

MEINE

PARTY REZEPTE

Die besten Rezepte von nobilia Mitarbeitern



Viel Spaß beim Feiern wünscht

nobilia[®]

MEINE

PARTY REZEPTE

Die besten Rezepte von nobilia Mitarbeitern



Viel Spaß beim Feiern wünscht

nobilia[®]

Editorial

„Küche und Party gehören zusammen.“

Ich bin ein Kind der 80er. Nein, natürlich nicht der Jahrgang, mehr so die Jugend. Also meine wilden Jahre eben: Karottenjeans, Schulterpolster, Neonfarben und Miami Vice. Ein Freund von mir hat mal sehr treffend gesagt: „Irgendwie sahen wir mit den hochgekremelten Ärmeln doch alle aus wie Friseur!“

Auch wenn ich der einen oder anderen Modesünde inzwischen abgeschworen habe – die Musik dieser Zeit werde ich nie verlieren: Depeche Mode, Simple Minds, Joy Division und New Order belegen auch heute noch vordere Plätze in meinen ewigen Hitlisten. Ein weniger bekannter Artist dieser Zeit war Jona Lewie. An seinen Titel „You will always find me in the kitchen at parties“ musste ich schon oft denken, seit ich bei nobilia bin.

Der harte Rest einer jeden Party rottet sich doch am Ende immer in der Küche zusammen. Man kann also sicherlich sagen, dass Küche und Party irgendwie zusammengehören. Das Kochen ist quasi die Pflicht, die Party hingegen ist die Kür in der Küche!

Daher haben wir ein Küchenpartybuch zusammengestellt. Gefei­ert wird in Ostwestfalen im Allgemeinen und bei nobilia im Besonderen sowieso gerne. Da haben sich die Partyrezepte wie von selbst gesammelt und auch die Partystimmung in den Fotos musste nicht gespielt werden.

Mein bescheidener Beitrag ist tatsächlich ein Rezept, das ohne Herd oder Ofen auskommt (glauben Sie mir, es ist besser so!). Eigentlich braucht man nur einen Mixer, der einem auch für andere Gerichte oder Cocktails gute Dienste erweisen mag.

Ob nun meine Guacamole oder die Margarita: Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit unserem Partybuch – und immer daran denken: „Die besten Partys werden von Spießern organisiert, aber von Verrückten gefeiert!“ (Ruben Zacharias)

Ihr

Dr. Oliver Streit
Geschäftsführung



Der Margarita ist die Spaghetti Napoli unter den Cocktails, super einfach in der Zubereitung, variabel (von Erdbeer bis Gurke, alles geht) und schmeckt (fast) jedem!





INHALTSVERZEICHNIS

Fingerfood 16

Parmesanhippen	18
Pfannkuchenröllchen	19
Partyhäppchen mit Lachs	19
Datteln im Speckmantel	20
Pflaume im Speckmantel	20
Tofuwürfel im Sesammantel	21
Schnelle Kräcker	21
Mimis Chili-Zigarrs	22
Schwedische Kartoffelwaffeln	23
Pizzabällchen	24
Käseröllchen	25
Käseröllchen auf Schwarzbrot	25
Quiche Lorraine	26
Spinat-Schafskäse-Taschen	27

Schafskäsetörtchen	27
Asiatische Fischbällchen	28
Scharfe Honignüsse	28
Thunfischtaschen	29
Blitzschnelle Blätterteigschnecken	29

Leckeres fürs Buffet 30

Ziegenkäsepäckchen	32
Ziegenkäsetaler auf Salat	33
Lachsrolle	34
Pizzakartoffeln	35
Honey-Mustard Kartoffeln	35
Paradiestomaten	36
Lachstorte	37



Gebackene Innenviertel Speckknödel	38
Gefüllte Zwiebeln	39
Soleier	40
Bunte Eierplatte	41

Partybrote, Dips und Soßen **42**

Schinkenschnecken	44
Herzhafte Hefeschnecken	45
Pizzaschnecken	46
Pizzataschen Hawaii	47
Pizzabrötchen klassisch	47
Pizzabrötchen mit Spargel	48
Party-Mettbrötchen	48
Spargelbrötchen	49

Schinken-Käse-Ciabatta	50
Teigtaschen auf mexikanische Art	51
Bruschetta mit Avocado und Mozzarella	52
Crostini mit Tomatenmark	52
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	53
Fladenbrotpizza	54
Pizza-Fladenbrot	54
Lachstorte	55
Überbackene Lauchbaguettes	56
Pyrenäisches Hirtenbrot (Party-Zwiebelbrot)	57
Kartoffelbrot	58
Gerolltes Zwiebelbrot mit Philadelphia	58
Olive-Feta-Brot	59
Pizzabrot	60
Känguruhbutter	60
Brödl mit Auberginen	61



Stockbrot	62
Aioli - Der Knoblauchdip.....	63
Kräuterquark	63
Kräuterbutter	64
Dip für's Grillen	64
Paprikadip	65
Tsatsiki mal anders.....	65
Griechischer Kräuterkäse	66
Knoblauchcreme	67
Schafskäsecreme.....	67
Schnelle Tomatensoße.....	68
Salsadip	68
Guacamole.....	69

Fleisch- spezialitäten **70**

Hackbraten-Käse-Rolle.....	72
Spider-Hackbällchen	73
Köttbullar	74
Fleischbällchen	74
Berliner Bulettenauflauf.....	75
Hackfleischpizza.....	76
Spanische Fleischtorte.....	77
Chilischnitzel	78
Schinkenröllchen.....	78
Saftige Schnitzelpizza	79
Kubanisches Schweinefleisch.....	80
Mexikanische Schnitzelpfanne.....	81



Spargelfleisch	82
Schnitzeltopf	83
Schweinerouladen.....	83
Nackensteaks vom Blech.....	84
Filetauflauf	84
Schnitzelpfanne	85
Fruchtiger Kasslerbraten.....	86
Kasslerauflauf	86
Kassler-Rösti	87
Kassler in Sahnesoße.....	87
Hähnchen vom Blech.....	88
Hähnchenbrustfilets in Zwiebel-Sahne-Soße	89
Hähnchen-Curry-Pfanne.....	89

Rund ums Grillfest 90

Schweinenackensteaks in Altbiermarinade	92
Gefüllte Zucchini	93
Spareribs	94
Gefüllte Champignons.....	95
Rote Spitzpaprika mit pikant-saftiger Hackfüllung ...	96
Eingelegte Tomaten.....	97
Balsamicozwiebeln	97
Rosmarinkartoffeln vom Blech.....	97
Schweinefiletspieße.....	98
Schaschlik.....	98
Wolfsbarsch in Folie gegrillt	99
Betrunkenes Schwein	99
Entenkeulen mit Hoisin-Orangen-Glasur	100



Hähnchenspieße	101
Scharfe Hähnchenspieße m.Honig-Limetten-Soße..	102
Gegrillte Hähnchenröllkes.....	103

Salate **104**

Kritharákissalat	106
Chinakohlsalat mit Yum-Yum-Nudeln.....	106
Couscoussalat mit Gemüse und Petersilie	107
Couscoussalat mit Feta und Himbeeren	108
Pikanter Tortellinisalat mit Erbsen	109
Tortellinisalat.....	109
Tortellini mit Balsamicodressing.....	110
Spaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Sugo	110
Taccosalat	111
Bunter Salat.....	112

Reissalat	112
Italienischer Nudelsalat.....	113
Nudelsalat mit Feta	113
Bunter Kartoffelsalat.....	114
Kartoffel-Sellerie-Salat	114
Martins Gurkensalat	115
Spitzkohlsalat	115
Salattorte	116
Kartoffesalat ohne Mayo	117
Soße für Feldsalat und Radicchio	117
Warmer Gemüsesalat „Bobbia“	118
Schwedischer Schinkensalat	119
Schlemmersalat	120
Brigittes Knacksalat.....	120
Teufelssalat.....	121



