



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Quiz & Genuss: Die Wiesn startet! Seite 2-5

Pilz-Saison: Frisches fürs Geflügel Seite 6-7

Kleine Knospen: Kapern in der Küche Seite 8

Liebe Koch-Club Freunde,

am 17. September ist es wieder soweit: München lädt ein zum größten Volksfest der Welt. Knapp drei Wochen lang strömen Millionen Besucher aus aller Welt in die Isar-Metropole und die Stadt steht Kopf. Auf dem Oktoberfest wird für jeden etwas geboten: Wer es ruhiger mag, schlendert unter der Woche vormittags über das Festgelände. Dienstags kommen Kinder auf ihre Kosten, denn dann ist Familientag und viele Eintrittspreise sind reduziert. An allen Abenden wird in den Festzelten auf den Bänken getanzt und gefeiert. Nostalgiker können in traditionellen Fahrge-

schäften eher gemütliche Runden drehen und Wagemutige holen sich in den neuesten Attraktionen einen Adrenalinkick. Für das leibliche Wohl sorgen die Wiesn-Wirte mit einer großen Auswahl an typisch bayerischen Leckerbissen.

Und für den echten Wiesn-Genuss zu Hause sind jetzt wieder die beliebten WIESENHOF Wiesn-Spezialitäten erhältlich. Neben den Saison-Klassikern Wies'n Hendl und Hendl Schenkel, Puten-Haxx'n oder einer halben Wies'n-Ente haben wir dieses Jahr ein neues Schmankerl für Sie: Wies'n Schenkel nach Kasseler Art. Gegrat und herz-

haft geräuchert sind sie besonders für eilige Genießer geeignet, denn sie schmecken kalt ebenso lecker wie heiß aus der Mikrowelle. Am besten gleich ausprobieren! Leckere Rezeptideen für Ihr privates Oktoberfest finden Sie gleich hier im Heft.

Einen zünftigen Genuss wünscht



Wies'n Schenkel nach Kasseler Art

mit Apfel-Walnuss-Salat

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF Wies'n Schenkel nach Kasseler Art

125 g Rucola

2 rotschalige Äpfel

50 g Walnusskerne

3 EL Apfelessig

2 EL Apfelsaft

3 EL Olivenöl

1 EL Ahornsirup

Salz, schwarzer Pfeffer

1 Rucola waschen, trocken-schleudern und die harten Stielenden entfernen. Walnusskerne grob hacken. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheibchen schneiden. Alles in 4 Salatschüsseln geben.

2 Essig, Apfelsaft, Öl und Ahornsirup verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat verteilen.



3 Wies'n Schenkel nach Packungsaufschrift erhitzen oder kalt mit dem Salat servieren.

pro Portion:
ca. 2067 kJ/494 kcal · E 33 g · KH 14 g · F 34 g

Tipp: Die geräucherten Wies'n Schenkel nach Kasseler Art sind bereits gegart und können deshalb auch kalt gegessen werden!



Puten-Haxx'n mit Knödelsalat

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Puten-Haxx'n

4 Semmelknödel (Kochbeutel)

1 Kopf Mini-Romanasalat

2 EL Weißweinessig

2 EL Rapsöl

1 EL süßer Senf

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Schalotte

30 g Butter



1 Semmelknödel nach Packungsanweisung in kochendem Wasser garen, abtropfen und abkühlen lassen.

2 Puten-Haxx'n nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

3 Inzwischen Salat in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Essig, 2 Esslöffel Wasser, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Salat mit der Vinaigrette vermengen.

4 Schalotte schälen, in dünne halbe Ringe schneiden. Knödel achteln. Knödel in der heißen Butter goldbraun braten. Schalottenringe zugeben und anschwitzen.

5 Salat auf Teller verteilen, Knödel darüber geben, Puten-Haxx'n dazu servieren.

pro Portion:
ca. 1476 kJ/352 kcal · E 29 g · KH 10 g · F 21 g

Sind Sie fit für die Wiesn?

Sie sind ein echter Wiesn-Fan und fahren dieses Jahr vielleicht sogar zum Oktoberfest nach München oder feiern zu Hause eine Wiesn-Party?

Dann können Sie die Fragen in unserem Wiesn-Quiz bestimmt locker beantworten. Und alle, die sich noch nicht so gut auskennen, können hier zum Wiesn-Spezialisten werden.



1. Warum heißt es „Oktoberfest“, obwohl es doch schon im September beginnt?

- A) Der Grund ist eine Verschiebung im Julianischen Kalender.
- B) Das erste Oktoberfest wurde im Oktober gefeiert, aber weil das Wetter im September besser ist, wurde es vorverlegt.
- C) Zur Unterscheidung von den „Septemberfestspielen“ der bayerischen Opernhäuser.

