



**WIESENHOF**

# KOCH CLUB NEWS

„An guaten Appetit!“ – Oktoberfest 2007 *Seite 2-5*

Aktuell: Mit WIESENHOF gewinnen! *Seite 4*

Das neue BIO Sortiment *Seite 6-7*



# Liebe Koch-Club Freunde,



bald ist es wieder mal soweit: In München findet das Oktoberfest statt. Einheimische und Millionen Besucher aus aller Welt feiern zwei Wochen lang ein riesiges Volksfest.

eröffnet er die Wies'n und bis zum 7. Oktober herrscht ein fröhlicher Ausnahmezustand in München. Ob in den traditionellen Festzelten oder in den neuesten Fahrgeschäften – die Gaudi

einer großen Auswahl an typischen Spezialitäten. Aber auch zu Hause können Sie bayerisch schlemmen, mit den Wies'n-Klassikern von WIESENHOF: Genießen Sie das saftige Hendl, die leckeren Hähnchenschinkel, die würzigen Weißwürste, die deftigen Puten Haxx'n und die halbe Wies'n Ente, alles mit unserer original Wies'n-Würzung. Ganz neu ist der gefüllte Puten-Rollbraten mit Semmelknödel-Füllung – ein echtes Schmankerl! Probieren Sie diese Köstlichkeit und unsere anderen Rezeptvorschläge am besten gleich auf Ihrem privaten Oktoberfest aus!

Zünftigen Appetit dabei wünscht

## „An guaten Appetit!“

Am Samstag, den 22. September, geht's morgens mit dem festlichen Einzug der Wies'n Wirte und Brauereien auf den Festplatz los und um 12 Uhr sticht der Oberbürgermeister das erste Fass an. Mit dem Ausruf „O'zapft is!“

ist riesig! Und für jeden ist etwas dabei, vom Kinderkarussell für die Kleinen bis zum „Freefallturm“, mit dem ganz Mutige den freien Fall erleben können. Für das leibliche Wohl der Wies'n-Gäste sorgen die Wirte der Festzelte mit



**ORIGINAL**  
**WIESENHOF**

## Wies'n Hendl mit Backobst



(für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 WIESENHOF Wies'n Hendl
- 100 g Apfelsaft
- 200 g Backobst
- 1 Zimtstange

- 1 Hähnchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 Minuten braten.
- 2 Apfelsaft mit 125 ml Wasser zum Kochen bringen. Zimtstange einmal durchbrechen und mit dem Backobst in die Flüssigkeit geben. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und die Zimtstange herausnehmen.
- 3 Hähnchen zerteilen und mit dem Backobst servieren.



# Weißwurstsalat

(für 4 Personen)

## Zutaten:

1 Packung **WIESENHOF**

Geflügel-Weißwürste

100 g Zuckerschoten

1/2 Kopf grüner Salat

(z.B. Lollo Bionda)

100 g Radieschen

2 EL süßer Senf

2 EL Weißweinessig

Salz, schwarzer Pfeffer

1/4 TL Kümmelsamen

3 EL Öl

2 EL Schnittlauchröllchen

- 1 Weißwürste in heißem Wasser ca. 10 Min. ziehen lassen, nicht kochen. Zuckerschoten

putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Dann abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

- 2 Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen putzen, waschen und in Scheibchen schneiden.
- 3 Senf mit Essig, Salz, Pfeffer und Kümmel verrühren, das Öl unterschlagen.
- 4 Weißwürste pellen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten mit der Vinaigrette

und den Schnittlauchröllchen mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Dazu schmecken frische Brezeln.

*Variante: Wenn Sie einen kräftigeren Wurstgeschmack mögen, braten Sie die Weißwurstscheiben in einem Esslöffel Öl an und geben sie abgekühlt zu dem Salat.*



# München

## für einen Tag

München ist immer eine Reise wert, nicht nur zum Oktoberfest. Mit seinen vielen Sehenswürdigkeiten, Museen, Theatern, Parks und Shopping-Adressen bietet es für jeden Besucher etwas. Warum planen Sie also nicht mal einen Kurztrip in die bayerische Metropole? Viele Infos über die Stadt und ihre touristischen Attraktionen, aktuelle Ausstellungen und Events, öffentliche Verkehrsmittel etc. finden Sie im Internet unter [www.muenchen.de](http://www.muenchen.de). Doch egal wie lange Sie bleiben, das sollten Sie unbedingt gesehen haben:

Der Marienplatz mit der berühmten Marienkirche und gleich nebenan der Viktualienmarkt, der dieses Jahr sein 200-jähriges Jubiläum feiert. Hier werden montags bis samstags Lebensmittel und Blumen aus aller Welt verkauft. Am Rande steht die wieder aufgebaute und seit September 2005 wiedereröffnete Schrammehalle, ursprünglich eine Getreidehalle, die heute kleine Geschäfte, Handwerker und Gastronomie beherbergt.



