



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Rezepte:

Urlaubsgefühle

Seite 2-3

Oktoberfest 2006:

„Auf zur Wies´n!“

Seite 4-5

Aktuell:

Wiesenfrische Wurstsoriment

Seite 6-7



Liebe Koch-Club Freunde,

der Sommer neigt sich langsam seinem Ende zu und der Urlaub ist für die meisten von uns auch schon wieder vorbei. Bald bleiben nur noch die Erinnerungen an die schönste Zeit des Jahres. Da sollten wir uns einfach im Alltag ab und zu ein paar Urlaubsgefühle gönnen: Egal ob Sie den Sommer in südlichen Gefilden oder zu Hause verbracht haben, denken Sie an ein besonders schönes Erlebnis zurück und versetzen

Sie sich innerlich in diese Situation. Holen Sie die Urlaubsfotos hervor und veranstalten Sie z. B. ein Abendessen, bei dem Sie Gerichte aus dem Ferienland servieren. Oder werfen Sie an einem lauen Abend noch einmal den Grill an und feiern Sie mit Freunden und Familie ein spätsommerliches Grillfest. Wir haben drei Rezeptideen für Sie, mit denen Sie unsere leckeren WIESENHOF Spezialitäten mal auf italienisch,

spanisch oder türkisch genießen können. Egal, ob vom Grill oder aus der Pfanne, diese Gerichte schmecken nach Sommer, Sonne und Urlaub! Guten Appetit wünscht



Bruzzler Steaks

mit Pastasalat grün-weiß-rot

(für 3 Personen)

Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Bruzzler Steaks Classic Barbecue
- 200 g Penne (kurze Röhrennudeln), Salz, schwarzer Pfeffer
- 1/2 Salatgurke
- 250 g Cocktailtomaten
- 70 g Rucola
- 2 EL Pesto Genovese (grünes Pesto)
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronen- oder Rotweinessig

- 1 Penne in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und kalt abschrecken.
- 2 Salatgurke schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Rucola waschen, trocken schütteln und die harten Stiele von den Blättern schneiden. Blätter etwas zerkleinern.



- 3 Pesto mit Olivenöl, Essig und Pfeffer verrühren. Alle Zutaten mit der Marinade mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- 4 Bruzzler Steaks auf dem Grill oder in der Pfanne braten und mit dem Salat servieren.



Hähnchenspieße

mit Paprika-Tortilla

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Pckg. WIESENHOF Hähnchen-Oberkeulen-Spieße
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 rote oder grüne Paprikaschote
- 1 kl. Zwiebel
- Olivenöl zum Braten
- 5 Eier, Salz, schwarzer Pfeffer

- 1 Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, vom Stielansatz, den Kernen und weißen Trennwänden befreien, waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 2 Kartoffelscheiben in heißem Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten braten. Sie sollen goldbraun, aber nicht knusprig werden. Paprika- und Zwiebelwürfel die letzten 5 Minuten mitbraten. Überschüssiges Fett abgießen.
- 3 Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmischung dazugeben und untermischen.

Die Masse in wenig Öl bei milder Hitze 3-4 Minuten garen. Omelett auf einen Teller gleiten lassen, Teller über die Pfanne stülpen und das Omelett stürzen. Tortilla auf dieser Seite 2-3 Minuten braten. Auskühlen

lassen und in Stücke schneiden.
4 WIESENHOF Hähnchen-Oberkeulen-Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten. Mit den Tortillastücken servieren.



Geflügel-Köfte

mit Kräuter-Käsecreme

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Puten-Mix zum Braten, ca. 400 g
- 200 g Schafskäse
- je 1/2 Bund Petersilie, Zitronenmelisse, Minze
- 3 Knoblauchzehen
- 400 g Vollmilchjoghurt
- 1 rote Peperoni
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Ei
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 Msp. Kreuzkümmel

Salz, schwarzer Pfeffer
Öl zum Grillen oder Braten
ev. Alu-Grillschalen

- 1 Schafskäse in einer Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken. Kräuter waschen, trocken schütteln, sehr fein hacken und zu dem Käse geben. 1 Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse zum Käse geben. Joghurt hinzufügen und alles gut mischen und zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Peperoni waschen, von den Stielansätzen befreien und der Länge nach halbieren. Kerne entfernen und die Schote in Streifen schneiden.

Oliven halbieren. Käsecreme mit Peperoni und Oliven garnieren.
3 Zwiebeln und übrige Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. WIESENHOF Puten-Mix mit Zwiebeln, Knoblauch, dem Ei und den Gewürzen gut verkneten und zu 12-16 kleinen Frikadellen formen.
4 Köfte entweder mit Öl bestreichen und auf Aluschalen grillen oder in heißem Öl in der Pfanne braten. Mit der Käsecreme servieren.