Festliches 122

Klassisches Fondue.....	124
Käsefondue moitié-moitié.....	124
Eiersoße.....	125
Kräuterquarksoße	125
Currysoße	125
Tomatensoße	126
Meerrettichsoße.....	126
Seehecht in der Folie	126
Lachs mit Lauch und Möhren im Salzteig	127
Hähnchenbrust Capri mit Risotto ai Funghi	128
Hähnchenschnitzel in Kokoshülle.....	129
Schweinefilet im Lauchmantel.....	130

Saftiger Lamnbraten mit Kräutermarinade auf Kartoffel-Tomaten-Bett	131
Kalbsgeschnezeltes mit Mangosoße	132
Sparerib trifft Wok.....	133
Camembert Wildschweinbraten	134
Rehrücken mit Mandelsoße	135

Suppen und Eintöpfe 136

Möhrencremesuppe mit Ingwer.....	138
Exotische Kürbissuppe	139
Kasslersuppe.....	139
Champignoncremesuppe	140
Pizzasuppe.....	140
Tomatensuppe mit Gin	141



Curry-Ananas-Rahmsuppe.....	142
Feurige Partysuppe	143
Backofensuppe.....	143
Rindfleischsuppe.....	144
Reitersuppe	144
Feuerbohrentopf	145
Mexikanische Suppe.....	146
Scharfe Silvestersuppe	147

Desserts **148**

Erdbeer-Pfirsich-Traum.....	150
Nachtisch mit frischen Früchten.....	150
Joghurnachspeise	151
Spaghettieis-Dessert.....	151
Pfefferminzcreme.....	152

Cappuccinocreme	152
Marshmallowcreme.....	153
Wackelwodka.....	154
Gâteau au chocolat.....	154
Zimtschnecken	155
Erdbeer-Tiramisu.....	156
Himbeer-Mascarpone.....	157
Apfel-Tiramisu	157
Schneebälle	158
Kokosmelone	159
Philadelphia-Frucht-Dessert.....	159
Vanille-Kirsch-Speise mit Eierlikör	160
Stracciatella-Früchte-Traum	161
Schottischer Traum.....	161



Drinks und Cocktails 162

Beerenshake	164
Vitaminshake	164
Bierbowle im Eimer	165
Sommerbowle alkoholfrei	165
Melonenbowle	166
Kiwibowle	167
Erdbeer-Holunder-Bowle	168
Holunder-Apfel-Smoothie	168
Partybowle mit Ananas oder Erdbeeren	169
Schlammbowle	170
Autofahrerbowle	170
Margarita	171

Black Egg	172
Fruit-Cocktail	172
Deutschland Cocktail	173
Rhabarberschnaps	174
Schwarzer Würger	174
Eiskaffee Karibik	175
Rezeptregister	176
Impressum	188



FINGERFOOD

FingerFood ist der perfekte Snack für Feste, Partys und andere Gelegenheiten. Mit geringem Aufwand zaubert man die schönsten Leckereien. Das Beste: Es ist alles ohne Besteck zu genießen.

Mitarbeiter:

v.l.: Kristin Sagemüller,
Jörg Müller Herrmann, Marilen Hunsel,
Florian Farwick, Kristina Scheips





Parmesanhippen

Zubereitung:

Den Käse fein reiben und den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Beides in einer Schüssel vermischen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. 2 EL der Käse-
mischung kreisförmig in die Pfanne geben und bei
mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Wenn der Käse vollständig geschmolzen und am
Rand leicht braun ist, die Pfanne vom Kochfeld
nehmen. Den Käse vorsichtig herausnehmen und
um den Stiel eines Holzlöffels zu einem Hörnchen
wickeln. Abkühlen lassen. Auf diese Weise auch mit
dem restlichen Käse verfahren.

Claudia Tödtmann | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 6-8 Personen

200 g Parmesan am Stück

2 EL schwarze Pfefferkörner

Mitarbeiterin:
Claudia Tödtmann



Pfannkuchenröllchen

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Pfannkuchenteig zubereiten. Der Teig sollte nicht flüssig sein. Dünne Pfannkuchen in der Pfanne mit etwas Öl braten.

Die Pfannkuchen gut auskühlen lassen. Danach die Kuchen auf einer Seite mit dem Frischkäse dünn bestreichen. Darauf die Lachsscheiben geben und den Pfannkuchen dünn aufrollen. Jede Rolle in 2 cm breite Streifen schneiden, mit Zahnstochern versehen und so servieren.

Eleni Dilimitri-Kruck | Vertriebsinnendienst

Zutaten

3 Eier
2 Tassen Mehl
1 Tasse Mineralwasser
etwas Öl
Salz
Mehl
1 Becher Kräuterfrischkäse
2–3 Pakete Räucherlachs
oder Graved Lachs

Partyhäppchen mit Lachs

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Die Ränder mit einem verquirlten Ei bestreichen. In die Mitte 1 TL Kräuterfrischkäse setzen, diesen mit 1 Stück Lachs (ca. 1,5 cm x 4-5 cm) abdecken. An den 2 Ecken übereinanderschlagen, mit den Tiefkühlkräutern bestreuen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C etwa 20 Min. backen.
Kann auch kalt gegessen werden.

Michael Hindermann | Vormontage

Zutaten

1 Pckg. Blätterteig
100 g Räucherlachs
100 g Kräuterfrischkäse
1 Ei
Tiefkühlkräuter



Datteln im Speckmantel

Zubereitung:

Die Datteln mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Holzspieß befestigen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Datteln darin ein paar Minuten knusprig anbraten.

Silke Deppe | Vertriebsinnendienst



*Schon
servierfertig!*

Zutaten

1 Pckg. entkernte Datteln oder frische Datteln

2 Pckg. Frühstücksspeck (Bacon)

Pflaume im Speckmantel

Zubereitung:

Die Backpflaumen mit jeweils 1/2 Scheibe Speck umwickeln, das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren und alles für ca. 10 Min. bei 200 °C im Ofen backen.

Schmeckt warm am besten!

Henry Klötzner | Fuhrpark

Zutaten

20 Backpflaumen

10 Scheiben Frühstücksspeck

Tipp: Pflaume im Speckmantel eignet sich auch hervorragend zum Grillen!

Zutaten

250 g Tofu
 Zitronengras
 Koriander
 Sojasoße
 Tabasco
 1 EL Sesamöl
 1 EL Zitronensaft
 2 Eier
 2 EL Mehl
 Sesamsamen
 Rapsöl

Tofuwürfel im Sesammantel

Zubereitung:

Den Tofu in einer Marinade aus Zitronengras, Koriander, Sojasoße, Tabasco, Sesamöl und Zitronensaft einige Stunden oder am Abend vorher vorbereiten und ziehen lassen.

Anschließend den Tofu in Mehl, verquirltem Ei und Sesam wenden. In einer Pfanne mit heißem Öl braten.

Christoph Bredenhöller | Quality Control

Mitarbeiter:

v.l.: Christelle Angert, Sabine Trossehl,
 Doris Haarmeyer



Zutaten

„Tuc“-Kräcker
 „Brunch Paprika Peperoni“
 kernlose Weintrauben

Schnelle Kräcker

Zubereitung:

„Brunch Paprika Peperoni“ in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kräcker spritzen. Darauf eine kernlose Weintraube setzen. Superschnell und superlecker!

