



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

O'zapft is! – Wies'n-Genuss 2008 Seite 2-5

Genießen mit WIESENHOF, Pfanni und Kühne Seite 2-3

Herbstbrunch Seite 6-7



Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche

Liebe Koch-Club Freunde,

am 20. September öffnet das Oktoberfest in München wieder seine Pforten und mit dem Ausruf

O'zapft is!

„O'zapft is!“ gibt der Oberbürgermeister den Startschuss für zwei Wochen Party auf der Theresienwiese. Groß und Klein aus aller Welt strömen auf den Festplatz, um in den alteingesessenen Festzelten zu feiern oder den eigenen Mut bei den neuesten, rasanten Fahrgeschäften zu er-

proben. Und für alle, die eher den kulinarischen Genüssen zugehen sind, halten die Wies'n

Wirte eine große Auswahl an leckeren, bayerischen Spezialitäten bereit.

Sie möchten auch zuhause typisch bayerisch genießen? Kein Problem, denn bei WIESENHOF finden Sie alles für Ihren privaten Wies'n-Genuss: knusprige Wies'n Hendl, saftige Hähnchenschen-

kel, deftige Puten Haxxn, eine halbe Wies'n Ente, herzhaftes Geflügel-Weißwürste und – ganz neu – würzigen Geflügel-Leberkäse. Da bleibt kein Schlemmerwunsch unerfüllt. Am besten Sie probieren gleich mal unsere Schmankerl auf diesen Seiten aus.

Echt bayerischen Genuss dabei wünscht



WIESENHOF

Wies'n Hendl-Schenkel mit Sauerkraut-Kartoffelpuffern

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Wies'n Hendl-Schenkel

1 Innenbeutel PFANNI Kartoffelpüree „das Lockere“

1 Glas KÜHNE Fasskraut nach traditioneller Art (720 ml)

2 Zwiebeln

1/2 TL Kümmelsamen

100 g geriebener Käse

Salz, schwarzer Pfeffer

4 Eier

1 Bund Schnittlauch

150 g Schmand

1-2 EL Milch

Fett zum Braten

- 1 Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und würfeln. Mit Sauerkraut, Kümmel und Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier untermengen. Kartoffelpüreepulver unterrühren.
- 2 Hähnchenschenkel nach Packungsaufschrift zubereiten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Schmand und Milch mit Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Im heißen Fett ca. 20 kleine Puffer backen. Wies'n Schenkel mit Sauerkraut-Kartoffelpuffern und Kräuter-Schmand servieren. Mit Schnittlauch garnieren.

pro Portion:
ca. 3037 kJ/722 kcal · E 60,2 g · KH 27 g · F 40 g



Leberkäse Geschnetzeltes

mit Kartoffelpüree

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF

Leberkäse

1 Innenbeutel PFANNI

Kartoffelpüree

„das Lockere“

150 g dünne grüne Bohnen

150 g Möhren

200 g Champignons

2 Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

Salz, schwarzer Pfeffer

2 EL Mehl

250 ml Geflügelbrühe

125 ml Weißwein

200 g süße Sahne

125 ml Milch

1/2 Bund glatte Petersilie

1 Bohnen putzen, waschen und halbieren. Möhren schälen, längs in Scheiben schneiden. Bohnen und Möhren in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln schälen und würfeln.

- 2** Leberkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann in Streifen schneiden. In dem heißen Butterschmalz rund herum kräftig anbraten und herausnehmen. Temperatur etwas herunterdrehen, in dem Bratfett Bohnen, Möhren und Zwiebeln einige Minuten schmoren, dann Champignons zugeben und durchschwenken.
- 3** Leberkäse zu dem Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben und gut durchrühren. Brühe, Wein und Sahne angießen und einige Minuten einköcheln lassen.
- 4** Kartoffelpüree nach Packungsaufschrift mit Salz und Milch zubereiten. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Unter das Kartoffelpüree rühren. Zusammen mit dem Geschnetzelten anrichten.

pro Portion:

ca. 3074 kJ/734 kcal · E 28 g · KH 29,6 g · F 54 g



Wies'n genießen!

