



ORIGINAL

WIESENHOF

**KOCH
CLUB
NEWS**

**Letzte
Ausgabe!**

*Infos +
Gewinnspiel
auf der
Rückseite!*

Den Frühling genießen: 4-Gänge-Menü Seite 3-5

Auf Tierschutz setzen: Privathof-Geflügel Seite 6-7

WM-Sommer: Grillen wie Ailton! Seite 8-10

Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche

Liebe Koch-Club Freunde,

der Frühling ist da, und wir freuen uns! Endlich ist die dunkle Jahreszeit vorbei, die Blümchen sprießen im Garten oder auf dem Balkon. Im Frühling erwacht die Natur und mit ihr unsere Energie! Wir haben Spaß an Bewegung in der milden Frühlingsluft und starten vielleicht sogar mit einem Fitnessprogramm? Auf jeden Fall fördert das Sonnenlicht die gute Laune und macht Lust auf Veränderungen. Egal ob Wohnung, Balkon oder Kleidung, mit frischen Farben und neuen Ideen hält der Frühling Ein-

zug. Auch bei den Koch Club News steht eine Veränderung an, denn mit diesem Heft halten Sie die letzte Printausgabe unserer Koch Club News in den Händen. Auf der Rückseite dieser Ausgabe lesen Sie, wie Sie sich für die digitale Ausgabe per E-Mail anmelden können. Das Besondere: WIESENHOF verlost unter allen Online-Abonnenten eine Artisan-Küchenmaschine mit tollem Zubehör der Firma KitchenAid. Das WIESENHOF Team freut sich, wenn Sie diesen Weg in die Zukunft mitgehen und den Koch Club News wei-

terhin treu bleiben! Zum gedruckten Abschied wird in dieser Ausgabe ein einmaliges 4-Gänge Ostermenü serviert, mit köstlichen Rezepten der letzten Jahre. Außerdem in diesem Heft: Frühlingsleckerbissen und natürlich ein Ausblick auf den WM-Sommer mit Fußball, Ailton und Grillen! Genießen Sie Frühling, Sommer und Geflügel!

Herzlichst



Spargel-Schinken-Päckchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

mit leichter Hollandaise

(für 4 Personen)

Zutaten:

16 Scheiben WIESENHOF

Hähnchen-Kochschinken

32 Stangen mitteldicker

weißer Spargel (ca. 1,4 kg)

1/2 Bund Schnittlauch

2 TL Butter, Salz, Zucker

etwas Zitronensaft, Alufolie

Für die Hollandaise:

40 g Butter, 3 Eigelb

1/2 TL Senf, 50 ml Gemüsebrühe

50 ml Weißwein

100 g Vollmilchjoghurt

Saft v. 1/2 Zitrone

Pfeffer, Salz

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Spargel schälen, dabei die holzigen Enden abschneiden. Jeweils 2 Scheiben Hähnchen-Kochschinken überlappend hinlegen, mit jeweils 4 Spargelstangen belegen, Schinken zusammenklappen. Jeweils einen Schnittlauchhalm vorsichtig darumwickeln und verknoten. Restlichen Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und beiseite stellen.

- 2** Jeweils zwei Spargelpäckchen auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen, ein Flöckchen Butter, etwas Salz, eine Prise Zucker und einige Spritzer Zitronensaft darauf geben. Folie gut verschließen und auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20 Minuten garen.
- 3** Unterdessen für die Hollandaise Butter in einem kleinen Topf schmelzen, aber nicht bräunen lassen und beiseite stellen.
- 4** Eigelbe mit Senf, Gemüsebrühe und Wein im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.
- 5** Zuerst die flüssige Butter in dünnem Strahl unterschlagen, dann den zimmerwarmen Joghurt esslöffelweise unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Spargel-Schinken-Päckchen aus der Folie nehmen, auf Teller legen und mit übrigen Schnittlauchröllchen bestreuen. Mit der Hollandaise servieren. Dazu schmecken neue Kartoffeln.

pro Portion
ca. 1271 kJ/303 kcal · E 25 g · KH 9 g · F 18 g



Danke schön!