Christina Schulte | Vertriebsinnendienst

Mimis Chili-Zigarrs

Zutaten

Für ca. 24 Stück:

2–3 Stiele Thymian

1 Glas (370 ml) grüne Oliven,
entsteint

1 Glas (370 ml) schwarze Oliven,
entsteint

1 Knoblauchzehe

3 EL Chilisoße

3 EL Olivenöl

1 mittelgroße Zwiebel

100 g Möhren

100 g Knollensellerie

250 g Rinderhack

Salz

frischer Pfeffer

1 Dose Gemüsemais

2 EL Tomatenmark

1 Stiel Minze

1 Pkg. Strudelteig
(Yufka-Teigblätter 400 g)

Minze zum Garnieren

Fett für das Blech

Zubereitung:

Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken. Oliven getrennt abgießen und jeweils in eine Schale geben. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit 1 EL Chilisoße und 1 EL Öl verrühren. Grüne Oliven damit marinieren. 1 EL Öl und Thymian verrühren. Schwarze Oliven damit marinieren.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin ca. 5 Min. scharf anbraten, dabei mit dem Pfannenwender zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mais abspülen und abtropfen lassen. Mais und restliches Gemüse dazugeben und weitere ca. 3 Min. braten. Tomatenmark und Rest Chilisoße unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minze waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken. Minze unter die Hackmasse rühren. Jeweils ca. 1 EL Hackmasse auf die halbrunde Seite eines jeden Teigblattes geben und zu „Zigarren“ aufrollen. Nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe) 15–18 Min. backen. Alles auf einer Platte mit Oliven anrichten.

Andreas Dierich | Fuhrpark

Mit Minze garnieren.



Schwedische Kartoffelwaffeln

Zutaten

250 g Kartoffeln

4 Eier

2 EL Quark

30 g Hartweizengrieß

100 g Mehl

Salz

Pfeffer

Muskat

Als Belag:

Crème fraîche

dünn geschnittener Schinken oder
Lachs

dünn geschnittene Gemüseraspeln

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und warm pellen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer gut zerstampfen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Kartoffeln mit Eigelb, Quark, Grieß und Mehl gut mit dem Handmixer vermischen. Reichlich mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Eischnee unter den Teig heben.

Ein Waffeleisen mit Öl einstreichen und die Waffeln darin backen.

Das Waffeleisen muss immer gut eingölt sein, da die Waffeln sonst am Eisen hängen bleiben. Die Waffeln abkühlen lassen und in Herzchen teilen. Auf jedes Herzchen etwas Crème fraîche geben und mit Schinken, Lachs oder Gemüse dekorativ belegen.

Gero Müller | Montagesteuerung

Mitarbeiter

v.l.: Andrea Vorbohle,

Andreas Becker



Pizzabällchen

Zubereitung:

Den Käse und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit Quark, Backpulver, Milch, Öl, Salz und Zucker gut verkneten, anfangs mit den Knethaken und, wenn es nicht mehr geht, mit den Händen weiter zu einem schönen glatten Teig kneten.

Röstzwiebeln, gewürfelten Käse und Schinken dazugeben und alles gut vermengen, damit zum Schluss wirklich jedes Bällchen etwas abbekommt.

Anschließend kleine Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je nach Größe evtl. ein zweites Blech dazunehmen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Pizzabällchen auf mittlerer Schiene 30–40 Min. backen.

Zutaten

Für ca. 45 Bällchen:

300 g Mehl

250 g Quark (Magerstufe)

1 Pckg. Backpulver

8 EL Milch

6 EL Öl (Olivenöl)

1 TL Salz

1 EL Zucker

100 g Röstzwiebeln

200 g Käse
(geschnitten oder gerieben)

100 g Schinken (gekocht)

Norman Seeling | Fuhrpark

*Tipp: Je nach Geschmack kann man die Bällchen auch mit Salami, Peperoni, Feta-Käse oder allem, was man gerne mag, zubereiten. Man kann auch kleine Röllchen formen oder alles, was die Fantasie so hergibt. Auf den Käse würde ich aber nicht verzichten.
Für alle Partys und Feste geeignet.*

Käseröllchen

Zubereitung:

Alle Zutaten möglichst klein schneiden, mit dem Frischkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Masse auf den Käsescheiben verteilen und zusammenrollen.

Lässt sich prima in Alufolie einrollen. Nach 6–8 Std. im Kühlschrank die Rolle in Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick), die Stücke dann auf die Cracker legen.

Doris Haarmeyer | Vertriebsinnendienst



Käseröllchen auf Schwarzbrot

Zubereitung:

Eier und Gurken ganz klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Frischkäse vermengen. Die Masse auf die Käsescheiben streichen, dann zu einer Schnecke zusammenrollen.

Rolle fest in Alufolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden und auf die Schwarzbrotrollen legen.

Frank Schlangenotto | Key Account Manager

Zutaten

- 1 Pckg. Kräuterfrischkäse
- 1 Pckg. Frischkäse
- 1 kleine Schalotte
- 5–6 Scheiben
Hähnchenbrustaufschnitt
- 2 gekochte Eier
- 2 Scheiben junger Gouda
- 1 Pckg. junger Gouda zum Einrollen
(8–10 Scheiben)
- 1 Pckg. Cracker
(z. B. Lorenz Salztaler)

Zutaten

- 4 Scheiben Gouda
(große Scheiben, nicht zu dünn)
- 1 Pckg. Kräuterfrischkäse
- 2–3 hart gekochte Eier
- 3–4 Gewürzgurken
- etwas Pfeffer, Salz
- klein gehackte Kräuter
- Schwarzbrotrollen

Zutaten

1 Pckg. Blätterteig

4 Eier

200 g Crème fraîche

150–200 g Speck

Salz und Muskatnuss

Quiche Lorraine (französische Spezialität)

Zubereitung:

Blätterteig in eine flache Kuchenform legen und mit einer Gabel Löcher hineinstechen.

Darauf den Speck verteilen.

Eier und Crème fraîche vermischen (eventuell ein wenig Milch dazugeben, um die Mischung flüssiger zu machen). Nach Geschmack würzen.

Diese Mischung auf dem Speck verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für ungefähr 30 Min. backen.

Christelle Angert | Vertriebsinnendienst

Anstatt Speck kann man auch Champignons und geriebenen Käse nehmen. Schmeckt ebenfalls sehr lecker! Kalt und warm ein Genuss!

Mitarbeiterin:
Christelle Angert

Spinat-Schafskäse-Taschen

Zutaten

1 Blatt TK-Blätterteig
 1 Zwiebel, feingehackt
 20 g Schafskäse
 30 g Spinat
 etwas Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

Den Blätterteig ca. 10 Min. auftauen lassen. Den Spinat mit Zwiebeln dünsten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat und den Schafskäse auf eine Hälfte des Blätterteigs geben.

Den Rand mit Wasser bestreichen und dann zu einem Dreieck zusammenfalten. Den Rand leicht andrücken, bevor die Taschen dann im vorgeheizten Backofen auf 180 °C (Umluft) ca. 20 Min. goldbraun gebacken werden.

Claudia Blüsse | Marketing

Zutaten

Für 8 Stück
 1 TL Oregano
 50 g Butter
 Yufkateig
 200 g Fetakäse
 4 Kirschtomaten
 100 g Schmand
 1 Ei
 Pfeffer

Schafskäsetörtchen

Zubereitung:

Butter schmelzen und mit dem Oregano vermischen.

Schafskäse mit der Gabel zerdrücken, mit Schmand und Ei vermischen.

Eine Muffing-Form mit etwas Butter auspinseln. Teig in Quadrate von etwa 10 x 10 cm schneiden, mit Butter bestreichen und jeweils zwei Teigstücke übereinander in eine Mulde legen. Käsefüllung auf die Förmchen verteilen, je eine halbe Tomate darauf legen und mit Pfeffer bestreuen.

Backofen auf 200 °C, Umluft 180 °C vorheizen und 20 Min. backen.

Alternativ zum Yufkateig kann man auch Blätterteig nehmen.

