit den Händen kräftig durchkne-ten. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Petersilie abbrausen, trocken-schütteln und die Blätter klein schneiden.

2 Salatcreme mit Milch und 4-5 Esslöffeln Mandarinen-saft glatt-rühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Soße mit dem Kohl vermengen, Mandarinen und 3/4 der Petersilie unterhe-ben. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

3 Vor dem Servieren den Salat noch einmal durchmischen und mit restlicher Petersilie bestreu-en. Bruzzzler Schnecken grillen und mit dem Salat servieren.



Noch mehr Genuss mit WIESENHOF Geflügelwurst

Die beliebten Geflügelwurst-Speziali-täten Salami, Pfeffer-Salami, Morta-della, Jagdwurst und Bierschinken finden Sie jetzt in neuen Verpackun-gen mit 25% mehr Inhalt. Und mit den leckeren neuen Sorten Roast Turkey und Puten Lachsschinken bringen Sie noch mehr Vielfalt auf den Tisch.



Leserrezept

Hähnchen und Gemüse in Blätterteighülle

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Paket tiefgekühlter Blätterteig
- 1 Hähnchen (gegrillt oder gekocht)
- 3 Zwiebeln
- 2 Paprikaschoten (gelb, grün)
- 3 El Olivenöl
- 60 g magerer Schinken
- 3 Tomaten
- 20 gefüllte Oliven
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Eigelb
- 2 Knoblauchzehen

1 Blätterteigscheiben nebeneinander liegend auftauen lassen. Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika mit gehacktem Knoblauch in dem heißen Öl etwas schmoren lassen.

2 Schinken würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Oliven in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und gehackte Petersilie untermischen.

3 Jeweils die Hälfte der Blätterteigscheiben übereinander legen

und zu einer runden Platte ausrollen. Eine Pie- oder Quicheform mit kaltem Wasser ausspülen und mit einer Teigplatte so auslegen, dass der Teig am Rand etwas übersteht. Geflügelmischung einfüllen und die Teigränder darüber klappen. Zweite Teigplatte auflegen und am Rand gut andrücken.

4 Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C 30-40 Minuten backen und sofort servieren.

Wir danken Frau Margarete Schlender aus Berlin für diese Rezeptidee.

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon: Senf

Er ist nicht nur die klassische Begleitung zur Bratwurst, sondern auch aus unserer täglichen Küche nicht wegzudenken. Senf ist zum Würzen von Saucen, Salaten, Fleisch, Fisch- und Gemüsegerichten beliebt. Doch woraus besteht die pikante Würzpaste eigentlich? Die Grundzutaten sind gemahlene Senfkörner, Essig und Salz. Mit Gewürzen, Kräutern, Zucker, Champagner oder Wein kann man ihm verschiedene Geschmacksnoten verleihen. Der Schärfegrad richtet sich nach dem Anteil von gelben (weißen) und braunen Senfkörnern. Je mehr braune Senfsaat verwendet wird, desto schärfer ist der Senf. Man unterscheidet fünf

Grundsorten: mild, mittelscharf, scharf, extrascharf und süß.

Milder Senf wird überwiegend aus gelber Senfsaat hergestellt. Er ist feinwürzig im Geschmack und eignet sich gut für Senfsaucen, Mayonnaise oder Senfbut-
ter.

Zur Herstellung von mittelscharfem Senf verwendet man eine Mischung aus gelben und braunen Senfkörnern, die mit Wein- oder Brantweinessig und Speisesalz abgerundet wird. Er passt zu fast allem und ist die am häufigsten verwendete Sorte.

Scharfer und extra-scharfer Senf werden hauptsächlich oder ausschließlich aus braunen Senfsaaten hergestellt. Sie passen besonders gut zu fettigen Fleisch-

gerichten, weil sie ihnen die richtige Würze verleihen und sie durch ihre ätherischen Öle bekömmlicher machen.

Süßer Senf hat einen süßlichen, leichtkaramellartigen Geschmack und wird in Bayern traditionell zur Weißwurst oder zum gebratenen Leberkäse gegessen. Er besteht aus gelben und braunen Körnern, die nur grob gemahlen, teilweise auch geröstet sind und Zucker.

Bewahren Sie einmal geöffnete Gläser oder Tuben am besten gut verschlossen im Kühlschrank auf, damit Aroma, Geschmack und Schärfe des Senfs lange erhalten bleiben.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt: WIESENHOF
Texte: Ricarda Nolte
Layout: KD&P Werbeagentur, Bremen

WIESENHOF Kontakt

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