„Auf zur Wies'n!“

Diesen Ausruf wird man in München vom 16.09. bis 03.10.06 täglich hören, denn in dieser Zeit findet wieder das alljährliche Oktoberfest statt. Zwei Wochen lang ist die bayerische Hauptstadt das Ziel von Millionen Besuchern aus aller Welt, die nur eines wollen: eine Riesenparty feiern.

Ob in den großen Festzelten oder bei einer Fahrt in einem der aufregenden Fahrgeschäfte – die Gaudi ist riesig! Und für die Stärkung der Feierwilligen gibt's herzhaft bayerische Schmankerln. Mit unseren WIESENHOF Geflügel-Spezialitäten können Sie auch zuhause die typischen Wies'n-

Gerichte genießen. Ob ganze Hendl, Schenkel, Geflügel-Weißwürstchen oder eine halbe Ente – alles ist fix und fertig gewürzt mit unserer leckeren Spezial-Wies'n-Würzung. Probieren Sie doch gleich mal unsere beiden Rezeptvorschläge aus – wir wünschen guten Appetit!

Wies'n-Ente

mit karamellisiertem Sauerkraut

(für 2 Personen)

Zutaten:

- 1 Pckg.
- 1/2 WIESENHOF Wies'n Ente
- 300 g Sauerkraut
- 1 EL Butterschmalz
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 5 EL Weißwein oder Apfelsaft
- 1 EL flüssiger Honig
- Pfeffer

- 1 WIESENHOF Wies'n Ente nach Packungsaufschrift zubereiten.
- 2 Sauerkraut abtropfen lassen. Butterschmalz erhitzen, Sauerkraut, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben, kurz umrühren. Wein oder Saft angießen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

- 3 Honig unterrühren und das Kraut bei großer Hitze unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Mit Pfeffer würzen und mit der halben Wies'n Ente servieren.

Tipp:
Dazu schmecken Kartoffelknödel, garniert mit frischem Thymian.



Wies'n-Schenkel

mit bayerischen Stampfkartoffeln

(für 2 Personen)

Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Wies'n Schenkel
- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Milch
- 2-3 TL Gemüsebrühe
- 1-2 TL Butter
- geriebene Muskatnuss
- Salz,
- schwarzer Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie



- 1 WIESENHOF Wies'n Schenkel nach Packungsaufschrift zubereiten.
- 2 Kartoffeln schälen und waschen. Knoblauchzehe schälen. Wasser zum Kochen bringen. Milch und Brühe dazugeben, Kartoffeln und Knoblauch darin etwa 20 Minuten garen. Abgießen, Knoblauchzehe entfernen. Topf mit einem Küchentuch bedecken und Kartoffeln einige Minuten ausdampfen lassen.



- 3 Petersilie waschen, trockenschütteln und fein schneiden.
- 4 Butter zu den Kartoffeln geben. Kartoffeln grob zerstampfen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren. Stampfkartoffeln mit den knusprigen WIESENHOF Wies'n Schenkeln servieren.



WIESENHOF Wies'n-Aktion:

Star-Kochkurs gewinnen

Möchten Sie einmal einem Meisterkoch über die Schulter schauen und dabei einige seiner Tricks lernen? Dann schicken Sie uns einfach Ihr bestes Geflügel-Rezept und mit etwas Glück können Sie einen von 5 Wochenend-Kochkursen für je 2 Personen mit dem Sternekoch Alfons Schuhbeck in München gewinnen.

Senden Sie Ihr bestes Geflügel-Rezept bis zum 31.10.06 an: WIESENHOF, Stichwort: Oktoberfest, Paul-Wesjohann-Straße 45, 49429 Visbek. Die 5 Gewinner-Rezepte werden in den WIESENHOF Koch-Club News veröffentlicht.



Saison für Hutträger

Zuchtpilze gibt es bei uns das ganze Jahr über, aber jetzt kommen auch ihre wilden Verwandten aus Wald und Flur wieder auf die Märkte. Greifen Sie zu, denn die Saison ist kurz und frisch geerntet schmecken Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen und Co. viel besser als getrocknet oder aus der Dose.

Das wissen auch die vielen Pilzsammler, die jetzt in unseren Wäldern unterwegs sind. Wer Pilze selber sammeln möchte, sollte aber schon einige Erfahrung haben. Wenn Sie es auch einmal ausprobieren möchten, wenden Sie sich doch an einen örtlichen Pilzverein oder an die Volkshochschule. Dort werden Exkursionen



angeboten, bei denen Sie die wichtigsten Grundregeln lernen können. Aber egal, ob selbst gesammelt oder gekauft, köstlich sind die kleinen Aromawunder allemal. Probieren Sie es doch gleich einmal aus, z.B. mit unserem herzhaften Waldpilzgulasch. Guten Appetit!