Sabine Trossehl | Creativ Studio

Die Schafskäsetörtchen können warm oder auch kalt serviert werden.

Asiatische Fischbällchen

Zutaten

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
2 TL Wasabi (japanischer grüner Meerrettich)
3 TL Mayonnaise
1 TL Sushi-Ingwer (Gari)
1 TL Sojasauce
2 EL Paniermehl
Sesam

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf den Sesam, in einen Mixer mit Schneideinsatz geben und alles miteinander zu einer homogenen Masse zerkleinern.

Aus der Masse 12 kleine Kugeln formen und in Sesam wälzen.

Andreas Becker | Montage

Nach Belieben mit Wasabi und Sushi-Ingwer servieren.

Scharfe Honignüsse

Zubereitung:

Cashewkerne und Macadamianüsse in eine Schüssel geben.

Chilischoten zerbröseln, Honig und Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und rosenscharfem Paprikapulver würzen und gründlich vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C unter mehrmaligem Wenden

in 7-10 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Claudia Tödtmann | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 6-8 Personen

300 g Cashewkerne
200 g Macadamianüsse
2 getrocknete rote Chilischoten
2 EL Honig
1 EL neutrales Öl
Salz
Pfeffer
1 TL rosenscharfes Paprikapulver

Zutaten

1 Pckg. Quark-Öl-Teig
 100 g (1 Dose) Thunfisch
 ca. 70 g (1/2 kleine Dose) Mais
 ca. 50 g (1/2 Kaffee tasse) TK-Erbsen
 ½ rote Paprika
 ½ Zwiebel

Thunfischtaschen

Zubereitung:

Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen. Teig nach Anleitung zubereiten, zu einem Rechteck (60 x 24 cm) ausrollen und in Quadrate (12 x 12 cm) schneiden. Thunfisch, Mais, Erbsen, Paprika und Zwiebelwürfel mischen und auf Teigstücke verteilen. Dabei ca. 2 cm Rand lassen. Diesen mit Wasser bestreichen, Quadrate so zusammenklappen, dass Dreiecke entstehen. Die Ränder aufeinanderdrücken. 6–9 Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech legen und mit Milch bestreichen. Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und backen.

130–155 °C: Heißluft, Backzeit: 15–25 Min.

Frank Feldmeyer | Vertriebsinnendienst

Blitzschnelle Blätterteigschnecken

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und mit Schinken und Käse belegen. Den belegten Blätterteig wieder einrollen und in Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Bei 180 °C etwa 15 Min. backen

Tobias Bucker | Verladung

Der Blätterteig kann auch nach Belieben belegt werden, z. B. für Feinschmecker mit geräucherterem Lachs oder für den „süßen Zahn“ mit zerlassener Butter sowie Zimt und Zucker.

Zutaten

1 Rolle fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
 3 Scheiben Kochschinken
 3 Scheiben Käse
 1 Ei

LECKERES FÜRS BÜFETT





*Ein Büffett ist ideal für
größere Runden und kommt immer gut an.
Man freut sich auf unkomplizierten Genuss
ganz nach eigenem Geschmack und Appetit.*

Mitarbeiter:

v.l.: Christelle Angert, Christoph Sawatzki,
Doris Haarmeyer, Claudia Hemken

Zutaten

Für 4 Personen

1 rote Zwiebel

4 Zweige Thymian

3 Stiele Petersilie

1 TL Orangenschale

150 g Ziegenfrischkäse

Pfeffer aus der Mühle

Salz

2 Lagen eckiger Filoteig (dünner als Blätterteig, in türkischen Läden erhältlich)

40 g flüssige Butter

Ziegenkäsepäckchen

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Thymianblättchen abzupfen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Mit Orangenschale zum Frischkäse geben, verrühren, salzen und pfeffern.

Filoteig in 12 Quadrate von 12 x 12 cm schneiden.

Jedes Quadrat dünn mit der flüssigen Butter bepinseln.

Je 3 Blätter übereinanderlegen.

In eine gefettete Muffinform setzen. Käsemasse hineinfüllen.

Teig leicht zusammendrehen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 190 °C

(Umluft 170 °C) ca. 15 Min. backen.

Die Täschchen herausnehmen und sofort servieren.

*Dazu passt ein
Chicorée-Radicchio-Salat.*

Katharina Eustermann | Creativ Studio

Mitarbeiter:

v.l.: Sabine Trossehl,

Doris Haarmeyer



Ziegenkäsetaler auf Salat

Zubereitung:

Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden, mit 4 EL Honig beträufeln. Körner grob hacken. Getrocknetes Rosmarin mit dem Körnermix mischen, Käsescheiben darin panieren, mit je einer Scheibe Speck umwickeln und unter dem Backofengrill ca. 3 Min. grillen.

Pfirsiche abtropfen lassen, dabei etwas Saft auffangen. Früchte würfeln. Salat abbrausen und trocken schleudern, Essig mit Senf, restlichem Honig (1 TL), 2 EL Pfirsichsaft, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl darunterschlagen. Salat mit dem Dressing beträufeln, Pfirsichstücke unterheben. Salat auf Teller verteilen. Je 2 gegrillte Käsescheiben auf den Salat setzen, restliche Körner über den Salat streuen und alles sofort servieren.

Marion Hakenkötter | Buchhaltung

Zutaten

Für 4 Personen

50 g Körnermix (z. B. mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen usw.)

200 g Ziegenkäserolle

8 Scheiben Frühstücksspeck

1 Dose Pfirsiche
(Abtropfgewicht 230 g)

1 Beutel gemischter Salat
(z. B. mit Radieschen)

2 EL Himbeeressig
(ersatzweise Weinessig)

1 TL mittelscharfer Senf

Außerdem:

5 EL flüssiger Honig

1 TL getrocknetes Rosmarin

Salz und Pfeffer

2 EL Rapsöl

Zutaten

4 Eier

200 g geriebener Käse

250 g Rahmspinat (TK)

250 g Philadelphia Classic

250 g geräucherter Lachs

Mitarbeiter:

v.l.: Jürgen Heitjohann,
Olga Kliewer,
Sven Heimbucher

Lachsrolle

Zubereitung:

Eier, 100 g Käse und aufgetauten Rahmspinat mit dem Mixer gut verquirlen. Diese Masse auf dem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15 Min. backen. Dann die übrigen 100 g Käse darauf verteilen und weitere 5 Min. backen. Backblech herausholen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, mit Philadelphia gleichmäßig bestreichen. Geräucherten Lachs darauf verteilen und vorsichtig eine Rolle daraus formen. Am besten wickelt man die Rolle in Alufolie ein und stellt sie für ca. 3 Std. in den Kühlschrank. Die Lachsrolle schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Olga Kliewer | Vertrieb

Zutaten

Für 8–10 Personen

10 große festkochende mit Kümmel und Salz vorgekochte Pellkartoffeln (je 130–150 g)

Salz, Pfeffer

400 g Tomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

30 g Butter

1 TL Kräuter der Provence

1 EL getrocknete Petersilie

10 schwarze Oliven

10 grüne mit Paprika gefüllte Oliven

250 g mittelalter Gouda,
grob gerieben

Pizzakartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel gut ½ cm tief aushöhlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Butter 3–5 Min. dünsten, dabei etwas einkochen lassen. Kartoffelinneres mit einer Gabel zerdrücken, mit Kräutern mischen, salzen und pfeffern und dazugeben.

Schwarze und grüne Oliven in Scheiben schneiden.

Tomatenmassen mit Oliven und der Hälfte des Käses mischen, bergartig in die Kartoffelhälften füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Gefüllte Kartoffeln auf ein Backblech legen und in den Backofen schieben. Heißluft etwa 180 °C, Gas 3–4, E-Herd 200 °C, Backzeit: ca. 25 Min.

