



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Weihnachtlich-winterlich genießen! *Seite 2-5*

Verführung zum Genuss – Black Puty *Seite 6*

Leckeres für's Silvesterbuffet *Seite 6-7*



Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche

Liebe Koch-Club Freunde,

der Winter kommt! Und wenn wir den Wetterweisen glauben dürfen, wird er auch dieses Jahr wieder lang und eisig. Doch mit der richtigen Einstellung kann man auch der kalten, grauen Jahreszeit viele schöne Seiten und gemütliche Stunden abgewinnen. Wir können es uns zuhause kuschelig machen, Freunde zum Adventskaffee einladen, mal wieder ins Kino gehen, ein gutes Buch lesen oder ein duftendes, heißes Bad genießen. Und: Wenn es draußen kälter wird, schmecken winterliche Leckereien umso mehr. Deshalb gibt es dieses Jahr ein weiteres Schlemmer-

produkt in unserem beliebten WIESENHOF Winter-Sortiment: Hähnchen Rollbraten, gefüllt mit zartem Hähnchenoberkeulfleisch. Wie alle unsere Winter-Spezialitäten ist er bereits fertig gewürzt und im Handumdrehen auf den Tisch gebracht. Wir haben ihn in unserem Rezeptvorschlag mit Rahmwirsing und Granatapfelsoße zubereitet – ein wahrer Festtagsgenuss. Ebenso wie die halbe Ente mit Apfel-Zimt-Würzung auf Salbei-Tagliatelle oder das orientalisch gewürzte Schmorhuhn. Für Highlights auf dem Silvesterbuffet sorgen die leckeren Snackideen

mit dem neuen heißgeräucherten Geflügelaufschnitt Black Puty und bei Würstchenliebhabern kommen die knackigen WIESENHOF Geflügel Wiener diesmal mit einem bunten Konfettisalat auf den Teller.

Ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht



Ente auf Salbei-Tagliatelle

(für 2 Personen)

Zutaten:

1/2 Ente mit Apfel-Zimt-Würzung
WIESENHOF Winter-Genuss

125 g Tagliatelle
(breite Bandnudeln)

