

P30997 KCN Nr. 26.indd 1 15.03.2007 18:56:11 Uhr

## 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 wieder munterer 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 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

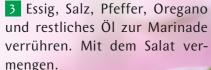
1 EL frischer Oregano, gehackt

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.







# Was gehört Osterbrunch?

Anhand dieser Liste können Sie das Buffet zusammenstellen:

- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- O Honig, Konfitüren, Wurst- und Käseauswahl
- O 1-2 Salate
- 1-2 warme Speisen
- O Dessert und/oder Kuchen
- heiße und kalte Getränke
- ogefärbte 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.

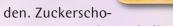
Frühlingssuppe

(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 Zuckerscho



ten putzen und quer halbieren.

Hähnehen aus der Brühe

- 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.





30997 KCN Nr. 26.indd 2-3

# <u>Mit WIESENHOF auf in die Grillsaison</u>

Kaum haben die ersten warmen Sonnenstrahlen das kalte Winterwetter vertrieben, planen viele Grillfans bereits das erste Grillvergnügen. Knackige Bruzzzler, 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 stecken, können Sie am Abend eine stimmungsvolle Beleuchtung zaubern. Zitrusduft-Kerzen im Glas oder in Metalleimerchen geben angenehmes Licht, seh-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 wie-

en schön aus und halten lästige Stechmücken fern. Wenn der der gut nach Hause.

# 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 garnie-

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



## **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 Zucchino
- 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. Zucchino 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-



# Holen Sie sich die heißen Prämien!

Mit den kultigen Grill-Werkzeugen aus der Bruzzzler 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 Bruzzzler- und Bruzzzler Steaks-Packungen. Einfach die Punkte ausschneiden,

sammeln und bis zum 31.08.2007 einsenden an:

WIESENHOF, Stichwort: Bruzzzler-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 Bruzzzler!



# **Hähnchenflügel**

### auf Couscous-Salat

(für 3 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Hähnchenflügel

250 ml Gemüsebrühe

2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

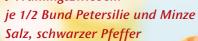
200 g Instant-Couscous

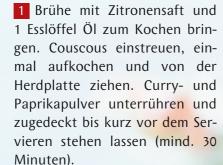
je 1 TL Curry- und Paprikapulver rosenscharf

1/2 Salatgurke

125 g Cocktailtomaten

3 Frühlingszwiebeln







2 Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Gurke würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Röllchen schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

3 Vor dem Servieren die vorbereiteten Zutaten und das restliche Öl mit dem Couscous mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Hähnchenflügel grillen und mit dem Couscous-Salat servieren.



### mit fruchtigem Krautsalat

(für 4 Personen) **Zutaten:** 

4 WIESENHOF Bruzzzler Schnecken

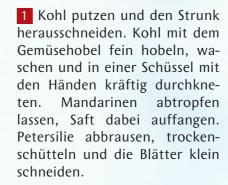
500 g Weiβkohl 1 Dose (à 310 g)

Mandarin-Orangen
1 Bund Petersilie

125 g Salatcreme

5 EL Milch

schwarzer Pfeffer, Zucker



2 Salatcreme mit Milch und 4-5 Esslöffeln Mandarinensaft glattrühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Soße mit dem Kohl vermengen, Mandarinen und 3/4 der Petersilie unterheben. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

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



Die beliebten Geflügelwurst-Spezialitäten Salami, Pfeffer-Salami, Mortadella, Jagdwurst und Bierschinken finden Sie jetzt in neuen Verpackungen mit 25% mehr Inhalt. Und mit den leckeren neuen Sorten Roast Turkey und Puten Lachsschinken bringen Sie noch mehr Vielfalt auf den Tisch.







6

230997 KCN Nr. 26.indd 6-7

# 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.
- 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 Senf 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 worpikante besteht die eigentlich? Würzpaste 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 Senfkörnen. 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 Senfbutter.

Zur Herstellung von mittelscharfem Senf verwendet man eine Mischung aus gelben und braunen Senfkörnern, die mit Wein- oder Branntweinessig 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 Fleischgerichten, weil sie ihnen die richtige Würze verleihen und sie durch ihre ätherischen Öle bekömmlicher machen.

Süßer Senf hat einen süßlichen, leicht karamellartigen 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