Tipp: Ein Becher Crème fraîche (150 g) und 150 g Naturjoghurt verrühren, 2–3 EL gemischte Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Dip zu den heißen Pizzakartoffeln servieren.

Marita Steinkolk | Vormontage

Honey-Mustard-Kartoffeln

Au besten morgens vorbereiten.

Zubereitung:

Mit dem Mörser Rosmarin, Knoblauch, Meersalz und Pfefferkörner klein mahlen, zum Schluss Senf, Honig und Olivenöl hinzugeben. Die Marinade auf die gewaschenen, geviertelten Kartoffeln pinseln. Das Ganze abends, bevor es in den Backofen geht, wiederholen und bei 180 °C Umluft ca. 45 Min. backen.

Evtl. nach dem Garen noch mit der Grillfunktion auf höchster Stufe den Kartoffeln den Rest geben (ergibt einen schönen Knuspermantel).

Sven Heimbucher | Vertriebsinnendienst

Zutaten

500 g Kartoffeln

1 Zweig Rosmarin

1 Knoblauchzehe

Meersalz und Pfefferkörner

1 EL Senf

1 EL Honig

1 Schuss Olivenöl

Zutaten

8 feste große, gleichmäßig gewachsene Tomaten
100 g gekochter Schinken
1 kleine Dose Pilze
1 fein gehackte kleine Zwiebel
1/2 Tasse eingelegte Paprika
2 Scheiben Ananas
2 EL Kräuternessig
2 EL Öl
Tabasco
Petersilie
125 g Frischkäse
etwas Sahne
Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Paradiestomaten

Zubereitung:

Tomaten waschen, halbieren und aushöhlen.

Schinken würfeln; Pilze, Paprika und Ananas klein schneiden und mit gehackter Zwiebel in eine Schüssel geben.

Aus Essig, Öl, Tabasco und Petersilie eine Marinade herstellen, über die Salatzutaten gießen und durchziehen lassen.

Tomatenhälften damit füllen.

Frischkäse mit Sahne, Salz und Pfeffer verrühren und je eine dicke Rosette auf die Tomaten spritzen. Mit Paprikapulver bestäuben.

Gordon Köhler | Langteilefertigung

Tomaten schmecken super zu einem kalten Büfett oder auch als Vorspeise.



Zutaten

Teig:

200 g Mehl

125 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

2 EL Wasser

Belag:

125 g Schmand

Sahnemeerrettich aus der Tube (je nach Geschmack)

200 g geräucherter oder auch frischer Lachs

Soße:

2 Eier

1 EL Mehl

125 ml Milch

125 g Sahne

Dill

Pfeffer

Salz (nach Geschmack)

Lachstorte

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen, ausrollen und diesen in eine Springform geben. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Schmand und Meerrettich verrühren und auf dem Teig verteilen. Lachs in Streifen schneiden und auf die Creme geben. Die Zutaten für die Soße anrühren, dabei die Milch und die Sahne langsam in das Eier-Mehl-Gemisch gießen und die Soße über die Lachsstreifen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C ca. 20–25 Min. backen, evtl. mit Alufolie abdecken.

Die Lachstorte lässt sich warm und auch kalt servieren. Passt auf jedes Büfett.

Mirka Huperz | Vertriebsinnendienst





Gebackene Innviertler **Speckknödel**

Zubereitung:

Zwiebel würfelig schneiden, mit Speckwürfeln und gehacktem Schnittlauch mischen, 8 Knödel formen. Gekochte, geschälte, heiße Erdäpfel (Kartoffeln) mit Topfen auf die Arbeitsfläche pressen. Mit Salz und Muskat würzen, mit Mehl, Grieß und zerlassener Butter zu Teig kneten. Acht gleich große Teile Teig mit Speckwürfeln belegen und zu Knödeln formen. Knödel in gefetteter Auflaufform ca. 30 Min. bei etwa 170 °C goldgelb backen. Aus Milch, Eiern und Salz eine Royale herstellen, die Speckknödel damit übergießen und weitere 20 Min. zugedeckt backen.

Beilage: Speck-Krautsalat

Zutaten

Erdäpfelteig:

200 g Erdäpfel (Kartoffeln)

100 g Magertopfen

100 g griffiges Mehl

35 g Grieß

10 g Butter

1 Ei

Salz und Muskat

Speckknödelfülle:

200 g Bauchspeckwürfel (Innviertler
Speck)

1 kleine Zwiebel

Schnittlauch

Überguss:

1/4 l Milch

2 Eier

Salz und Muskat

Günther Auer | Außendienst Österreich

Gefüllte Zwiebeln

Zubereitung:

Reis mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Hitze klein stellen und den Reis etwa 15 Min. quellen lassen.

In der Zeit die Zwiebeln schälen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Zwiebeln einlegen, etwa 20 Min. kochen lassen. Abtropfen und abkühlen lassen.

Tomaten waschen oder heiß überbrühen und häuten. Tomaten sehr klein würfeln. Kräuter abrausen und fein hacken. Knoblauch schälen, fein schneiden und Feta in Stückchen krümeln.

Von den Zwiebeln einen Deckel abschneiden. Die Zwiebeln bis auf 2–3 Schichten aushöhlen. Das ausgehöhlte Zwiebelfleisch fein würfeln. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Reis mit dem Tomaten, Tomatenmark, 1 EL Zwiebelwürfel, Kräutern, Knoblauch, Feta und Eiern mischen. Mit den Gewürzen und Salz abschmecken. Reismischung in die Zwiebeln füllen, restliche Füllung in einer hitzebeständigen Form verteilen. Zwiebeln nebeneinander in die Form stellen. Übriges gehacktes Zwiebelfleisch mit 2 EL Öl verrühren, salzen und zwischen den Zwiebeln verteilen. Käse mit Bröseln mischen, auf die Zwiebeln streuen. Übriges Öl darüberträufeln.

Die Zwiebeln im Ofen 35–40 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind.

Zutaten

Für 4 Personen

125 g Langkornreis

8 Zwiebeln

200 g Tomaten

je $\frac{1}{2}$ Bund Minze und Petersilie

4 Knoblauchzehen

100 g Fetakäse

1 TL Tomatenmark

2 Eier

Je $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel, rosenscharfer Paprika, Pfeffer aus der Mühle

$\frac{1}{4}$ TL Zimt

4 EL Olivenöl

4 EL frisch geriebener Parmesan

4 EL Semmelbrösel

Christoph Bredenhöller | Quality Control

Soleier

Zubereitung:

Die Eier an der runden Seite anstechen und mindestens 10 Min. hart kochen. Eier abgießen und abschrecken. Dann jedes Ei einzeln auf der Arbeitsfläche anschlagen, sodass die Schale Risse bekommt. Eier in ein hohes Glas schichten.

Nun die Zutaten (Salz, Pfeffer, Kümmel, ca. 5 Pfefferkörner, ca. 3 Pimentkörner, Lorbeerblatt, Zwiebelschale) zusammen mit 1 l Wasser aufkochen.

So lange rühren, bis sich das Salz komplett aufgelöst hat und eine „Sole“ (das ist eine kräftige Salzlösung) entstanden ist.

Diese Lösung etwas abkühlen lassen und noch warm über die Eier gießen. Es müssen alle Eier mit Sole bedeckt sein.

Dieses Soleierglas mindestens 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Noch besser schmecken die Eier, wenn sie ca. 2–3 Tage stehen!

Da die Eier angeschlagen sind, zieht etwas von dem Salz und dem Aroma der Gewürze ins Ei.

Außerdem zeichnet sich die Schale der Zwiebel – ähnlich einem Marmoruster – auf der Schale ab.

Zum Essen die Soleier pellen, halbieren und das Eigelb vorsichtig lösen. Etwas Öl, Essig, Senf in die Eimulde geben, das Eigelb vorsichtig wieder „aufsetzen“ und mit Pfeffer würzen.