Jetzt wird noch mal groß aufgetischt! Aus Anlass der letzten gedruckten Koch Club News gibt es hier ein großes Ostermenü – mit 4 köstlichen Rezepten aus früheren Ausgaben. Entdecken und genießen Sie mit Ihren Lieben einmal mehr die ganze Vielfalt von Geflügel!



Mehr Genuss!

Den Hähnchen-Kochschinken von WIESENHOF gibt es jetzt zur Spargelsaison mit 20% mehr Inhalt gratis! Achten Sie beim Einkauf auf die Aktionspackung! Guten Appetit!



1. Gang Vorspeise

Mortadella-Mini-Tartes



Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

(für 6 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF

Geflügel Mortadella

1 Packung frischer Blätterteig

aufgerollt (Kühlregal)

50 g schwarze Oliven ohne Stein

1/2 kleine Stange Porree

60 g Quark, 50 ml Milch, 1 Ei

Salz, schwarzer Pfeffer

1 TL Speisestärke, Fett für die Form, 1 Muffinblech mit 6 Mulden

- 1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig entrollen. Kreise mit ca. 2 cm größerem Durchmesser als die Muffinformböden ausschneiden. Muffinmulden einfetten, Teigscheiben hineinlegen, die Ränder hochziehen und an drücken.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

- 2 Mortadellascheiben in kleine Stückchen teilen und Oliven in Ringe schneiden. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Alles in die Muffinmüchchen füllen.
- 3 Quark mit Milch und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und Speisestärke unterrühren. Über die Füllungen gießen und auf der mittleren Ofenschiene 25-30 Minuten backen.

pro Stück
ca. 1096 kJ/262 kcal · E 7,3 g · KH 13,8 g · F 19,7 g

Frühling auf dem Balkon

Jetzt wird's bunt auf Balkonen und Terrassen: Hyazinthen, Narzissen, Primeln und viele andere Frühling Blumen laden ein zum fröhlichen Pflanzen und Dekorieren. Mögen Sie es kunterbunt? Lieben Sie Farbkontraste? Oder gefallen Ihnen Ton-in-Ton-Arrangements? Lassen Sie sich von der Blumenvielfalt inspirieren und gestalten Sie Pflanzkübel und Balkonkästen ganz nach Ihrem Geschmack.



Ein Tipp: Besonders üppig wirkt die Bepflanzung, wenn Sie hoch wachsende Pflanzen wie Tulpen und Osterglocken mit niedrig wachsenden Arten wie Bellis oder Veilchen abwechselnd in den Kasten setzen. Bei so viel Duft und Farbenpracht kommt jeder in Frühlingslaune!

2. Gang Suppe

Kartoffel-Möhren-Suppe mit Geflügel-Köttbullar

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

(für 6 Personen)

Zutaten:

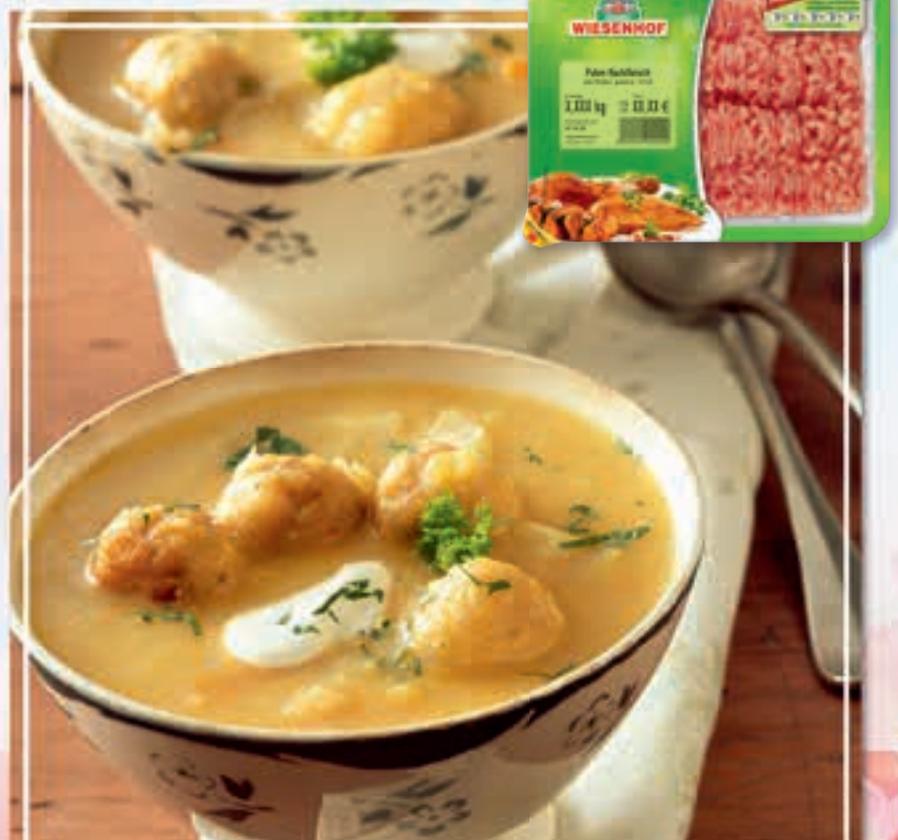
200 g WIESENHOF
Puten Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g mehlig kochende
Kartoffeln
1 Bund Suppengemüse
5 EL Öl
2 EL Semmelbrösel
1 Ei (Gr. S)
Salz, schwarzer Pfeffer
gerieb. Muskatnuss
3 TL Crème fraîche

- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Von dem Suppengemüse Möhren, Sellerie und das Weiße vom Lauch schälen bzw. putzen und ebenfalls klein würfeln.
- 2 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, 3/4 der Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten.

Gemüse zufügen und kurz mitdünsten.

- 3 1 Liter Wasser zufügen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 4 Inzwischen Hackfleisch, Semmelbrösel und Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 18 kleine Hackbällchen formen und im restlichen Öl in einer Pfanne unter Wenden ca. 8 Minuten braten.
- 5 Aus der Suppe 1 Suppenkelle Gemüse herausnehmen, den Rest pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Gemüswürfel wieder hineingeben. Suppe auf Teller verteilen, Köttbullar und Crème fraîche darauf geben und mit gehackter Petersilie aus dem Suppengrün bestreuen.

pro Portion
ca. 1017 kJ/243 kcal · E 12 g · KH 16 g · F 12 g





3. Gang Hauptgericht

Rosmarin-Zitronen-Hähnchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.

(für 6 Personen)

Zutaten:

2 WIESENHOF Hähnchen
8 Zweige Rosmarin
4 unbehandelte Zitronen
2 frische Knolle Knoblauch
Salz, schwarzer Pfeffer
6 EL Olivenöl
Holzspieße

1 Rosmarin waschen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Eine Zitrone vierteln. Knoblauchknolle in Spalten schneiden. Hähnchen waschen, trocken tupfen.

2 Hähnchen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenvierteln, einigen Knoblauchspalten und je 2 Zweigen Rosmarin füllen. Bauchöffnung mit einem Holzspieß zustecken, Keulen zusammenbinden.



3 Mit je 2 Esslöffeln Olivenöl bestreichen und auf die Fettpfanne des Ofens legen. Restlichen Knoblauch und Rosmarin darum verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 70 Minuten garen. Dabei nach und nach 350 ml Wasser angießen.

4 Von den restlichen Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit restlichem Öl verrühren, Hähnchen ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit damit bestreichen. Dazu passt Reis.

pro Portion:
ca. 2247 kJ/536 kcal · E 53 g · KH 1 g · F 36 g

4. Gang Dessert

Pfirsich-Mousse

mit Himbeeren

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

(für 6 Personen)

Zutaten:

250 g Himbeeren
2 Dosen (à 425 ml)
Pfirsichhälften
4 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
250 g Schlagsahne
1 Packung 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 daraufgeben. Mit restlichen Himbeeren und Pistazienkernen dekorieren.

pro Portion
ca. 1241 kJ/296 kcal · E 3 g · KH 35 g · F 16 g



Besonderer Genuss – mit Biss!

Für alle, die gern Geflügel genießen und besonderen Wert auf Tierschutz legen, gibt es Privathof-Geflügel von WIESENHOF.

Geflügel, das nach strengen Tierschutzkriterien aufgezogen wird und deshalb das Label „Für Mehr Tierschutz“ (Einstiegsstufe) des Deutschen Tierschutzbundes trägt.