Salz

3 Salbeizweige

1 Knoblauchzehe

10 g Butter

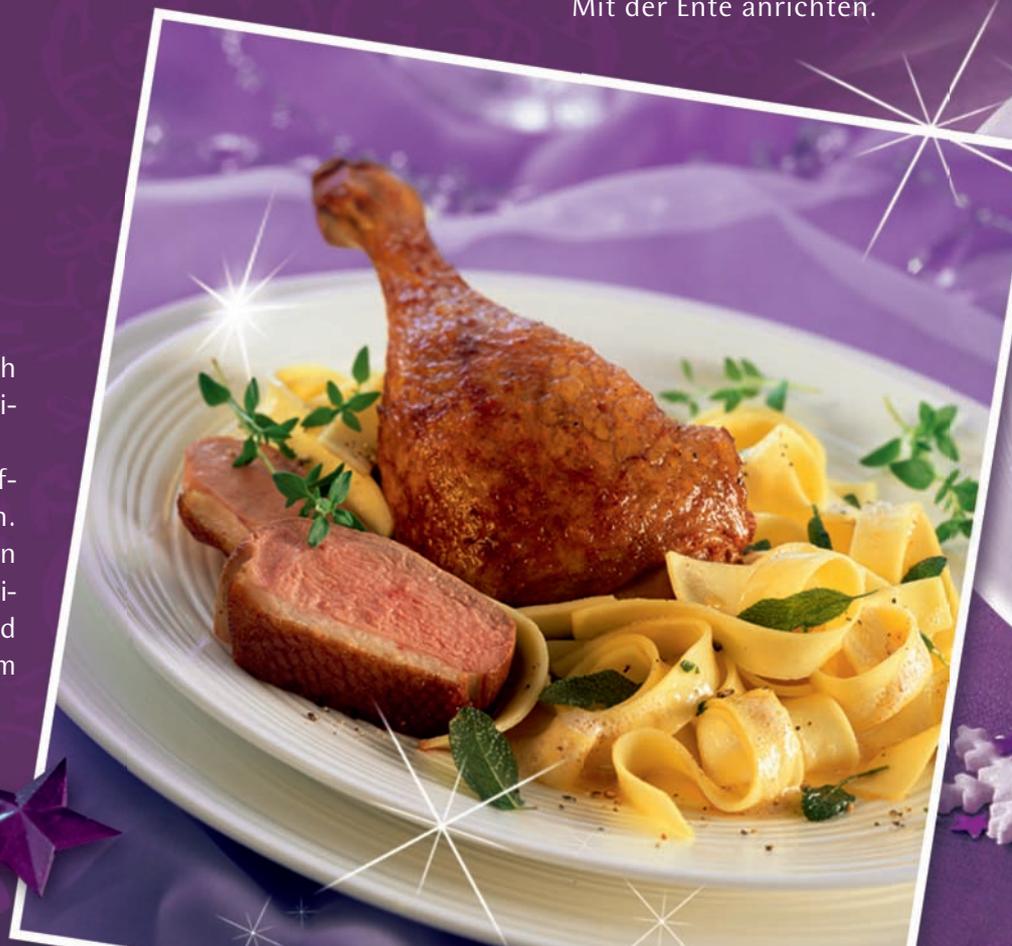
1 Pimentkorn

1 1/2 WIESENHOF Ente nach Packungsaufschrift zubereiten.

2 Nudeln nach Packungsaufschrift in Salzwasser kochen. Salbei abbrausen, gut trocken tupfen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Nudeln auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

3 Butter aufschäumen lassen, Salbeiblättchen, zerstoßenes Piment und Knoblauch darin

anrösten. Knoblauch entfernen und die Salbeibutter unter die Tagliatelle mischen. Mit der Ente anrichten.



Hähnchen-Rollbraten

mit Rahmwirsing und Granatapfelsoße

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Hähnchen-Rollbraten
WIESENHOF Winter-Genuss
1/2 Kopf Wirsing (ca. 600 g)
Salz
1 Schalotte
2 TL Butter
3 EL süße Sahne
1 TL Öl
schwarzer Pfeffer
geriebene Muskatnuss
1 Granatapfel
400 ml Geflügelfond
1-2 EL Soßenbinder

1 WIESENHOF Hähnchen-Rollbraten nach Packungsaufschrift zubereiten.

2 Wirsing putzen und den Strunk keilförmig heraus schneiden. Wirsingblätter lösen, die dicken Blattrippen ausschneiden. Blätter in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen ausdrücken.

3 Schalotte fein würfeln und mit dem Wirsing in einem Topf in einem Teelöffel Butter andünsten. Sahne angießen, Wirsing 10 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4 Granatapfel halbieren, eine Hälfte auspressen, aus der anderen Hälfte die Kerne auflösen. Fleisch aus der Bratenform nehmen und warm stellen. Bratensatz mit Geflügelfond und Granatapfelsaft ablösen und 5 Minuten auf ca. 250 ml einkochen lassen. Mit Soßenbinder andicken. Granatapfelkerne einrühren. Rollbraten aufschneiden, mit Wirsing und Soße anrichten. Dazu passen gebratene Kartoffeln.



Schmorhuhn „orientalisch“



(für 4 Personen)

Zutaten:

1 WIESENHOF Hähnchen
(frisch oder tiefgekühlt)
Salz, schwarzer Pfeffer
3 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
4 Kardamomkapseln
4 EL Olivenöl
100 ml Orangensaft
400 ml Geflügelfond
40 g getrocknete Tomaten
(ohne Öl)
50 g getrocknete Aprikosen
1 Schalotte
2 Sternanis
1 Zimtstange, zerbrochen
200 g Risottoreis
1 Stück Zitronenschale
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond

- 1 Tiefgekühltes Hähnchen über Nacht auftauen lassen oder frisches Hähnchen nehmen. Hähnchen abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen Zweig Rosmarin, eine geschälte Knoblauchzehe und eine Kardamomkapsel in das Hähnchen geben.
- 2 2 Esslöffel Öl in einem Schmortopf erhitzen. Hähnchen darin rundherum kräftig anbraten. Restlichen Rosmarin, Orangensaft und Geflügelfond zugeben. Hähnchen im heißen

Backofen bei 200 °C ca. 1 Stunde braten und während dieser Zeit ab und zu mit dem Fond beschöpfen.