Dagmar König | Vertriebsinnendienst

Die Soleier halten sich ca. 5 Tage, werden aber im Laufe der Zeit salziger.

Zutaten

Für 12 Soleier:

12 Eier

60 g Salz

1 TL Zucker

1 TL Kümmel

schwarze Pfefferkörner

Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

Schale einer braunen Zwiebel

Zum Servieren/Essen:

Öl

Essig

frisch gemahlener Pfeffer

Senf



Bunte Eierplatte

Zubereitung:

Eier ca. 10 Min. kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Halbieren, Eigelb herauslösen. Mit Schmand, Salz und Meerrettich würzen.

Eicreme in die Eihälften füllen oder spritzen.

Salatcreme mit Curry verrühren. Eihälften nach Belieben garnieren:

z. B. mit Lachs & Dill, mit Krabben, Zitrone & Petersilie, mit Currycreme, Lachsschinken & Oliven, mit Frischkäse, Radieschen & Kresse, mit Ananas & Kaviar.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Andreas Fischer | Teilefertigung



Zutaten

Für 10 Personen

15 Eier

150 g Schmand oder Crème fraîche

Salz

3 TL Meerrettich

zum Garnieren:

4 EL Salatcreme

Curry

6 Scheiben Räucherlachs

Dill, Petersilie und Kresse

150 g Krabbenfleisch

Zitronen-, Radieschen-
und Gurkenscheiben

3 Scheiben Lachsschinken

10 TL Kräuterfrischkäse

gefüllte Oliven, Ananasstücke
und Maiskölbchen

6 EL Forellenkaviar

15 Spargelstangen (Glas)



PARTYBROTE, DIPS UND SOSSSEN

Mitarbeiter:
Andreas Dierich

Man kann Familie und Freunde mit dem Duft von frischer Pizza und Brötchen begeistern. Knusprig, warmes Brot schmeckt jedem, lecker belegt, kann es das Highlight jeder Party sein.



Mitarbeiter :

v.l.: Jürgen Heitjohann, Sven Heimbucher,
Olga Kliewer, Claudia Blüsse,
Robert Pohlmann

Zutaten

Für den Hefeteig:

500 g Mehl

1 Pckg. Trockenhefe

1 TL Salz

1 TL Zucker

¼ l Wasser

8 EL Öl

Für die Füllung:

400 g Schinkenwürfel

400 g geriebener Käse

3 Eier

Schinkenschnecken

Zubereitung:

Zutaten für den Hefeteig verrühren und ½ bis 1 Std. zugedeckt gehen lassen. Danach zu einem Rechteck von 60 x 30 cm ausrollen.

Für die Füllung die Schinkenwürfel, den geriebenen Käse und die verquirlten Eier vermengen und auf dem Hefe-Rechteck verstreichen.

Den Teig von der langen Seite aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in etwa 30 Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Jürgen Hense | Fronten-Kommissionierlager

Heiß und kalt ein Genuss!

Zutaten

Für 12 Stück:

300 g Mehl

1 TL Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

150 ml Wasser

40 g Halbfettmargarine

Für die Füllung:

1 rote Paprika

1 kl. Zucchini

1 Zwiebel

1 EL Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe

Salz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Getr. Italienische Kräuter

50g geriebener Käse (Edamer)

2 EL Kaffeesahne

Herzhafte Hefeschnecken

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe mischen, die restlichen Zutaten für den Teig zufügen. Mit den Händen kneten. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen (bis er sich sichtbar vergrößert hat).

Paprika, Zucchini und Zwiebel fein würfelig schneiden. Das Öl erhitzen und das Gemüse andünsten, die Knoblauchzehe pressen und mitdünsten, salzen, pfeffern und dann abkühlen lassen.

Den Teig zu einem ca. 30 x 20 cm großen Rechteck ausrollen, Gemüse und Käse darauf verteilen.

Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und in ca. 15 mm breite Stücke schneiden (eventuell vorher kurz in den Tiefkühlschrank legen)

Die Schnecken auf ein Backblech legen, mit der Kaffeesahne einstreichen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 min. backen.

Helmut Humer | Außendienst Österreich



Zutaten

1 Pckg. Pizza-Fertigteig

ca. 2 EL Tomatenmark

1 Pckg. magere Schinkenwürfel

2–3 Frühlingszwiebeln (je nach Größe/Geschmack)

ca. 50 g geriebener Goudakäse

1 Eigelb

Pizzaschnecken

Zubereitung:

Den Pizzateig ausrollen und mit dem Tomatenmark bestreichen.

Schinkenwürfel, klein geschnittene Frühlingszwiebeln sowie den Käse darauf verteilen.

Den Pizzateig wieder aufrollen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Die Scheiben flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Bei 180 °C für ca. 15–20 Min. backen.

Kristina Scheips | Buchhaltung

Man kann die Pizzaschnecken natürlich auch variieren. Lecker schmeckt z. B. Folgendes: Den ausgerollten Pizzateig einfach mit einer Pckg. Kräuterfrischkäse bestreichen. Eine große rote Zwiebel in Würfel schneiden und auf dem Frischkäse verteilen. Pizzateig wieder einrollen und in Scheiben schneiden usw.

Zutaten

Für 4 Personen

1 Dose Ananasringe (netto 560 g)

175 g Doppelrahmfrischkäse

50 g Ajvar (Paprikazubereitung;
Glas)

150 g geräucherter
Putenbrustaufschnitt

150 g Gruyèrekäse

1 Rolle (400 g) Pizzateig

Pizzataschen Hawaii

Zubereitung:

Backofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4).

Ananas gut abtropfen lassen und grob zerteilen. Frischkäse und Ajvar verrühren. Putenaufschnitt in Streifen schneiden, Käse fein reiben.

Pizzateig mit dem Backpapier entrollen und mit einer scharfen Schere vierteln. Pizzastücke mit Papier auf ein Backblech legen.

Jedes Rechteck mit 1/4 der Ajvarcreme bestreichen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Ananas und Putenaufschnitt darauf verteilen. Mit der Hälfte des Käses bestreuen.

Jedes Rechteck zu einer Tüte formen, dabei zwei gegenüberliegende Ecken vom Backpapier lösen und über der Füllung leicht zusammendrücken. Mit restlichem Käse bestreuen.

Im heißen Backofen ca. 15 Min. backen.

Birgit Lange | Buchhaltung

Zutaten

Für ca. 20 Brötchenhälften

200 g Kochschinken

200 g Salami

200 g geschnittene Champignons
(Dose)

200 g Paprika (Glas)

200 g Sahne

200 g geriebener Käse

Pizzagewürz

Pizzabrötchen klassisch

Zubereitung:

Kochschinken und Salami klein schneiden. Champignons und Paprika abgießen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit dem Pizzagewürz abschmecken.

Die Masse auf den Brötchenhälften verteilen und auf ein Backblech legen. Die Pizzabrötchen bei 180 °C ca. 15 Min. im Backofen erhitzen, bis der Käse zerlaufen ist.

Florian Ruenhorst | Fronten-Kommissionierlager

Zutaten

Für ca. 10 Baguettebrötchen
oder 15–20 Brötchen

300 g Schinken

300 g Gouda

1 Becher Sahne

1 Becher Naturjoghurt

1 Dose Pilze

1 Dose Spargel

1 Zwiebel

viel Schnittlauch, Petersilie,
Pfeffer, Salz

Pizzabrötchen mit Spargel

Zubereitung:

Butter auf die Brötchenhälften streichen, aus den Zutaten eine Füllung bereiten und auf Brötchen mit Butter verteilen.

Im Ofen bei 180–200 °C backen, bis die Füllung bräunlich wird.