Das langsamere Wachstum der Hähnchen sowie die aktive Lebensweise führen zu einem Genuss, der sich durch einen festeren Biss auszeichnet. Probieren Sie doch mal!

Alle Infos und einen Blick in Privathof-Ställe unter: www.wiesenhof-privathof.de

Hähnchenschenkel mit Löwenzahn-Radieschen-Salat

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF Privathof-Geflügel

Hähnchenschenkel

Salz

schwarzer Pfeffer

3 EL Öl

100 g Löwenzahnsalat

(ersatzweise Rucola)

1 Bund Radieschen

50 g Rettich- oder Radieschensprossen

3 EL Kräuteressig

Zucker

3 EL Olivenöl

evtl. einige Löwenzahn- oder Gänseblümchenblüten

- 1 Ofen auf 220°C vorheizen. Hähnchenschenkel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

- 2 Öl in einem Bräter erhitzen. Keulen darin anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten weiterbraten.

- 3 Inzwischen Löwenzahn waschen, trockenschütteln und grob zerkleinern. Radieschen putzen, waschen und in sehr feine Scheiben schneiden. Sprossen in einem Sieb abbrausen. Essig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Olivenöl unterschlagen.

- 4 Löwenzahn, Radieschen und Sprossen auf 4 Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Nach Belieben mit Blüten dekorieren. Hähnchenschenkel mit dem Salat servieren.

pro Portion
 ca. 2061 kJ/494 kcal · E 38 g · KH 3 g · F 36 g



Hähnchenbrustfilet

auf Erdbeer-Spargel-Carpaccio

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF Privathof-Geflügel

Hähnchenbrustfilet (à 200 g)

300 g weißer Spargel

300 g Erdbeeren

Zucker

etwas Balsamicocreme

2 EL Olivenöl

grüner Pfeffer

schwarzer Pfeffer

2-3 EL Öl

1 Spargel schälen, Enden schräg abschneiden. Stangen schräg in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. In kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen. Erdbeeren abrausen, trockentupfen, entkelchen und längs in dünne Scheiben schneiden. Auf 4 Tellern kreisförmig verteilen, Spargel darüber geben. Mit jeweils einer kleinen Prise Zucker bestreuen.

2 Balsamicocreme und Olivenöl spiralförmig über das Carpaccio träufeln, grünen Pfeffer darüber mahlen.

3 Hähnchenfilets abspülen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Hitze reduzieren und in ca. 10 Minuten fertig braten. Hähnchenfilets auf dem Carpaccio anrichten und servieren.

pro Portion
ca. 1583 kJ/378 kcal · E 44 g · KH 11 g · F 16 g



Grillen wie Ailton!

Das wird ein Sommer! Mit Fußball, Sonne, Samba – und ganz viel Genuss auf brasilianische Art. Exklusiv zur Fußball-WM präsentiert der brasilianische Zauberfußballer Ailton ausgewählte Geflügel-Leckerbissen für alle, die das WM-Gastgeberland auch kulinarisch entdecken möchten. Allein die Namen machen schon richtig Lust auf die marinierten Spezialitäten: Hähnchen-Minutensteaks „Samba Cabana“, Hähnchen-Schenkel „Duo de Janeiro“ und Hähnchen-Geflügeltaschen „Ipanema“! Holen Sie sich die Volltreffer für Ihren Grill! Ailton wünscht „bom apetite“!



Hähnchen-Geflügeltaschen

„Ipanema“ mit Tapioka-Brötchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + Grillzeit

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 Stück WIESENHOF

Hähnchen-Geflügeltaschen

„Ipanema“

150 g Tapioka-Mehl

100 g Maismehl (Polenta)

1 TL Backpulver

1 TL Currypulver

1/4 TL Salz

3 EL Öl

1 Ei

Backpapier

- 1 Ofen auf 200°C vorheizen. Tapioka- und Maismehl in einer Schüssel mit Backpulver, Curry und Salz mischen.
- 2 200 ml Wasser und Öl in einem Topf aufkochen, über die Mehlmischung gießen und mit einem Kochlöffel verrühren. Etwas auskühlen lassen, dann das Ei unterrühren.
- 3 Aus dem Teig mit nassen Händen 8 Bällchen formen, auf

ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen.