Das passt: Drei große Marken machen mit Kompetenz und Qualität gemeinsam Lust auf zünftigen Genuss – WIESENHOF, Pfanni und Kühne servieren jetzt typische Wies'n Spezialitäten. Freuen Sie sich auf zünftig-originelle Rezepte, die Wies'n Spaß und Stimmung zu Ihnen nach Hause bringen. Rezepte finden Sie hier und auf Rezeptkarten im Supermarkt. Halten Sie Ausschau nach den Produkten von WIESENHOF, Pfanni und Kühne – und dann guten Appetit und viel Spaß beim „Wies'n genießen“!



Wies'n Ente

mit Selleriepüree und Rote Bete

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen

1/2 WIESENHOF Wies'n Ente

500 g Knollensellerie

200 ml Gemüsebrühe

5 EL süße Sahne

1 TL Butter

Salz

gerieb. Muskatnuss

1 Zwiebel

1 EL Öl

500 g rote Bete (Vakuumpack)

2 EL Weißweinessig

schwarzer Pfeffer

2-3 kleine Orangen

1 TL Honig

- 1 Wies'n Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Sellerie schälen und grob würfeln. In 150ml Brühe und Sahne ca. 20 Minuten weich kochen. Butter dazugeben und pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- 3 Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und dazugeben.



Essig und restl. Brühe angießen und 5 Minuten sanft garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 1 Orange halbieren, eine Hälfte auspressen. Restliche Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in Scheiben schneiden.
- 5 Orangensaft und Honig zu der Roten Bete geben. Orangenscheiben dazugeben und kurz erhitzen. Rote Bete mit Selleriepüree und Ente servieren.

pro Portion:
ca. 3773 kJ/911 kcal · E 40 g · KH 25 g · F 68 g



Aus'zogene (Schmalznudeln)

Zutaten für 6-8 Stück:

250 g Mehl
1/2 Packg. Trockenhefe
1 1/2 EL Zucker
1 Prise Salz
125 ml lauwarme Milch
1 Ei Gr. M
abgeriebene Schale
von 1/2 Zitrone
250 g Butterschmalz
zum Ausbacken
Puderzucker zum
Bestäuben

1. Mehl mit Hefe, Zucker und Salz vermengen. Milch, Ei und Zitronenschale unterrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zur Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. zur doppelten Größe aufgehen lassen.
2. Eine Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, mit bemehlten Händen 6-8 Bällchen formen, auf die Arbeitsplatte legen und mit einem Küchentuch bedeckt erneut kurz gehen lassen.
3. Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen. Teigbällchen flach drücken und von der Mitte her kreisförmig „ausziehen“, so dass eine hauchdünne Mitte und ein dicker Rand entstehen.
4. Die „Ausgezogenen“ portionsweise ins heiße Butterschmalz geben, mit einem Löffel heißes Fett über die Ränder gießen. Nach ca. 1 Min. wenden. In der Mitte sollten sie hell bleiben.
5. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

pro Stück:

ca. 819 kJ/196 kcal · E 5 g · KH 25,6 g · F 7,9 g

Info: Früher wurden die Teigfladen über das Knie ausgezogen und erhielten so ihren Namen und die typische Form.

Wussten Sie schon ...

... wie das Oktoberfest entstanden ist?

Am 12. Oktober 1810 feierte Kronprinz Ludwig seine Vermählung mit Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen. Die Festlichkeiten fanden auf einer damals noch vor den Toren der Stadt gelegenen Wiese statt, die zu Ehren der Braut den Namen „Theresienwiese“ bekam. Den Höhepunkt bildete ein Pferderennen, zu dem auch das Volk geladen war. Und weil's so schön war, wollte man im nächsten Jahr wieder ein Fest veranstalten. So war die Tradition des Oktoberfestes geboren.

... warum das Oktoberfest im September gefeiert wird?

Das Fest wurde bald nach seiner Entstehung in den September vorverlegt, weil dann das Wetter (meist) noch wärmer ist und man vor den Zelten sitzen und die Fahrgeschäfte genießen kann. Das letzte Oktoberfest-Wochenende liegt aber auch heute noch im Oktober.