2. Wann fand die erste Wiesn statt?

- A) 1790
- B) 1810
- C) 1850

3. Wie heißt der Platz in München, auf dem das Oktoberfest stattfindet?

- A) Bayernarena
- B) Marienplatz
- C) Theresienwiese

4. Welches Festzelt ist das älteste auf der Wiesn?

- A) Der Schottenhamel
- B) Das Augustiner Festzelt
- C) Die Löwenbräu-Festhalle

5. Was bedeutet es, wenn die Dirndlträgerin ihre Schürzenschleife links gebunden hat?

- A) Sie ist Single und bereit für einen Flirt.
- B) Sie ist schon vergeben.
- C) Sie ist Servicekraft und hat keine Zeit zum Flirten.

6. Welches Tier wird auf der Wiesn am häufigsten verspeist?

- A) Ochse
- B) Spanferkel
- C) Hendl

7. „Aufmandln“ bedeutet übersetzt aus dem Bayerischen:

- A) Eine Speise mit gehackten Mandeln bestreuen.
- B) Sich wichtig machen, besonders wenn man nicht ins Zelt hineinkommt.
- C) Sich aufwändig stylen.

8. Mit welchem Akt wird das Oktoberfest offiziell eröffnet?

- A) Wenn um Punkt 12 Uhr das Glockenspiel im Rathausturm erklingt.
- B) Wenn der Blasmusik-Zug auf der Wiesn einfährt.
- C) Wenn der Oberbürgermeister das erste Bierfass ansticht und ausruft: „O'zapft is!“ („Es ist angezapft!“).

9. Wer bekommt traditionell die erste Maß?

- A) Der bayerische Ministerpräsident
- B) Der Oberbürgermeister
- C) Die Miss Oktoberfest

10. Wen stellt die Kolossalstatue dar, die seit dem Oktoberfest 1850 über die Besucher der Theresienwiese wacht?

- A) Münchner Kindl
- B) Bavaria
- C) König Ludwig

Wies'n-Hendl

mit Hupfer-Zupfer

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 WIESENHOF Wies'n-Hendl
- 100 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst Paprika
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1/2 Salatgurke
- 2 Frühlingzwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 30 g Kapern
- 5 EL Kräuternessig
- 5 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Zucker

- 1 Wies'n-Hendl nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
- 3 Inzwischen Paprikafleischwurst in Scheiben schneiden und diese dann halbieren. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Frühlingzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Kapern in ein Sieb gießen.



- 4 Kartoffeln abschrecken, pel- len und etwas abkühlen las- sen. Danach Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- 5 Essig, 2 Esslöffel Wasser und

- Öl verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alle Zutaten mit der Marinade vermengen. Zugedeckt mind. 30 Minuten ziehen lassen.
- 6 Wies'n-Hendl mit dem Salat servieren.

pro Portion:
ca. 2217 kJ/530 kcal · E 38 g · KH 24 g · F 30 g



Wies'n-Ente

mit Krautpflanzlerln und Cranberrysoße

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Packungen WIESENHOF 1/2 Wies'n-Ente
- 200 ml Milch
- 2 Eier (Kl. S)
- 120 g Mehl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 250 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 15 g Kürbiskerne
- 40 g geriebenen Käse
- 40 g Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 125 ml Orangensaft
- 150 ml Entenfond
- 60 g getrocknete Cranberries
- 3-4 EL Öl
- 50 g Feldsalat zum Dekorieren

- 1 Wies'n Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Milch, Eier und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 15 Minuten quellen lassen.

- 3 Inzwischen Sauerkraut gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Kürbiskerne grob hacken. Sauerkraut, Hälfte der Zwiebeln, Kürbiskerne und Käse unter den Teig rühren.
- 4 Restliche Zwiebeln mit Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Essig und Orangensaft ablöschen. Entenfond und Cranberries dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 In einer großen Pfanne in heißem Öl portionsweise 12 kleine Puffer backen. Wies'n-Ente mit den Krautpflanzlerln, Cranberrysoße und Feldsalat anrichten.

pro Portion:
ca. 3743 kJ/894 kcal · E 40 g · KH 49 g · F 57 g



WIESN QUIZ

AUFLÖSUNG

1B, 2B, 3C, 4A, 5A, 6C, 7B, 8C, 9A, 10B

0-3 richtige Antworten: Wiesn-Neuling

Sie haben wohl mal vom größten Volksfest der Welt gehört, aber das war's auch schon. Macht nichts, denn mit dem WIESENHOF Wies'n-Sortiment kann man bayerische Schmankerln auch ohne Oktoberfest genießen.