- 3 Tomaten in Streifen schneiden, Aprikosen halbieren, nach 30 Minuten Bratzeit zum Hähnchen geben und mitgaren.
- 4 Schalotte und zweite Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte, Knoblauch, Sternanis, Zimtstange und restliche Kardamomkapseln darin andünsten.



Limettencreme mit Spekulatiuskrokant

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Biolimetten, 55 g Zucker, Salz, 20 g Speisestärke, 10 g gehackte Mandeln, 1/4 TL Spekulatiusgewürz, 200 ml süße Sahne, Zitronenmelisse zum Garnieren

- Reis zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Zitronenschale zugeben, Wein angießen, Risotto aufkochen und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist. Gemüsefond nach und nach unter Rühren zufügen, bei sehr schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen, dabei öfter umrühren.
- 5 Hähnchen herausnehmen, auf einem Teller im ausgeschalteten Ofen warm halten. Fond auf dem Herd bei starker Hitze etwas einkochen lassen.
- 6 Gewürze aus dem Reis entfernen. Hähnchen mit Reis und Tomaten-Aprikosensoße anrichten.

- 1 Limetten heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Saft auspressen, mit Wasser auf 400 ml auffüllen. 40g Zucker und eine Prise Salz dazugeben und zum Kochen bringen.
- 2 Speisestärke mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser verrühren und mit der Limettenschale in das kochende Zitronenwasser rühren. Einmal aufkochen lassen. In eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und 1-2 Stunden kalt stellen.
- 3 Für den Krokant restl. Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen, Mandeln und Spekulatiusgewürz schnell unterrühren. Masse auf ein Backpapier schütten und erkalten lassen. Größere Stücke zerkleinern.
- 4 Vor dem Servieren Sahne steif schlagen. Limettencreme kräftig durchrühren und die Sahne unterziehen. In Schälchen füllen, mit Krokant und Zitronenmelisse garnieren.

Weihnachtsdeko selber basteln

Selbstgemachte Strohsterne, Filzanhänger und Nelkenorangen sehen nicht nur toll aus als Christbaumschmuck, Tischdeko oder Geschenkanhänger, es macht auch Spaß, sie in gemütlichen Adventsstunden zu basteln. Probieren Sie es doch auch einmal aus.

Strohsterne

Sie brauchen: 4 gleich lange Strohhalme aus dem Bastelgeschäft, festen Faden, Zeitungspapier und ein Bügeleisen.

So geht's: Zunächst die Halme 1 Stunde in Wasser einweichen, dann zwischen Zeitungspapier flach bügeln. 2 mal 2 Halme über Kreuz legen, diese beiden Kreuze versetzt aufeinander legen und mit dem Faden in der Mitte festbinden. Den Faden dabei abwechselnd über und unter den Halmen hindurchziehen und zum Schluss verknoten. Die Halmspitzen können gerade bleiben oder spitz zugeschnitten werden. Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, finden Sie im Internet und in Büchern weitere Anleitungen.