Waldpilzgulasch

(für 4 Personen)

Zutaten:

200 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst

450 g gemischte frische Pilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons)

2 Zwiebeln

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

400 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

1-2 EL Saucenbinder

1-2 TL Zitronensaft

2 EL gehackte Petersilie

1 Pilze vorsichtig säubern, nicht waschen. Größere Exemplare zerkleinern. WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten braten, Zwiebeln dazugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer

würzen. Gemüsebrühe und Wein angießen, einmal aufkochen lassen und Soßenbinder einrühren. Wurstscheiben dazugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmecken Spätzle oder Kartoffelpüree.



Alles Wurst!

Wie fängt ein Tag gut an? Natürlich mit einem leckeren, gesunden Frühstück! Die Mahlzeit am Morgen nimmt bei der täglichen Ernährung eine wichtige Rolle ein: Wissenschaftliche Studien belegen, dass das richtige Frühstück Leistung und Konzentration steigert. Zu einem ausgiebigen, reichhaltigen Frühstück gehören für immer mehr Genießer insbesondere auch Geflügelwurst-Produkte, da sie leicht und fettarm sind. Und wenn sie dann noch so gut

schmecken wie die WIESENHOF Wiesenfrische Spezialitäten, sind sie vom Frühstückstisch nicht mehr wegzudenken!

Das Geflügelwurst-Sortiment von WIESENHOF Wiesenfrische erfüllt alle Geschmackswünsche. Brühwurst-Aufschnitt, Rohwurst-Varianten und eine feine Geflügel-Leberwurst überzeugen durch Geschmack und beste WIESENHOF Qualität.

Hier die Übersicht für alle Genießer – stellen Sie sich Ihr Frühstücks Geflügel-Buffer nach

Ihren Vorstellungen zusammen ...

- Mortadella
- Bierschinken
- Jagdwurst
- Salami
- Pfeffersalami
- Leberwurst
- Puten-Salami
- Geflügel-Fleischwurst

Die Spezialitäten gibt es an der Wursttheke in Ihrem Markt oder im Frische-Regal. Wir wünschen guten Appetit und einen guten Start in den Tag!



Geflügel-Leber mit Wacholderbeeren

(für 4 Personen)

Zutaten:

500 g Puten- oder Hähnchenleber

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

10 Wacholderbeeren

1 Bund Thymian

1 Bund Petersilie (zum Garnieren)

1 EL Oliven

Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

2 EL trockener Cherry

je 150 g blaue und
weiße Trauben

Öl zum Braten

1 Die Geflügelleber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Thymian waschen, trocknen und Blättchen abzupfen (ca. 2 EL). Petersilie waschen, trocknen und hacken. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Trauben waschen, entkernen und halbieren.

2 Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Leber kurz von allen Seiten anbraten und dann 2 Minuten sehr heiß unter Wenden weiterbraten.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt: WIESENHOF

Texte: Ricarda Nolte

Layout: KD&P Werbeagentur, Bremen

3 Schalotte, Knoblauch, Wacholderbeeren, Thymian und reichlich Pfeffer hinzugeben. Temperatur runterschalten und 3-4 Minuten braten.

4 Cherry und Trauben hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 1 Minute warm halten. Anschließend mit Toast anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

Guten Appetit.

Wir danken Frau G. Könings aus Nienburg für dieses leckere Rezept.

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon: Zitronenmelisse

Die Heimat dieses beliebten Würzkrautes liegt im östlichen Mittelmeergebiet und in Vorderasien. Früher wurde die Zitronenmelisse hauptsächlich als Heilkraut geschätzt, doch im letzten Jahrhundert hat man ihr feines Aroma auch für die Küche entdeckt. Die frischen Blätter mit dem würzig-zitronartigen Geschmack sind sehr vielseitig verwendbar und eignen sich nicht nur als Dekoration von Desserttellern.

Sie passen zu süßen Speisen wie Obstsalaten, Gelees, Fruchtsäften und Bowlen ebenso wie zu Kräutersaucen und -butter, Eierspeisen, Salaten, Fisch- und Geflügelgerichten. So verleihen sie z. B. Hühnerfrikassee eine besondere Note und schmecken prima mit Joghurt, Pfeffer und Salz verrührt als Dip zu knusprig gebratenen Hähnchenflügeln. Geben Sie die Blätter immer erst nach dem Kochen oder Braten an das Gericht, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Mit einigen Tropfen Zitronen-



oder Limettensaft lässt sich der fein-säuerliche Geschmack noch intensivieren.



WIESENHOF Kontakt

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