4-7 richtige Antworten: Wiesn-Kenner

Nicht schlecht! Sie kennen sich schon ganz gut aus und mit unserem Quiz haben Sie jetzt bestimmt noch einiges dazugelernt. Am besten holen Sie sich gleich die leckeren WIESENHOF Wies'n-Spezialitäten und testen beim privaten Oktoberfest mal das Wissen Ihrer Gäste.

8-10 richtige Antworten: Wiesn-Experte

Kompliment! Sie sind ein echter Oktoberfest-Profi und waren bestimmt schon einmal selber dabei. Falls Sie dieses Jahr nicht hinfahren: Mit dem WIESENHOF Wies'n-Sortiment können Sie das Oktoberfest auch zu Hause stilecht feiern.

Grüne Kartoffelsuppe mit gebratenen Fleischwurststreifen und Pfifferlingen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

(für 4 Personen)

Zutaten:

200 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst
550 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Lauchzwiebeln, 1 EL Öl
800 ml Gemüsebrühe
200 g Pfifferlinge, 1-2 Knoblauchzehen
20 g Butter, Salz, weißer Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuss
1 TL Majoran, gerebelt
100 ml süße Sahne

- 1 Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Suppengrün in dem Öl anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und Kartoffeln in ca. 15 Minuten gar kochen.
- 2 Unterdessen Pfifferlinge putzen und zerteilen. Geflügel-Fleischwurst in Stifte schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles in der heißen Butter einige Minuten anschwitzen.
- 3 Suppe im Topf pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran würzen.
- 4 Sahne halbsteif schlagen. Suppe in Teller füllen, je einen Esslöffel Sahne darauf geben. Pfifferlinge und Fleischwurststreifen darüber verteilen.

pro Portion:
ca. 1313kJ/314 kcal · E 11g · KH 20g · F 21g



Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzen und Rosmarin-Polenta

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

(für 4 Personen)

Zutaten:

480 g WIESENHOF Hähnchen Brustfilets
400 g Steinpilze (frisch o. TK)
20 g getrocknete Tomaten ohne Öl
400 ml Milch, 1/2 TL Salz
1 Knoblauchzehe, 120 g Polenta
1 Zwiebel, 7 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
150 g Schmand, schwarzer Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
15 g geriebenen Parmesan

- 1 Frische Steinpilze putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Tomaten fein würfeln.
- 2 Milch mit 400 ml Wasser, Salz und geschälter Knoblauchzehe aufkochen, Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten quellen lassen.

- 3 Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. 3 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze und Tomaten zugeben und braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Wein angießen und bei starker Hitze fast ganz einkochen lassen. Brühe angießen, 3 Minuten kochen lassen. Schmand unterrühren (nicht mehr kochen), mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 Hähnchenbrustfilets in 3 Esslöffeln Öl braten. Salzen und pfeffern.
- 5 Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln klein hacken. Knoblauch aus Polenta entfernen. Restliches Olivenöl, Rosmarin und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Hähnchenbrustfilets mit Steinpilzen und Rosmarin-Polenta servieren.

pro Portion:
ca. 2736 kJ/653 kcal · E 41g · KH 39g · F 34g



Kleine Aromawunder – Waldpilze

Der Spätsommer lässt die Herzen von Pilzfreunden höher schlagen: Bei warmen Temperaturen sprießen Steinpilze, Pfifferlinge und Co. aus dem feuchten Waldboden. Da sie bis heute nicht gezüchtet werden können, kann man sie frisch nur während der Saison genießen. Hier ein kleiner Überblick über die beliebtesten Sorten:

Pfifferling:

Den aromatischen, festfleischigen Pilz, der wegen seines dottergelben Hutes auch Eierschwamm genannt wird, findet man von Juni bis Oktober. Frische Pfifferlinge sind außen gelb und innen weiß und duften nach Aprikosen. Sie sind fest und haben dickfleischige Hüte. Ihr würziger, leicht pfeffriger Geschmack passt prima zu Fleisch und Omelettes, zu Pasta, Suppen und Salaten.

Tipp: Pfifferlinge sind oft mit Erde und Sand verunreinigt. Zum Säubern in Mehlwasser vorsichtig schwenken, dann abbrausen und trockentupfen.