- 4 Geflügeltaschen von beiden Seiten grillen und mit den Brötchen servieren.

pro Portion
ca. 2122 kJ/507 kcal · E 27 g · KH 52 g · F 19 g

Hähnchen-Minutensteaks

„Samba Cabana“ mit Palmherzen-Salat

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. + Grillzeit

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF

Hähnchen-Minutensteaks

„Samba Cabana“

1 Dose Palmherzen

(ca. 400 ml)

40 g Pinienkerne

1 gelbe Paprika

200 g Flaschentomaten

1 essreife Avocado

4 EL Limettensaft

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

5 EL Olivenöl

1 Palmherzen abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

2 Paprika vierteln, putzen, waschen und quer in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Palmherzen ebenfalls in Scheiben schneiden. Avocado halbieren und den Stein entfernen. Fruchtfleisch herauslösen, halbieren und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Limettensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl darunter schlagen. Vinaigrette über



den Salat geben und unterheben. Pinienkerne darüber streuen.

3 Minutensteaks von beiden Seiten grillen und mit dem Salat servieren.

pro Portion

ca. 2555 kJ/609 kcal · E 49 g · KH 13 g · F 39 g



Anpfiff zur Grillsaison!

Und noch ein Volltreffer von Ailton und WIESENHOF: Der Saison-Bruzzler 2014 heißt Bruzzler Samba Brazil und begeistert alle Grill-Fans mit seinem brasilianisch feurigen Geschmack! Da heißt es gleich angreifen und ran an die Wurst – schließlich gibt es den Saison-Bruzzler nur für kurze Zeit!



Sie brauchen noch einen schönen Grill?

Dann gewinnen Sie doch einfach einen: einen wunderschönen

LANDMANN piccolino

Grill Team Brasil! Auf vielen WIESENHOF Bruzzler Packungen ist jetzt das Gewinnspiel zu finden – mit wöchentlicher Verlosung der Grills in den typisch brasilianischen Farben Gelb und Grün. Alle Infos finden Sie auch unter www.wiesenhof-bruzzler.de
Viel Glück!



Bruzzler

„Samba Brazil“ mit brasilianischem Kartoffelsalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + Ziehzeit + Grillzeit

(für 5 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Bruzzler

Samba Brazil

700 g Kartoffeln

100 g Möhren

1/2 Bd. Frühlingszwiebeln

150 g Palmherzen (Dose)

1 säuerl. Apfel

25 g Rosinen

etwas Zitronensaft

60 g Mayonnaise (50% Fett)

60 g Joghurt

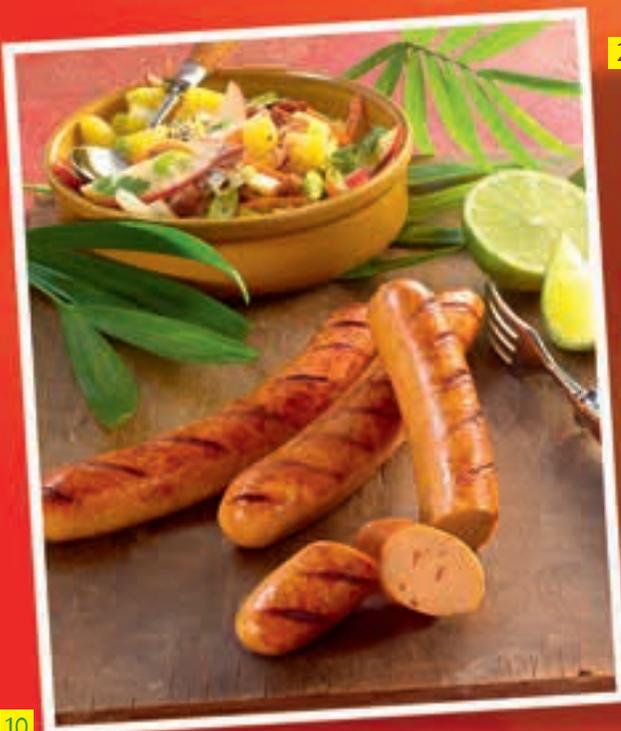
Salz, schwarzer Pfeffer

einige Zweige frischer Koriander

NEU



- 1 Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten knapp gar kochen, abgießen und abkühlen lassen.
- 2 Möhren schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Palmherzen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Spalten in dünne Scheiben schneiden. Alles mit den Rosinen vermengen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- 3 Mayonnaise und Joghurt unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Koriander abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen hacken und über den Kartoffelsalat streuen.
- 4 Bruzzler rundherum knusprig grillen und mit dem Kartoffelsalat servieren.