Frederic Ruhenstroth | Auszubildender

*Es gehen auch dunkle Brötchen,
dann ist es etwas herzhafter.*

Party-Mettbrötchen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verkneten und abschmecken.

Auf die Brötchenhälften oder auf dicke Brotscheiben verteilen.

Ca. 20 Min. bei 180–200 °C im Backofen garen.

Peter Schmidt | Fuhrpark

*Dazu schmecken Gewürzgurken
und kühles Bier!*

Zutaten

10 Brötchen oder 2 Baguettebrote

1 kg Mett

2–3 Zwiebeln, gewürfelt

ca. 400–500 g Gouda, in kleine
Würfel geschnitten

4 EL Senf

1 Glas Tomatenpaprika, abgetropft
und in Würfel geschnitten

Pfeffer, Paprika, etwas Salz

Spargelbrötchen

Zubereitung:

Den Spargel schälen, die Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Danach sollten die Spargelstücke gut abtropfen.

Jetzt die Butter erhitzen und die geputzten und geviertelten Champignons goldbraun dünsten.

Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden.

Danach werden die Brötchen halbiert und ausgehöhlt.

Brötchenkrümel, Champignons, Spargel und Schinken kommen jetzt in eine Schüssel. Mithilfe der sauren Sahne wird alles zu einer Masse gemischt. Dabei sollten auch die Petersilie und der Schnittlauch dazugegeben werden. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Nun werden die Brötchenhälften mit der Masse gefüllt und anschließend jeweils mit einer Scheibe Käse bedeckt.

Anschließend werden die Hälften auf ein Backblech gelegt und bei 250 °C ca. 10 Min. gebacken.

Zutaten

- 400 g Spargel
- 20 g Butter oder Margarine
- 200 g Champignons
- 120 g Kochschinken
- 4 Brötchen
- 1 Becher saure Sahne
- 8 Scheiben Käse
(oder geriebener Käse)
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Wolfgang Höfling | Montagesteuerung



Schinken-Käse-Ciabatta

Zubereitung:

Mehl, Grieß und Salz mischen und in eine Schüssel geben. Eine Mulde hineindrücken. Weißwein und Zucker in die Mulde geben, die Hefe hineinbröckeln, 200 ml lauwarmes Wasser und das Olivenöl zufügen und alles kurz verrühren. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser zufügen. Zum Schluss die Kräuter unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat (etwa 30–45 Min.).

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 50 cm ausrollen. Mit den beiden Schinkensorten belegen, dabei ringsherum einen kleinen Rand frei lassen. Den Mozzarella- und Scamorza-Käse würfeln und auf dem Schinken verteilen. Mit Pfeffer würzen. Teig auf den langen Seiten etwas über der Füllung einschlagen, dann von der kurzen Seite her aufrollen.

Das Brot mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben und bei 200 °C ca. 30–40 Min. backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Sonja Diermann | Marketing

Zutaten

Für ein großes Brot
(ca. 16 Scheiben)

- 300 g Mehl (Type 550)
- 150 g feiner Hartweizengrieß
(semola di grano duro)
- 1 TL Meersalz
- ½ Würfel Hefe
- 5 EL Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Oregano oder Thymian
(nach Geschmack)
- 80 g dünne Scheiben Parmaschinken
(oder anderer luftgetrockneter Schinken)
- 80 g dünne Scheiben gekochter Schinken
- 125 g Mozzarella
- 100 g Scamorza (halbfester,
leicht geräucherter Käse)
- Pfeffer aus der Mühle
- 2–3 EL Olivenöl

Das Ciabattabrot ist eine leckere Alternative zu Pizza oder herzhaften Muffins. Schmeckt super als Snack „auf die Hand“, als Hauptmahlzeit mit einem gemischtem Salat oder als herzhaftes Ergänzung beim Grillabend.



Zutaten

Für 10 Stück

1 Pckg. TK-Blätterteig (10 quadratische Scheiben; 450 g)

1 Dose (212 ml) Maiskörner

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

350 g gemischtes Hack

2 Eier

Salz, schwarzer Pfeffer

½ Bund Petersilie

10 EL Tomaten-Chili-Soße

1 EL Sahne oder Milch

100 g Goudakäsesalat

Teigtaschen auf mexikanische Art

Zubereitung:

Teigscheiben nebeneinander auftauen. Mais abtropfen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen, hacken.

Öl erhitzen. Weiße Lauchzwiebelringe und Knoblauch darin andünsten. Mit Hack und einem Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rest Lauchzwiebeln und Mais zufügen. Petersilie waschen, hacken und zufügen. Alles gut verkneten.

Ein Ei trennen, die Teigblätter mit Eiweiß bestreichen. Jeweils etwas Hackmischung auf die Mitte geben. Chilisoße darüber verteilen.

Je zwei Ecken über der Füllung zusammenklappen und andrücken. Eigelb und Sahne verquirlen. Käse fein reiben. Blätterteigtaschen mit Eigelb bestreichen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200–225 °C/ Umluft: 175–200 °C/ Gas: Stufe 3–4) ca. 20 Min. backen.

4. Salat putzen, waschen und klein schneiden. Blätterteigtaschen darauf anrichten.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Stephanie Tews | Buchhaltung

Getränk: kühles Bier

Bruschetta mit Avocado und Mozzarella

Zubereitung:

Baguette schräg in 3 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin auf beiden Seiten rösten. Anschließend eine Seite mit den Knoblauchzehen einreiben.

Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und Zitronensaft würzen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen.

Die Avocadomasse auf die Baguettescheiben streichen. Mit Mozzarella und Basilikumblättern belegen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver, Pfeffer und Fleur de Sel bestreut servieren.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

Tipp: Pikanter wird's mit Büffelmozzarella!

Zutaten

Für 8 Portionen

½ Baguette (ca. 150 g)

6 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 reife Avocado (ca. 180 g)

Salz, Pfeffer, Zucker

2 EL Zitronensaft

300 g Mozzarella

Basilikumblätter

1 TL Paprikapulver

Fleur de Sel

Crostini mit Tomatenmark

Zubereitung:

3 EL Butter und 3 EL Tomatenmark miteinander verrühren.

1 Knoblauchzehe ausdrücken. Salz und Pfeffer hinzugeben.

Alles miteinander verrühren, Brot in Scheiben schneiden.

Masse daraufstreichen. Im Ofen bei 200 °C 10 Min. rösten.

Jörg Kneider | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 1 Ciabattabrot

3 EL Butter

3 EL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Bruschetta mit Tomaten und Knobi

Zubereitung:

Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und dann in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss den Knoblauch sehr klein schneiden, zu den Tomatenstücken geben und mit gut 3 EL Öl sowie 1–2 TL Tomatengewürzsalz mischen. Mindestens 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf ca. 180–200 °C (Umluft) vorheizen, die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen.

Dann das Ciabattabrot in nicht zu dicke und nicht zu dünne Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick) und anschließend mit dem restlichen Öl beträufeln.

Backpapier auf ein Backofengitter (wichtig!) legen, die darauf ausgebreiteten Ciabattascheiben in der Mitte des Ofens goldfarben backen (ca. 5–8 Min.)

– nicht zu dunkel, sonst wird es zu hart!

Die Ciabattascheiben aus dem Ofen holen und mit den Tomaten-Knobi-Stückchen belegen (ca. ½ -1 EL Tomatenstücke pro Scheibe, je nach Geschmack).

Zutaten

5 Fleisch- oder Strauchtomaten

2 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

2 Ciabatta

1 TL Tomatengewürzsalz, ersatzweise Salz und Pfeffer (Menge dann angleichen)

Henry Klötzner | Fuhrpark

Einfach super, gelingt immer, toll für die Grillsaison, lässt sich optimal vorbereiten, wenn Gäste erwartet werden, meine Kinder lieben es auch - und natürlich rein vegetarisch!



