



WIESENHOF

**KOCH
CLUB
NEWS**

Neue Winterspezialitäten: Zart, fruchtig, würzig! Seite 2-3

Weihnachtlich kochen und backen Seite 4-5

Festlich brunchen, gemütlich genießen Seite 6-7



Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche

Liebe Koch-Club Freunde,

es ist nicht mehr zu übersehen: Der Winter steht vor der Tür. Wenn die Bäume ihre letzten Blätter verlieren und ein grauer Himmel Wind, Regen und Schnee bringt, wird es draußen kalt und drinnen gemütlich. Die Kuscheldecke wird wieder hervorgeholt, Kerzen und Duftlampen angezündet, die ersten Plätzchen gebacken und die Wohnung adventlich dekoriert. Jetzt verbringen wir gerne gemütliche Abende zu zweit, mit der Familie oder mit Freunden bei einem Glas Wein oder einem leckeren Essen. Mit den fertig gewürzten Saison-

spezialitäten von WIESENHOF gibt es in diesem Winter wieder viele Gelegenheiten zum Genießen. Unbedingt probieren sollten Sie unsere beiden neuen Winterprodukte: Zarte Puten-Innenfilets mit einem fruchtigen Cranberry-Apfel-Backpflaumen-Topping und saftiger Puten-Rollbraten mit einer würzigen Füllung aus Frischkäse, Kräutern und Zwiebeln. Die passenden Rezepte zum Ausprobieren finden Sie gleich auf diesen Seiten.

Für leckere Abwechslung auf dem Tisch sorgen auch die anderen Rezeptideen in diesem Heft:

Zum Beispiel die knusprige Ente mit Kürbis-Maronen-Gemüse – genau das Richtige für ein feines Festtagsessen. Oder eine exotisch-fruchtige Variante des Klassikers „Würstchen und Kartoffelsalat“ mit unseren beliebten WIESENHOF Geflügel-Wienern. Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht



WIESENHOF

Gefüllter Puten-Rollbraten mit Bandnudeln, Spinat und Zwiebelconfit

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 40 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF
Gefüllter Puten-Rollbraten mit
Zwiebel-Frischkäse-Füllung

450g junger Blattspinat
(tiefgefroren)

1-2 Knoblauchzehen

Salz, schwarzer Pfeffer

350g Bandnudeln

200g rote Zwiebeln

1 EL Zucker, 1 EL Olivenöl

50ml Rotwein, 1-2 EL Rotweinessig

1 EL Preiselbeeren (Glas)

- 1 Puten-Rollbraten nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Spinat mit etwas Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden, zu dem Spinat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen.

- 4 Inzwischen Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Mit Zucker im Öl andünsten, mit Rotwein und Essig ablö-



schen. Zwiebeln weich köcheln lassen, dann Preiselbeeren unterrühren.

- 5 Puten-Rollbraten mit Bandnudeln, Spinat und Zwiebelconfit anrichten.

pro Portion:
ca. 4343 kJ/1042 kcal · E 71 g · KH 79 g · F 47 g





Gratiniertes Puten-Innenfilet

auf Safran-Couscous an Feldsalat und Sauerkirschen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF
Puten-Innenfilet mit Cranberry-
Apfel-Backpflaumen-Topping

150 g Feldsalat

1 Döschen Safranfäden (0,1 g)

450 ml Gemüsebrühe

250 g Instant-Couscous

3 EL Olivenöl

175 g Sauerkirschen (350 ml Glas)

4 EL Rotweinessig

1/2 Zimtstange

1 Gewürznelke

1-2 EL dunkler Soßenbinder

Salz, schwarzer Pfeffer

- 1 Putenfilets nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten. Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern.
- 2 Safranfäden in 250 ml heißer Gemüsebrühe auflösen, Instant-Couscous einstreuen und nach Packungsaufschrift quellen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl unterrühren.
- 3 Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 100 ml Saft abmessen, mit restlicher Brühe, 2 Esslöffeln Essig und Gewürzen aufkochen. Gewürze entfernen, Soßenbinder unterrühren. Kirschen hineingeben und erhitzen.
- 4 Restl. Essig und Öl, 1 Esslöffel Kirschsaff, Salz und Pfeffer zur Marinade verrühren.
- 5 Putenfilets auf dem Couscous anrichten, Feldsalat anlegen, mit Marinade beträufeln. Kirschen auf die Teller geben.