Filzanhänger

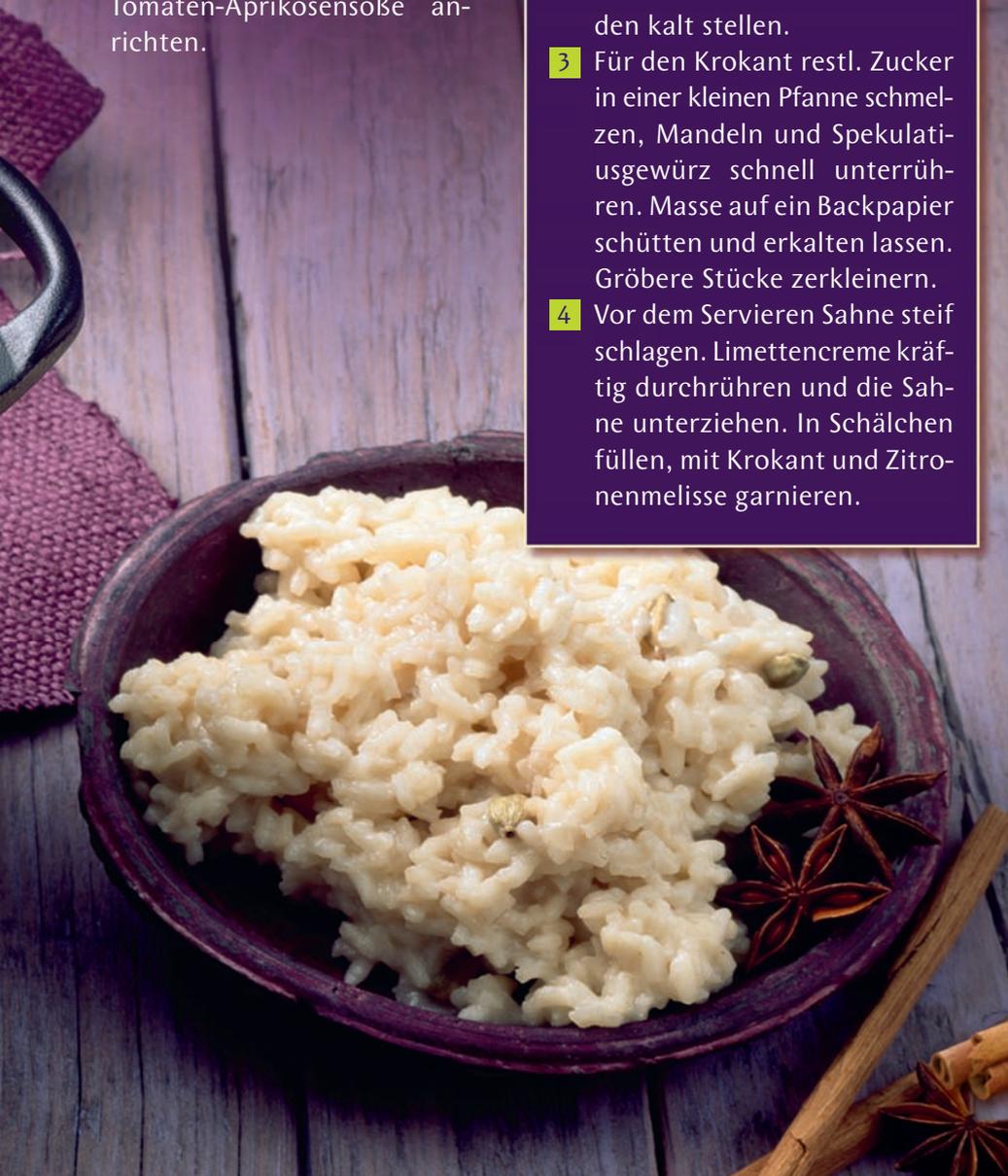
Sie brauchen: Dicken farbigen Bastelfilz, Ausstechförmchen, Stift, Schere, eine dicke Nadel und Faden.

So geht's: Mit den Ausstechförmchen beliebige Motive (Herz, Engel, Weihnachtsbaum etc.) auf den Stoff zeichnen und ausschneiden. Mit Hilfe der Nadel den Faden an einer Stelle durch den Filz fädeln.

Nelkenorangen

Ob aufwendige Muster oder einfach dicht an dicht gesteckt, mit Nelken verzierte Orangen sind wahre Schmuckstücke und ihr Duft weckt Weihnachtsgefühle. Bei der Wahl der Muster sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Sie brauchen: Orangen, Gewürznelken, Stift, Zahnstocher.

So geht's: Mit dem Stift ein beliebiges Motiv auf die Orange zeichnen (z. B. Stern), mit dem Zahnstocher die Löcher vorstechen und die Nelken hineinstecken.