... dass es weltweit ca. 2000 Oktoberfeste gibt?

So feiert z.B. Münchens Patenstadt Cincinnati, USA, alljährlich im September sein Oktoberfest. Das Oktoberfest der brasilianischen Stadt Blumenau gibt es seit 25 Jahren und es soll das zweitgrößte der Welt sein. Bereits seit 1969 feiern die Einwohner in Kitchener-Waterloo, Kanada, ihr „great bavarian festival“. Auch in Argentinien, Australien und China und vielen anderen Ländern hat man die Wies'n importiert.

... wo Sie im Internet alle Infos rund um die Wies'n bekommen?

Sowohl auf www.oktoberfest.de als auch auf www.muenchen.de können Sie sich über alle Termine, über die Angebote der Festzelte und Fahrgeschäfte informieren, Plätze reservieren, Souvenirs erstehen, alles über die Geschichte erfahren und sogar einen Schnellkurs in Bayerisch absolvieren.

Salami- Trüffel- Rührei

(für 6 Personen)

Zutaten:

1 Packung
WIESENHOF
Salami Italia
8 Eier, Salz
125 ml Mineral-
wasser
schwarzer Pfeffer
2 EL Trüffelöl
60 g Pecorino-Käse oder
Parmesan-Käse am Stück
3 EL Schnittlauchröllchen
zum Garnieren



- 1 Salamischeiben in Streifen schneiden. Eier mit Mineralwasser, wenig Salz und reichlich Pfeffer verschlagen.
- 2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingießen und etwas stocken lassen.
- 3 Salami darüber streuen. Käse mit einer groben Reibe darüber reiben. Eiermasse stocken lassen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

pro Portion:
ca. 963 kJ/230 kcal · E 17,5 g · KH 0,7 g · F 17,4 g



Herbstbrunch

Was gibt es Schöneres, als am Sonntag auszuschlafen und dann gemütlich und ausgiebig mit Freunden zu brunchen? Besonders im Herbst, wenn die Sonne wieder etwas später aufgeht, ist so ein spätes Frühstück ideal. Neben Brötchen, Marmelade und Kaffee sollten Sie dabei auch herz-

hafte Leckereien anbieten – z. B. ein Schlemmer-Rührei mit Putensalami, pikant gefüllte Hackfleisch-Croissants oder würzige Mortadella-Quiches. Da kann sich jeder satt essen – und einen entspannten, genussvollen Herbstsonntag genießen.

Croissants mit Hackfleischfüllung

(für 6 Stück)

Zutaten:

150 g WIESENHOF
Puten Hackfleisch
1/2 Zwiebel
2 EL Öl
1 grüne Chilischote
1 Stück (1 cm) Ingwer
1 Knoblauchzehe
1/4 TL gemahl. Kurkuma
1 Msp. gemahl. Koriander
Salz, Pfeffer
1 Packung Croissantteig
für 6 Croissants (Kühlregal)
2 TL Crème fraîche, 1 Eigelb
2 EL gehackte Cashewkerne
Backpapier für das Blech

- 1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel schälen und hacken. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Chili waschen, entkernen und fein würfeln. Ingwer und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Alles zu den Zwiebeln geben. Kurkuma und Koriander darüber streuen und einmal durchrühren.
- 2 Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. 50 ml Wasser angießen und verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.



- 3 Croissantteig nach Packungsanleitung entrollen. Teigdreiecke dünn mit Crème fraîche bestreichen, Füllung darauf verteilen und von der breiten Seite her aufrollen. Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen, die Croissants damit bestreichen und mit den Cashewkernen bestreuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.

pro Portion:
ca. 977 kJ/233 kcal · E 10,7 g · KH 16,9 g · F 14,3 g

Mortadella-Mini-Tartes

(für 6 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF
Mortadella

1 Packung Frischer Blätterteig
aufgerollt (Kühlregal)

50 g schwarze Oliven ohne Stein

1/2 kleine Stange Porree

60 g Quark, 50 ml Milch, 1 Ei
Salz, schwarzer Pfeffer

1 TL Speisestärke, Fett für die
Form, 1 Muffinblech mit 6 Mulden

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig entrollen. Kreise mit ca. 2 cm größerem Durchmesser als die Muffinformböden ausschneiden. Muffinmulden einfetten, Teigscheiben hineinlegen, die Ränder hochziehen und andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2 Mortadellascheiben in kleine Stückchen teilen und Oliven in Ringe schneiden.

Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Alles in die Muffinförmchen füllen.

3 Quark mit Milch und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und Speisestärke unterrühren. Über die Füllungen gießen und auf der mittleren Ofenschiene 25-30 Minuten backen.



pro Stück:
ca. 1096 kJ/262 kcal · E 7,3 g · KH 13,8 g · F 19,7 g



Hähnchenfilets

in Sauerkrauthülle mit Kartoffelsoufflé

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF

Hähnchenbrustfilet

1 Innenbeutel PFANNI

Kartoffelpüree „das Lockere“

Salz, 125 ml Milch

1 EL Butter, 2 Eigelb, 3 Eiweiß

gerieb. Muskatnuss

40 g gerieb. Käse

40 g Speisestärke

schwarzer Pfeffer

1 Glas KÜHNE Fasskraut mit

Prosecco und Ananas

1 Ei, Semmelbrösel zum Panieren

Öl zum Braten

4 Ananasringe, Cayennepfeffer

4 TL Preiselbeeren a. d. Glas

8 Portionsförmchen

Fett und Semmelbrösel für
die Form

Minzeblätter zum Garnieren

1 Kartoffelpüree nach Packungsaufschrift zubereiten. Butter unterrühren und etwas abkühlen lassen.

2 Ofen auf 200 °C vorheizen. Förmchen gut einfetten und mit Semmelbröseln ausschwenken.

3 Eigelb unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Käse mit Speisestärke verrühren und unterziehen. Eiweiß schnittfest schlagen und locker unterheben. Förmchen bis 1 cm unter den Rand mit der Masse füllen. Sofort auf der Mittelschiene 25-30 Minuten backen.

4 Hähnchenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, mit dem Ei vermengen. Semmelbrösel in eine tiefe Schale geben. Kraut rund um die Hähnchenfilets andrücken, dann die Filets mit jeder Seite ins Paniermehl drücken.

5 Filets in dem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 10 Minuten braten. Ananasringe kurz mitbraten, mit einer Prise Cayennepfeffer bestreuen. Hähnchenfilets mit Ananas und Preiselbeeren belegen. Kartoffelsoufflé mit Minzeblättchen garnieren.



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

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon:

Kurkuma

Kurkuma (Gelbwurz) gehört zur Familie der Ingwergewächse und seine Heimat ist das südliche Asien. In der indischen und indonesischen Küche gehört es zu fast jedem Gericht. Das intensiv gelb färbende Gewürz ist Bestandteil jeder Currymischung, als Einzelgewürz bei uns aber wenig bekannt. Während die knollenförmigen Wurzeln in ihren Herkunftsländern oft frisch verwendet werden, erhält man sie bei uns fast ausschließlich in getrockneter und gemahlener Form als Pulver. Wegen seiner intensiven gelben Farbe wird Kurkuma in der Lebensmittelindustrie auch zur Herstellung von Senf, Käse, Butter, Margarine, Gebäck und Likör verwendet.

Kurkuma wirkt appetitanregend und sein Geschmack lässt sich als mild-würzig und leicht bitter beschreiben. Überall dort, wo der Currygewürz, um leichten Speisen das „gewisse Etwas“ zu verleihen: Zum Beispiel Geflügelragouts und weißen Soßen, Reis- und Couscousgerichten, Rührei und Eiersaucen, Mayonnaise- und Joghurtdressings für Krabben und Meeresfrüchte. Besonders zu Hähnchen- und Putenfleisch passt es hervorragend. Natürlich können Sie Kurkuma mit allen Gewürzen mischen, die auch in Curries verwendet werden, z. B. Muskat, Ingwer, Paprika, Koriander, Kardamom, Zimt, Fenchelsaat, Chili, Zitronengras und verschiedenen Pfeffersorten.