pro Portion:
ca. 2622 kJ/619 kcal · E 57 g · KH 65 g · F 14 g

Ganze Ente

mit Kürbis-Maronen-Gemüse

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 WIESENHOF Ente frisch oder tiefgefroren ca. 1,9kg

Salz, schwarzer Pfeffer

6 Stiele Majoran

4 Schalotten

1/2 Hokkaidokürbis (ca. 500g)

2 EL Zucker

150g geschälte Maronen (vorgegart)

300 ml Geflügelbrühe

120g grüne, kernlose Weintrauben

200 ml Orangensaft

1-2 TL Speisestärke

- 1 Tiefgefrorene Ente auftauen lassen. Ente waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Majoran waschen, trocken schütteln und 4 Zweige in die Bauchhöhle stecken.

Öffnung zustecken. Ente im vorgeheizten Backofen bei 180°C 90 Minuten braten. Dann die Temperatur auf 225°C stellen und die Ente ca. 30 Minuten weitergaren. Dabei in Abständen mit Salzwasser bestreichen. Schalotten schälen, vierteln und auf der Fettpfanne verteilen.

- 2 Kürbis waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker mit 3 Esslöffeln Wasser in einen Topf geben. Kürbis und Maronen dazugeben und bei milder Hitze karamellisieren lassen. Mit 200 ml Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

Von den restlichen Majoranstielen die Blättchen abzupfen und mit den gewaschenen Weintrauben unter das Gemüse rühren. Warm halten.

- 3 Wenn beim Anstecken kein roter Fleischsaft mehr austritt, ist die Ente gar. Ente herausnehmen, Bratensatz durch ein Sieb gießen. Fett abschöpfen. Bratensatz, restliche Brühe und Orangensaft in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen.
- 4 Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente und Gemüse anrichten und die Soße dazu servieren.

pro Portion:
ca. 3126 kJ/747 kcal · E 49g · KH 38g · F 44g



Marzipancreme mit Glühwein-Kirschen

Zubereitungszeit:
ca. 25 Min. + Kühlzeit

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Glas (175 g) Sauerkirschen

2 cl Rotwein

1 EL Zucker

1 Aufgussbeutel Glühweinfix

1 gestr. EL Speisestärke

100 g Marzipan-Rohmasse

200 g süße Sahne

250 g Magerquark

Minzeblättchen und Schokoröllchen zum Dekorieren

- 1 Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft (bis auf 2 Esslöffel), Rotwein und Zucker in einem Topf mit dem Glühweingewürzbeutel erhitzen und bei schwacher Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Gewürzbeutel herausnehmen. Stärke mit restlichem Kirschsafte verühren, Flüssigkeit aufkochen und mit der Stärke binden. Kirschen zufügen und auskühlen lassen.
- 2 Marzipan raspeln. Marzipan und 50 ml Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Quark unterrühren. Restliche Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen.
- 3 Marzipancreme und Kirschen in 4 Dessertgläser schichten. Mit Minze und Schokoröllchen dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

pro Portion:
ca. 1618 kJ/384 kcal · E 12 g · KH 32 g · F 22 g

In der Weihnachtsbäckerei

Adventszeit ist Backzeit. Plätzchen, Stollen und Lebkuchen - in den Wochen vor Weihnachten wird so viel gebacken wie nie. Aus der Küche duftet es nach Zimt, Vanille, Kardamom und anderen Gewürzen.

Wer erinnert sich da nicht an seine Kindheit, als der Geruch frisch gebackener Plätzchen durch das ganze Haus gezogen ist und man die noch warmen Kekse direkt vom Blech kosten durfte. So manches Rezept „vererbt“ sich über Generationen. Auch unsere Buttercookies haben das Zeug zum „Familienrezept“: Sie brauchen zwar etwas Zeit, sind dafür aber ganz einfach gemacht, vielfältig abzuwandeln und vor allem unwiderstehlich lecker.