Schnelle Snacks für's Silvesterbuffet

Jedes Jahr stellt sich die gleiche Frage im Freundeskreis: Wer veranstaltet eine Silvesterparty? Alle wollen feiern, aber keiner will die Arbeit haben. Dabei kann man ganz schnell und mit wenig Aufwand ein leckeres Silvesterbuffet zaubern. Mit Antipasti aus dem Kühlregal, Oliven,

Käse, verschiedenen Brotsorten und natürlich Black Puty, der neuen Geflügelwurst von WIESENHOF. Egal, ob Sie selber eine Silvesterparty planen oder ob Sie eingeladen sind und etwas Leckeres beisteuern möchten – diese Black Puty Snacks sind die Stars auf jedem Buffet! Hauchzarte

Scheiben aus Putenfleisch, herzhaft im Heißrauch geräuchert und verführerisch komponiert zu kleinen Köstlichkeiten. Jetzt bringt jeder noch etwas zu trinken und seine Lieblingsmusik mit und los geht die Party!

3x Black Puty-Spieße

(für 36 Stück)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF
Black Puty

2 Packungen WIESENHOF
Black Puty Red Chili Pepper

2 Scheiben Toastbrot

30 g Ziegenfrischkäse

einige Blätter Romanasalat

6 Cocktailtomaten

6 Physalis

1/2 Honigmelone

3 frische Feigen

1 Packung Mozzarella-Minis

2 EL Olivenöl

1/2 TL Honig

1 EL Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer

125 g Rucola

Cocktailspieße

Zubereitung Black Puty-Feigen-Spieße:

Feigen vorsichtig waschen, trockenreiben und vierteln. Rucola waschen, trockenschleudern und die Stielenden entfernen. Jeweils ein Feigenviertel, eine Mozzarellakugel, ein Rucolablatt und 2 Scheiben Black Puty oder Black Puty Red Chili Pepper auf einen Cocktailspieß stecken.

Tipp: Öl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Rucola auf einem großen Teller verteilen. Spieße darauf legen und mit der Marinade beträufeln.

Zubereitung Black Puty-Melonen-Spieße

Honigmelone waschen. Die Kerne entfernen, dann das Fruchtfleisch vorsichtig ausschneiden und würfeln. Jeweils 2 Scheiben Black Puty oder Black Puty Red Chili Pepper und einen Melonenwürfel auf einen Cocktailspieß stecken.

Tipp: Ausgehöhlte Melonenhälfte umgedreht auf einen großen Teller stellen, die Melonen-Spieße hineinstecken.

3

Zubereitung Black Puty-Frischkäse-Spieße:

Toastbrot entrinden und sechsteln. Jeweils mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Salatblätter abbrausen, trockentupfen, längs halbieren, dabei die Mittelrippe entfernen. Jeweils ein Salatblatt, 2 Scheiben Black Puty oder Black Puty Red Chili Pepper und eine Tomate oder eine Physalis mit Cocktailspießen auf den Toastecken feststecken.



1

2





Black Puty

Verführung zum Genuss

Aufregend, sinnlich, verführerisch: So präsentiert sich Black Puty, die neue Geflügelwurstspezialität von WIESENHOF im Kühlregal - und so schmecken die hauchzarten, im Heißrauch gegarten Scheiben aus Putenfleisch. Ob klassisch oder feurig scharf als Red Chili Pepper, Black Puty bietet Ihnen ein Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art. Ohne Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und Gluten und mit nur 10% Fett erleben Sie leichten Geflügelgenuss - köstlich auf Brot oder einfach so. Lassen Sie sich verführen!



Geflügel Wiener mit Konfettisalat

(für 5 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF Geflügel Wiener

150g kurze Nudeln (z. B. Hörnchen, Mini Farfalle)

150g Erbsen (tiefgekühlt)

1 kleine Dose Maiskörner (200g)

150g Möhren

1 kleine rote Paprika

1 Bund Schnittlauch

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

3 EL Weißweinessig

Salz, schwarzer Pfeffer

- 1 Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen, abschrecken. Erbsen in kochendem Wasser 3 Minuten garen, abgießen. Maiskörner abtropfen lassen.
- 2 Möhren schälen, Paprika waschen und putzen. Beides in kleine Würfelchen schneiden.