Steinpilz:

Von Juli bis Oktober ist die Hauptsaison für die begehrten, dickfleischigen Pilze. Mit ihrem feinen, mild-würzigen Aroma sind sie sehr vielseitig verwendbar. Sie passen toll zu Pasta, Risotto, Suppen, Rahmsoupen und man kann sie gut mit anderen Pilzen mischen. Da die Pilze bei uns meist gesäubert angeboten werden, reicht es, den Stielgrund abzuschneiden und sie kurz mit einer Bürste zu reinigen. Tipp: Steinpilze lassen sich, gestückelt und portioniert, problemlos für mehrere Monate einfrieren.



Maronenröhrling:

Die Hauptsaison dieses beliebten und häufig vorkommenden Speispilzes ist von September bis November. Er wächst hauptsächlich in Nadelwäldern und wird von unerfahrenen Sammlern manchmal mit dem Steinpilz verwechselt. Gute Unterscheidungsmerkmale sind die hellgelben bis olivgrünen Röhren an der Unterseite des Hutes, die sich bei Druck grünblau verfärben sowie die fehlende Netzzeichnung des Stieles. Ebenso wie Steinpilze lassen sich Maronen auf vielfältige Art zubereiten und eignen sich auch prima für Mischpilzgerichte.



Leserrezept

Chinesische Knusperente auf Gemüsebett mit Erdnuss-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

(für 2 Personen)

Zutaten:

- 1 WIESENHOF Knusper Ente
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Mix für Erdnuss-Sauce (Asialaden)
- 165 ml Kokosmilch
- 1 EL Zucker, 3 EL Sonnenblumenöl
- 125 g Reis, 250 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- Petersilie zum Garnieren

- 1** Gemüsebett: Die Zwiebel schälen und grob in Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden und auf den Zwiebelstückchen verteilen.
- 2** Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Die Ente aus der Packung nehmen, die Folie entfernen und 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden (evtl. Elektromesser benutzen). Die Entenscheiben vorsichtig auf das vorbereitete Gemüsebett legen und die Bratflüssigkeit aus der Aluminiumform darüber verteilen. Die Ente wieder zurück in den Backofen geben und weitere 10 Minuten braten.

- 3** Erdnuss-Sauce: Kokosmilch in einen kleinen Topf geben, 1 Päckchen Mix für Erdnuss-Sauce, 1 EL Zucker und 3 EL Öl zugeben und das Ganze vermischen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und noch ca. 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. (Bei der Zubereitung also kein Wasser verwenden, wie auf der Packung angegeben!) Dazu passt Reis.



Wir danken Herrn Heinz Töpfer für diese Rezeptidee.

Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept!

Sie haben ein tolles Geflügelrezept, das Ihre Gäste immer wieder begeistert? Dann lassen Sie doch auch die Leser der Koch Club News mitgenießen! Schicken Sie uns Ihr Rezept unter kochclub@wiesenhof.de oder per Post an

WIESENHOF Koch Club,
Paul-Wesjohann-Str. 45,
49429 Visbek.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt:
WIESENHOF
Texte: Ricarda Nolte
Layout:
KD&P Werbeagentur, Bremen
www.wiesenhof.de

416

Kleines Küchen-Lexikon: Kapern

Schon bei den Ägyptern, Griechen und Römern war die Kaper als Gewürz bekannt. Heute wächst der dornige Strauch sowohl wild als auch kultiviert rund ums Mittelmeer. Im Frühsommer werden die ungeöffneten Blütenknospen geerntet, gereinigt und in Essig, Salzlake oder Öl eingelegt. Die fertigen Kapern riechen würzig, ihr Geschmack ist herb, leicht bitter und je nachdem, worin sie konserviert waren, etwas säuerlich oder salzig. Kapern sollten geschlossen, von olivbis bläulichgrüner Farbe und möglichst klein



417

sein. Es gilt: Je kleiner, desto besser – und teurer. Aus Frankreich stammt die Einteilung nach Größen in unterschiedliche Qualitäten. Von klein nach groß heißen sie „Nonpareilles“, „Surfines“, „Fines“, „Mifines“, „Capucines“, „Capottes“ und „Communes“. In luftdicht verschlossenen Gläsern und mit Lake bedeckt halten sie sich mindestens ein Jahr. Nicht zu verwechseln mit den Kapern, bei denen es sich um Blütenknospen handelt, sind die großen Kapernbeeren oder Kapernäpfel. Das sind die Früchte des Kapernstrauches. Sie werden immer mit Stiel eingelegt und schmecken wunderbar als Antipasti. In der Küche gehören sie unbedingt zu Königsberger Klopsen und werden oft in Remouladen und Salaten verwendet. Auch zu Hühnerfrikassee oder Geflügelsalat passen sie hervorragend. Kapern dürfen nicht lange kochen, sollten also immer erst am Schluss an das Gericht gegeben werden.