Buttercookies (40 Stück)

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + Kühlzeit

Zutaten:

150 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 Packung Vanillezucker

200 g Mehl

1. Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und leicht bräunen lassen. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen.
2. Die kalte Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Zucker (bis auf 1 Esslöffel), Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl darauf geben und alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu zwei ca. 20 cm langen Rollen (Ø 3 cm) formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigrollen im restlichen Zucker wälzen, jeweils in 20 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

In Blechdosen können Sie die Plätzchen 3 Wochen aufbewahren.

pro Stück:
ca. 230 kJ/55 kcal · E 1 g · KH 6 g · F 3 g

Varianten: Den Grundteig kann man mit verschiedenen Zutaten nach Belieben variieren. Geben Sie z.B. die geriebene Schale von einer Zitrone in den Teig und wälzen Sie die Rollen in mit geriebener Zitronenschale vermengtem Zucker. Oder kneten Sie einen gehackten Rosmarinzwig und einen halben Teelöffel Salz unter den Teig. Für Schokoplätzchen nehmen Sie 3 Esslöffel Mehl weniger und fügen stattdessen 3 Esslöffel Kakaopulver hinzu.



Festtagsbrunch

Der zweite Weihnachtstag oder Neujahr sind schöne Gelegenheiten, die Feiertage mit einem gemütlichen Brunch ausklingen zu lassen. Der lässt sich schnell und einfach vorbereiten und man kann auch noch übriggebliebenes von der Festtags-Schlemmerei verwerten, z. B. Bratenreste als kalten Aufschnitt oder Gemüse in einem Salat oder einer Suppe.

Zutaten wie Toast, Eier, Süßes und Herzhaftes zum Belegen sowie Getränke können Sie schon einige Tage vorher besorgen. Zum Brunch müssen Sie dann nur noch frische Brötchen vom Sonntags-

bäcker oder aus der Tiefkühltruhe holen. Und als warmes Gericht gibt es knackige WIESENHOF Geflügel-Wiener mit einem fruchtigen Curry-Kartoffelsalat, der schnell gemacht ist. Gar keine Vorbereitung benötigen Sie für ein leckeres Rührei mit knusprigem WIESENHOF Puten Bacon. Das bereiten Sie nämlich erst zu, wenn die Gäste am Tisch sitzen. Jetzt fehlt nur noch etwas Süßes. Wie wäre es mit heißen Waffeln? Den Teig können Sie schon anrühren, bevor die Gäste kommen, und während des Brunches kann sich jeder seine eigene Waffel backen.

Geflügel-Wiener mit Curry-Kartoffelsalat

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + Ziehzeit

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF

Geflügel-Wiener

700g Kartoffeln

250g Brokkoli

2 Stangen Staudensellerie

1 Dose (312 g) Mandarinenorangen

40g Cashewkerne, 4 EL Salatcreme

150g Joghurt, 2-3 TL Zitronensaft

1-2 TL Currypulver

Salz, schwarzer Pfeffer

- 1 Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser gar kochen.

- 2 Brokkoli putzen, den Stiel in Scheiben schneiden, die Röschen evtl. zerkleinern und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mandarinenorangen abtropfen lassen. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- 3 Salatcreme und Joghurt mit Zitronensaft, Currypulver, Salz und Pfeffer verrühren.

- 4 Kartoffeln abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.
- 5 Kartoffeln mit Brokkoli, Sellerie und der Currycreme mischen. Mandarinenorangen unterheben, bis zum Servieren im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Cashewkernen bestreuen.
- 6 Geflügel-Wiener in siedendem Wasser erhitzen, mit dem Kartoffelsalat servieren.



pro Portion:
ca. 2468 kJ/592 kcal · E 21g · KH 47g · F 35g



Puten Bacon

mit Kräuterrührei

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF Puten Bacon
- 1 EL Butter
- 1 kleine Zucchini, in Scheiben
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 6 Eier (Gr. M)
- 50 ml Mineralwasser
- 2 EL Thymianblättchen
- 1 Bund Basilikum

- 1 Puten Bacon-Streifen halbieren, in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Butter in der Pfanne zerlassen, Zucchinischeiben darin kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Eier mit Mineralwasser, Thymian, Salz und Pfeffer verquirlen. Über die Zucchini gießen. Puten Bacon darauf verteilen. Alles bei mittlerer Hitze stocken lassen.
- 3 Basilikumblättchen in Streifen schneiden, über dem Rührei verteilen und servieren.

pro Portion:
ca. 830 kJ/199 kcal · E 15g · KH 2g · F 15g



Neu

Puten Bacon von WIESENHOF

Sie lieben Bacon, mögen es aber eher leicht?