Schnittlauch waschen, trocken-schütteln und in kurze Ringe schneiden.

- 3 Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und mit den Salatzutaten mischen.
- 4 Geflügel Wiener in siedendem Wasser erhitzen und mit dem Konfettisalat servieren.



Jetzt Nur für kurze Zeit! **25% GRATIS!**

Da steckt mehr drin: WIESENHOF Geflügel Wiener

Eine tolle Aktion für alle Fans der leckeren WIESENHOF Geflügel Wiener: Jede Packung hat jetzt 25% mehr Inhalt. Aber nur für kurze Zeit - also nichts wie ran an die knackigen Würstchen und zum Beispiel mit unserem bunten Konfettisalat als Silvestersnack genießen.



Leserrezept

Gefüllte Hühnerbrüstchen mit Kartoffelspalten

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF
Hähnchen Brustfilet
6 große Kartoffeln
100 g Fetakäse
6 mittelscharfe Peperoni
aus dem Glas
8 grüne Oliven
2 Knoblauchzehen
1/8 l Brühe
etwas trockener Weißwein
etwas Öl
Holzspießchen
bunter Pfeffer aus der Mühle
Soßenbinder

- 1 Kartoffeln in Spalten schneiden und Öl darüber geben. Nach Geschmack würzen und dann bei 180°C ca. 35 Minuten garen lassen.
- 2 Die Hühnerbrüste quer anschneiden, sodass sie sich

leicht aufklappen und befüllen lassen. Leicht anklopfen und mit buntem Pfeffer aus der Mühle würzen.

- 3 Dann den Fetakäse würfeln, Peperoni in Ringe schneiden, die Oliven halbieren und die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Alles in eine Schüssel geben und gut mischen. Die entstandene Masse gleichmäßig auf den Hühnerbrüsten verteilen, zusammenrollen, mit den Holzspießchen zusammen stecken und in Öl bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten.
- 4 Etwas trockenen Weißwein und 1/8 l Brühe angießen und mit Pfeffer nachwürzen. Ca. 10 Minuten schmurgeln lassen. Soße binden.



Wir danken Frau Ingrid Hedderich aus Einhausen für diese Rezeptidee.

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

416

Kleines Küchen-Lexikon: Kardamom

Kardamom stammt aus Indien - und auch heute noch ist der Subkontinent der größte Kardamom-Lieferant der Welt.

Die Soldaten Alexanders des Großen brachten die Samen bei ihrer Rückkehr mit nach Europa. Zusammen mit Safran und Vanille gehört Kardamom zu den teuersten Gewürzen, da er erst drei Jahre nach dem Einsetzen zum ersten Mal geerntet werden kann.

An den 2-3 Meter hohen Stängeln sitzen leuchtend grüne schmale Blätter wie Palmwedel. Am Fuß der Pflanze an einem Seitentrieb sprießen



417

zahlreiche bläuliche Blüten mit gelbem Rand. Das eigentliche Gewürz aber sind die kleinen Samenkörner, die in den dreigeteilten Kapseln sitzen. In jedem Fach befinden sich 4-8 rötlichbraune Samen.

Sein feines, ausgewogenes Aroma und der süßliche, kräftig brennende und an Eukalyptus erinnernde Geschmack machen Kardamom zu einem der beliebtesten Gewürze – sowohl für süße, wie auch herzhaftere Gerichte. Mit ihm würzt man hauptsächlich Brot und Backwaren, Süßspeisen, Obstspeisen, süßliche Marinaden und Saucen. In der Weihnachtsbäckerei ist er unverzichtbar und auch dem Schweden-Punsch verleiht er sein besonderes Aroma. Doch auch in vielen Wurstgewürzmischungen und Curry-Pulvern kommt er vor.

Außerdem würzt man mit ihm z. B. exotische Lamm- und Hammelfleischgerichte, Grillspieße und Hackfleisch. Auch zu Fisch und Krustentieren passt das Aroma hervorragend und natürlich zu Geflügel. Eine Prise Kardamom verfeinert das Hühnerfrikassee genauso wie die Hühnersuppe, das Brathähnchen oder den Putenrollbraten.