Einen 10-minütigen Fußweg entfernt steht eine weitere Münchner Institution, das Hofbräuhaus, das dieses Jahr sein 400-jähriges Bestehen am Platzl feiert.

Doch was wäre München im Sommer ohne einen Biergartenbesuch! Jeder Münchner hat seinen Lieblingsbiergarten, in dem er regelmäßig die warmen Sommertage genießt. Doch eine Regel gilt es zu beachten: Das Essen darf mitgebracht werden, Getränke müssen im Biergarten gekauft werden.

Der englische Garten, die grüne Oase im Herzen der Stadt, ist einer der größten Stadtparks der Welt. Hier erholen sich Einheimische und Touristen in wild-romantischer Natur beim Spazieren gehen, radeln, baden, spielen und natürlich in einem der vier Biergärten.

Im Norden liegen die bodenständige Hirschau und der weitläufige Aumeister mit seinem riesigen Kinderspielplatz, in der Mitte das schicke Seehaus am Kleinhesseloher See, an dem Sie auch Tret- und Ruderboote leihen können und weiter südlich der Biergarten am

chinesischen Turm, in dem es am turbulentesten zugeht.

*Extra-Tipp: Für alle, die keine Höhenangst haben, bietet sich bei schönem Wetter von der Aussichtsplattform des Olympiaturms in 190 Metern Höhe ein unübertrefflicher Ausblick auf die gesamte Isar-Metropole.*



## Bayerisch gewinnen und schlemmen mit



Möchten Sie ein Wochenende lang die bayerische Hauptstadt erkunden und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen? Dann nehmen Sie einfach an unserem Gewinnspiel teil! WIESENHOF und Pfanni verlosen

**5 Gourmet-Wochenenden für 2 Personen im Hotel Prinzregent München am Friedensengel**



Und mit ein bisschen Glück sind Sie dabei! Teilnahmekarten finden Sie im Einzelhandel oder klicken Sie auf

[www.wiesenhof.de](http://www.wiesenhof.de),  
[www.pfanni.de](http://www.pfanni.de) oder  
[www.prinzregent.de](http://www.prinzregent.de).

Wir drücken die Daumen! Doch Sie müssen nicht nach München fahren, um mit WIESENHOF und Pfanni bayerisch zu genießen. Mit dem WIESENHOF Wies'n Sortiment und den Pfanni Mini-Knödeln schmeckt's auch daheim wie auf dem Oktoberfest. Servieren Sie zum Beispiel zu unserem saftigen Puten Rollbraten die Mini Semmelknödel von Pfanni – hmm, einfach köstlich! Und auch außerhalb der Wies'n-Zeit sind WIESENHOF und Pfanni ein tolles Team. Auf den Rückseiten der Pfanni-Knödelpackungen finden Sie ab Herbst weitere tolle Rezeptideen mit unseren WIESENHOF Geflügelspezialitäten.

# Putenrollbraten

## in Zwiebel-Biersauce mit Mini Semmelknödeln

(für 4-6 Personen)

### Zutaten:

1 **WIESENHOF**  
gefüllter Puten-Rollbraten  
mit Semmelknödeln  
1 Packung Pfanni  
Mini Semmelknödel  
3 Zwiebeln  
6 Stiele Majoran  
150 ml Bier  
2 EL Öl  
1-2 EL dunklen  
Saucenbinder  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

- 1 Zwiebeln in Scheiben schneiden, Majoranblättchen abzupfen und fein hacken.
- 2 Putenrollbraten in einer flachen Form im Ofen bei 175°C ca. 80-90 Minuten braten.

Aus der Form nehmen und warm stellen. Bratensatz mit dem Bier ablöschen und mit einem Löffel von der Form lösen. Überschüssiges Fett abnehmen.

- 3 Zwiebeln in einer Pfanne im Öl glasig dünsten, mit dem Bratenfond ablöschen und 3-4 Minuten kräftig einkochen. Saucenbinder zugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
- 4 Bringen Sie ca. 1,5 l Wasser zum Kochen und lassen Sie die Pfanni Mini Semmelknödel 5 Minuten darin köcheln.
- 5 Vom Rollbraten das Netz entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Zwiebelsauce anrichten.

## Und als Beilage:

### Warmer Krautsalat

(für 4-6 Personen)

### Zutaten:

1 Weißkohl  
125 g durchw. Speckwürfel  
6 EL Weißweinessig  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
Pfeffer  
2 TL Kümmel

Weißkohl putzen, in feine Streifen schneiden, Strunk entfernen, leicht salzen. Speckwürfel kross braten. Kohl in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Den Kohl mit Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Kümmel gut mischen.



# Natürlich BIO von WIESENHOF

Liebe Koch Club Freunde, Sie legen Wert auf Qualität und bewusste Ernährung, und deshalb vertrauen Sie auf WIESENHOF, Deutschlands Geflügelmarke Nr. 1.