Dann genießen Sie jetzt

Puten Bacon von WIESENHOF, den ersten Geflügel-Bacon in Deutschland!

- Unter 10% Fett!
- Voller Geschmack!



Herzwaffeln

(für 6 Stück)

Vorbereitungszeit ca. 15 Min.,
Garzeit pro Waffel ca. 2 Min.

Zutaten:

- 150 g Butter, 100 g Zucker
- 1 Prise Salz, 4 EL Milch
- 3 Eier (Gr. M)
- 1/2 TL Zimt oder abgeriebene Zitronenschale
- 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Öl für das Waffeleisen
- Puderzucker oder Ahornsirup

1. Butter, Zucker, Salz, Milch und Eier schaumig rühren. Mit Zimt oder Zitronenschale würzen.
2. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.
3. Das Waffeleisen erhitzen, mit Öl bestreichen und jeweils 2 Esslöffel Teig darin zu einer Waffel backen.
4. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Ahornsirup beträufeln.



pro Stück:
ca. 1596 kJ/381 kcal · E 6g · KH 35g · F 24g

Leserrezept

Paprikahähnchen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Beutel WIESENHOF Hähnchen-Schenkel ungewürzt

3 Zwiebeln

1 Glas Letscho (ersatzweise Tomatenpüree und eingelegte Paprikastücke)

Salz, Pfeffer

1 TL scharfe Paprikapaste

1 Becher saure Sahne

1 TL Kartoffelstärke

- 1 Die tiefgefrorenen Hähnchen-Schenkel auftauen und anschließend einmal zerteilen. Mit den kleingeschnittenen Zwiebeln scharf anbraten.
- 2 Letscho und Gewürze dazugeben.
- 3 Saure Sahne mit Kartoffelstärke mischen und unterrühren. Eventuell noch 3-4 EL Wasser dazugeben. Als Beilage passen Nudeln, Reis oder Knödel.



Wir danken Frau G. Mischke aus Dresden für diese Rezept-idee.

Schicken auch Sie uns Ihr Lieblingsrezept! Sie kennen ein tolles Gericht mit leckerem Geflügel? Dann verraten Sie das Rezept doch auch den Lesern der Koch Club News und lassen Sie sie 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

410

Kleines Küchen-Lexikon: Maronen

Heiße Maroni frisch geröstet vom Straßenspaß versüßen so manchen gemütlichen Winterabend. Aber Maronen sind nicht nur ein beliebter Wintersnack, sie sind auch ein äußerst vielseitiges und gesundes Lebensmittel. Bis die Kartoffeln aus Amerika nach Europa gebracht wurden, waren Maronen besonders im südlichen Europa ein Grundnahrungsmittel. Die Früchte wachsen an bis zu 35 Meter hohen Bäumen in kleinen stacheligen Hüllen. Wenn sie reif sind, ab Ende September, platzen die Hüllen



411

auf und die Esskastanien fallen auf den Boden. Wenn Sie Maronen frisch auf dem Markt kaufen, sollten Sie darauf achten, dass sie sich relativ schwer anfühlen und eine glatte, glänzende Schale haben.

Um sie von ihrer Schale zu befreien, ritzen Sie diese auf der runden Seite kreuzweise ein (damit die Schale nicht platzt und herumfliegt) und rösten sie dann entweder 15 Minuten bei 175 °C im Ofen oder garen sie ebenso lange in kochendem Salzwasser. Nun können Sie die Schale mit den Fingern lösen und die Samenhaut vorsichtig mit einem Messer entfernen.

Ihr süßlich-nussiges Aroma, das sich erst durch das Garen entwickelt, passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Speisen. Geröstet schmecken sie pur, aber auch in Kuchen und Desserts. Gekocht verwendet man sie für Suppen und Pürees. Auch als Füllung für den Geflügelbraten zu Weihnachten sind sie sehr beliebt und mit Äpfeln und Rotkohl ergeben sie eine leckere Beilage zu Geflügel und Wild.