pro Portion
ca. 1610 kJ/386 kcal · E 15 g · KH 32 g · F 21 g



WIESENHOF

Im Sommer wird gespielt!

Auf einen Blick alle Spiele der WM. Da können Sie schauen, Ergebnisse eintragen – und gleich die nächste Grillparty planen! Viel Spaß dabei!

Gruppe A

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
1	Do 12.06. 22:00	Brasilien	Kroatien	:
2	Fr 13.06. 18:00	Mexiko	Kamerun	:
17	Di 17.06. 21:00	Brasilien	Mexiko	:
18	Do 19.06. 00:00	Kamerun	Kroatien	:
33	Mo 23.06. 22:00	Kamerun	Brasilien	:
34	Mo 23.06. 22:00	Kroatien	Mexiko	:

Gruppe B

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
3	Fr 13.06. 21:00	Spanien	Niederlande	:
4	Sa 14.06. 00:00	Chile	Australien	:
19	Mi 18.06. 21:00	Spanien	Chile	:
20	Mi 18.06. 18:00	Australien	Niederlande	:
35	Mo 23.06. 18:00	Australien	Spanien	:
36	Mo 23.06. 18:00	Niederlande	Chile	:

Gruppe C

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
5	Sa 14.06. 18:00	Kolumbien	Griechenland	:
6	So 15.06. 03:00	Elfenbeinküste	Japan	:
21	Do 19.06. 18:00	Kolumbien	Elfenbeinküste	:
22	Fr 20.06. 00:00	Japan	Griechenland	:
37	Di 24.06. 22:00	Japan	Kolumbien	:
38	Di 24.06. 22:00	Griechenland	Elfenbeinküste	:

Gruppe D

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
7	Sa 14.06. 21:00	Uruguay	Costa Rica	:
8	So 15.06. 00:00	England	Italien	:
23	Do 19.06. 21:00	Uruguay	England	:
24	Fr 20.06. 18:00	Italien	Costa Rica	:
39	Di 24.06. 18:00	Italien	Uruguay	:
40	Di 24.06. 18:00	Costa Rica	England	:

Gruppe E

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
9	So 15.06. 18:00	Schweiz	Ecuador	:
10	So 15.06. 21:00	Frankreich	Honduras	:
25	Fr 20.06. 21:00	Schweiz	Frankreich	:
26	Sa 21.06. 00:00	Honduras	Ecuador	:
41	Mi 25.06. 22:00	Honduras	Schweiz	:
42	Mi 25.06. 22:00	Ecuador	Frankreich	:

Gruppe F

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
11	Mo 16.06. 00:00	Argentinien	Bosnien-Herzeg.	:
12	Mo 16.06. 21:00	Iran	Nigeria	:
27	Sa 21.06. 18:00	Argentinien	Iran	:
28	So 22.06. 00:00	Nigeria	Bosnien-Herzeg.	:
43	Mi 25.06. 18:00	Nigeria	Argentinien	:
44	Mi 25.06. 18:00	Bosnien-Herzeg.	Iran	:

Gruppe G

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
13	Mo 16.06. 18:00	Deutschland	Portugal	:
14	Di 17.06. 00:00	Ghana	USA	:
29	Sa 21.06. 21:00	Deutschland	Ghana	:
30	Mo 23.06. 00:00	USA	Portugal	:
45	Do 26.06. 18:00	USA	Deutschland	:
46	Do 26.06. 18:00	Portugal	Ghana	:

Gruppe H

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
15	Di 17.06. 18:00	Belgien	Algerien	:
16	Mi 18.06. 00:00	Russland	Südkorea	:
31	So 22.06. 18:00	Belgien	Russland	:
32	So 22.06. 21:00	Südkorea	Algerien	:
47	Do 26.06. 22:00	Südkorea	Belgien	:
48	Do 26.06. 22:00	Algerien	Russland	:

Achtelfinale

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
49	Sa 28.06. 18:00	Erster Gruppe A	Zweiter Gruppe B	:
50	Sa 28.06. 22:00	Erster Gruppe C	Zweiter Gruppe D	:
51	So 29.06. 18:00	Erster Gruppe B	Zweiter Gruppe A	:
52	So 29.06. 22:00	Erster Gruppe D	Zweiter Gruppe C	:
53	Mo 30.06. 18:00	Erster Gruppe E	Zweiter Gruppe F	:
54	Mo 30.06. 22:00	Erster Gruppe G	Zweiter Gruppe H	:
55	Di 01.07. 18:00	Erster Gruppe F	Zweiter Gruppe E	:
56	Di 01.07. 22:00	Erster Gruppe H	Zweiter Gruppe G	:

Viertelfinale

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
57	Fr 04.07. 22:00	Sieger Spiel 49	Sieger Spiel 50	:
58	Fr 04.07. 18:00	Sieger Spiel 53	Sieger Spiel 54	:
59	Sa 05.07. 22:00	Sieger Spiel 51	Sieger Spiel 52	:
60	Sa 05.07. 18:00	Sieger Spiel 55	Sieger Spiel 56	:

Halbfinale

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
61	Di 08.07. 22:00	Sieger Spiel 57	Sieger Spiel 58	:
62	Mi 09.07. 22:00	Sieger Spiel 59	Sieger Spiel 60	:

Spiel um Platz 3

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
63	Sa 12.07. 22:00	Verlierer Spiel 61	Verlierer Spiel 62	:

Endspiel

Spiel Nr.	Anstoß (MESZ)	Spiel		Ergebnis
64	So 13.07. 21:00	Sieger Spiel 61	Sieger Spiel 62	:

Auf in die Zukunft!

Letzte Ausgabe!
Infos + Gewinnspiel

Impressum

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

Auch die nächste Ausgabe der Koch Club News wird viele leckere und frische Ideen und Rezepte rund um die Geflügelküche enthalten. Aber: Die Koch Club News wird es ab dann nur noch als digitale Ausgabe per E-Mail geben!

Wenn Sie weiterhin die Koch Club News und regelmäßig köstliche Anregungen erhalten möchten, dann melden Sie sich jetzt bitte auf www.wiesenhof-kochclub.de beim Koch Club mit Ihrer E-Mail-Adresse an. WIESENHOF freut sich auf Sie!

Unter allen Anmeldern wird
1 Artisan-Küchenmaschine von KitchenAid

mit tollem und vielfältigem Zubehör verlost – eine Küchenmaschine mit perfekter Kombination aus Zweck, Design und Kraft.



Kleines Küchen-Lexikon: Palmherzen

Palmenherzen, auch Palmito oder Palmenmark genannt, sind eine seltene Delikatesse aus dem Mark bestimmter Palmenarten, die hauptsächlich in Brasilien, Argentinien und Paraguay angebaut werden. Das Mark befindet sich in dem Vegetationskegel an der Spitze des Stammes, bzw. am Ansatz der Palmwedel. Die bis zu zwanzig Meter hohen Palmen sind nach zehn bis



fünfzehn Jahren erntereif. Dann werden sie gefällt. Ohne den Vegetationskegel könnten sie ohnehin nicht weiterwachsen. Das zarte Palmherz ist von einer Reihe ungenießbarer, fasriger Blatthüllen umgeben, die vollständig entfernt werden müssen, um an das essbare Mark zu gelangen. Pro Baum werden dabei nur etwa 500 g Palmherz gewonnen.

Da frische Palmherzen sofort verzehrt werden müssen, gibt es sie bei uns nur als Konserve aus der Dose oder aus dem Glas. Ihre zarte und doch feste Konsistenz und ihr mild-nussiger Geschmack kommen roh am besten zur Geltung. Das zarte Aroma harmoniert bestens mit Avocado, Ananas, Tomaten, Garnelen und Hühnchenfleisch. Probieren Sie sie z.B. einmal als exotische Zutat in Geflügel- oder Kartoffelsalat.