Jetzt haben wir noch mehr Spezialitäten für Sie im Angebot, denn wir haben unser BIO Sortiment erweitert. Unser BIO Geflügel wächst auf ausgesuchten Höfen mit viel Platz und Auslaufmöglichkeiten heran und das Futter stammt ausschließlich aus ökologischem Landbau. Auf unsere Herkunfts-Garantie und die 5-D-Qualität können Sie sich selbstverständlich auch bei unseren BIO Produkten verlassen!



Bei Hähnchen, Hähnchen Brustfilet, Hähnchen Flügel, Hähnchen Schenkel, Puten Brustfilet oder Putenschnitzel ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und natürlich gibt es auch unsere beliebtesten Geflügelwurst-Sorten - Geräucherte Putenbrust, Geflügel Jagdwurst, Geflügel Fleischwurst - in BIO Qualität. Probieren Sie doch gleich einmal unsere leichten Frischkäse-Geflügel-Toasts oder die exotischen Hähnchenspieße aus.



## Frischkäse-Geflügel-Toast

(für 4 Personen)

### Zutaten:

2 Packungen  
WIESENHOF BIO Geflügel  
Fleischwurst

200 g körniger Frischkäse  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Cayennepfeffer

50 g Rucola, 1 Birne  
4 Scheiben dunkles Malzbrot

- 1 Frischkäse mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer pikant abschmecken. Rucola waschen, trocken tupfen und die Stiele abschneiden. Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birne in Scheiben schneiden.
- 2 Brot toasten und mit Frischkäse, Rucola, Wurst- und Birnenscheiben belegen.



## Was bedeutet das BIO Siegel?

Seit September 2001 gibt es das staatliche **BIO Siegel**, mit dem Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft gekennzeichnet werden können. Nur die Erzeuger und Hersteller, die die Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung einhalten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, dürfen dieses Siegel verwenden.



# Knusprige Hähnchenspieße mit Erdnusssdip



(für 4 Personen)

## Zutaten:

2 Packungen

WIESENHOF BIO-Hähnchen  
Brustfilet

1 Knoblauchzehe

10 g frischer Ingwer

1/2-1 Chilischote

2 EL Öl

2 TL Sojasoße

Saft von 1/2 Limette

2 EL Erdnussbutter

1 EL Zucker

Salz, schwarzer Pfeffer

1 rote Paprika

2 Eier

6 EL Kokosraspeln

3 EL Instant Haferflocken

8 Spieße

1 Handvoll frische

Korianderblätter nach Belieben

**1** Knoblauch und Ingwer schälen und beides sehr fein hacken oder durch die Presse drücken. Chili halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Alles in 1 Esslöffel Öl andünsten. Topf vom Herd nehmen, Sojasoße, Limettensaft, Erdnussbutter und Zucker hineinrühren. Ca. 100 ml Wasser unterrühren, bis eine dickcremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2** Paprika vierteln, putzen und waschen. In Würfel teilen. Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und würfeln.

**3** Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kokosraspeln mit Haferflocken mischen. Hähnchenfleisch zuerst in dem Ei, dann in der Kokosmischung wenden. Hähnchenwürfel abwechselnd mit der Paprika auf die Spieße stecken. In dem restlichen Öl rundherum ca. 7 Minuten knusprig braten.

**4** Erdnusssdip mit Koriander bestreuen und mit den Hähnchenspießen servieren.

*Hierzu können Sie Reis als Beilage servieren.*



## WIESENHOF Kontakt

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

# Leserrezept

## Putenterrine

(für 6 Personen)

Zutaten:

ca. 400 g WIESENHOF

Putenbrustfilet

750 g Brokkoli

Salz

3 EL Zitronensaft

1 Bund Petersilie

150 g Möhren

3 Scheiben Toastbrot

2 Becher Feines Duo (à 150 g)

3 Eier

Pfeffer

Muskatnuss

Worcestersauce

65 g Kapern

Fett für die Form

- 1 Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. In einem Achtel Liter Salzwasser mit Zitronensaft in ca. zehn Minuten bissfest garen.
- 2 Petersilie waschen und trocken tupfen, Petersilienblättchen abzupfen. Möhren schälen und waschen, Putenfleisch waschen und trocken tupfen und beides mit Toastbrot fein würfeln. Toastbrotwürfel mit Feines Duo verrühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Worcestersauce würzen. Möhren und Kapern untermischen, Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

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

- 3 Masse zur Hälfte in eine gefette Kastenform (25 cm Länge) füllen, Brokkoli hineindrücken, mit restlicher Masse auffüllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 90 Minuten garen.
- 4 Putenterrine in der Form ca. 5 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und warm oder kalt auf Salatblättern servieren.

Wir danken Frau Waltraud Engbarth aus Geldern für diese Rezeptidee.