Zutaten

1 Fladenbrot
2 Mozzarella
1 Dose Pizzatomen
Oregano
1–2 Knoblauchzehen
100 g Schinken
Rucola
Parmesankäse
200 g frische Champignons
1 frische Tomate

Zutaten

Für ca. 4 Personen
1 Fladenbrot
200 g Mettwurst
200 g gekochter Schinken
1 rote Paprika
1 Glas Pilze (entweder Minipilze oder Pilze in Scheiben)
ca. 50 g geriebener Goudakäse
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
Oregano oder Pizzagewürz zum Würzen

Fladenbrotpizza

Zubereitung:

Fladenbrot halbieren und unter dem Grill leicht bräunen (ca. 3 Min.). Eine Knoblauchzehe über das Brot reiben und mit den Pizzatomen belegen. Mit in Scheiben geschnittenen Pilzen und Oregano bestreuen und mit Mozzarella belegen.

Unter dem Grill ca. 5 Min. überbacken und mit Schinken, Rucola, Parmesan und Tomatenscheiben belegen.

Dieses Rezept ist nach Belieben variierbar.

Wir mögen anstelle von Pizzatomen als Belag auch Sour Cream oder Kräuterquark und belegen die Pizza mit Salami oder mit Schafskäse und Oliven. Jeder so, wie er es mag!

Cathrin Freihof | Creativ Studio

Fladenbrotpizza ist eine schnelle Sache und sie ist auch sehr gut geeignet für eine große Feier. Die beiden Fladenbrothälften in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Schmeckt auch kalt sehr gut.

Pizza-Fladenbrot

Zubereitung:

Die Mettwurst, den gekochten Schinken und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Pilze gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten miteinander vermischen. Das Fladenbrot durchschneiden und jede Hälfte mit der Masse bestreichen.

Jede Fladenbrothälfte für ca. 15 Min. in den Backofen bei 200 °C.

Kristina Scheips | Buchhaltung

Lachstorte

Zubereitung:

Fladenbrot aufschneiden, die untere Hälfte mit Kräuter-Crème-fraîche bestreichen. Den Lachs darauflegen, leicht mit Meerrettich bestreichen.

Zwiebeln fein würfeln und auf dem Lachs verteilen.

Die gekochten Eier in Scheiben schneiden und darauflegen, mit Schnittlauch bestreuen.

Crème fraîche mit ca. 2 TL Meerrettich mischen.

Die obere Hälfte des Fladenbrottes damit bestreichen und auf den unteren Teil des Brotes aufsetzen.

Die Lachstorte lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten.

Werner Wulf | Fuhrpark

Zutaten

300 g Räucherlachs

2 Becher Kräuter-Crème-fraîche

1 Becher Crème fraîche

5 hart gekochte Eier

1 Fladenbrot

Meerrettich

1 Bund Lauchzwiebeln

Schnittlauch

Mitarbeiter:

Jörg Müller Herrmann

*Nach einem
Rezept aus der
Gläsernen Küche,
Kindermuseum Oelde.*

Zutaten

Für 14 Stück

300 g Kassler-Kotelett (ohne Knochen) oder gekochter Schinken

400 g Porree

1–2 EL Butter oder Margarine

weißer Pfeffer

200 g Doppelrahmfrischkäse

2 Eier

Salz

150 g Gouda oder Emmentaler, gerieben

1 Baguette (250 g)

Überbackene Lauchbaguettes

Zubereitung:

Das Kassler bzw. den gekochten Schinken abtupfen und sehr fein würfeln. Den Porree putzen, waschen und fein würfeln. Das Fett erhitzen und das Kassler bzw. den Schinken leicht darin braten. Den Porree ca. 5 Min. mitbraten. Mit Pfeffer würzen.

Den Frischkäse und die Eier glatt rühren. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte vom Gouda und vom Emmentaler darunterühren. Die Käsecreme unter die Fleisch-Lauch-Mischung rühren.

Das Baguette in ca. 7 schräge Stücke (Schiffchen) schneiden. Auf ein Backblech setzen.

Die Lauchmischung darauf verteilen. Mit dem übrigen Gouda oder Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 20 Min. backen.



Zutaten

Für den Hefeteig:

250 g lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

2 TL Zucker

200 g Kräuterschmelz- oder
Kräuterfrischkäse

650 g Mehl

1 TL Salz

Für den Belag:

130 g Margarine

1 Tüte Zwiebelsuppe

evtl. Röstzwiebeln

Pyrenäisches Hirtenbrot (Party-Zwiebelbrot)

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten Hefeteig herstellen und zugedeckt ca. ½ Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Margarine und Zwiebelsuppe verrühren.

Hefeteig zu einem Rechteck von ca. 50 x 30 cm ausrollen und mit der Margarine-Zwiebelsuppen-Mischung bestreichen, evtl. mit Röstzwiebeln bestreuen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen.

Die Rolle der Länge nach halbieren. Die zwei Teile mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen.

Jürgen Heitjohann | Montage

Kartoffelbrot

Zubereitung:

Die Hefe in ein wenig Wasser von dem einen Liter auflösen. Alles verrühren (Knethaken) und in einer großen Schüssel für 4 ½ Std. in den Kühlschrank stellen. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen, den Teig darauf verteilen und mit Meersalz, Oregano, Majoran und was man noch so mag bestreuen und bei 180 °C Umluft für ca. 20 Min. in den Backofen geben.

Kerstin Reinermann | Vertriebsinnendienst

Zutaten

1 kg Mehl
200 g Kartoffelbreipulver
1 Würfel Hefe
1 l Wasser
1 EL Zucker
1 EL Salz

Gerolltes Zwiebelbrot mit Philadelphia

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Den Pizzateig ausrollen, mit Philadelphia bestreichen und mit Zwiebelringen belegen.

Den Teig von der kurzen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Teigrolle der Länge nach dreimal tief einschneiden und ca. 20 Min. im Ofen backen.

Stephanie Tews | Buchhaltung

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Pizzateig (gekühltes Fertigprodukt)
200 g Philadelphia Balance Kräuter
1 rote Zwiebel in Ringen



Oliven-Feta-Brot

Zubereitung:

Alle Zutaten sollen zimmerwarm sein, so gelingt der Hefeteig am besten. Zuerst Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Das lauwarme Wasser (ca. 32 °C), die Hefe und den Zucker miteinander verschlagen und zum Mehl geben. Alle Zutaten 4–5 Min. zunächst bei niedriger, dann bei mittlerer Geschwindigkeit mit den Knethaken der Küchenmaschine schlagen, bis sich die Masse vom Schüsselrand löst. Oliven (ein paar zurückbehalten) und Feta unterkneten.

Die Masse muss ca. 40 Min. an einem warmen Ort stehen. Inzwischen das Blech mit Backpapier auslegen. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und anschließend zu einem Kreis von ca. 20 cm Durchmesser ausrollen. Den Fladen mit Olivenöl bestreichen. Die Oliven eindrücken und mit Kräutern und Salz bestreuen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35–40 Min. goldgelb backen.

Gregor Grochtmann | Montage

Zutaten

375 g Mehl

1 TL Salz

210 ml lauwarmes Wasser

1½ TL Zucker

1 Pckg. Trockenhefe

55 g entsteinte Oliven, gehackt

55 g zerkrümelter Feta-Käse

Olivenöl zum Bestreichen

Kräuter (Basilikum, Rosmarin,
Petersilie, Schnittlauch)

grobes Salz



Pizzabrot

Zubereitung:

Dauerwurst, Käse und Paprika würfeln, 2 Zehen Knoblauch durchpressen und getrocknete Zwiebeln dazugeben. Alles gut mischen.

Hefe mit Salz und Dinkelmehl vermischen.

Zuletzt Mineralwasser dazugeben und verrühren. Dann in eine gefettete Form geben und auf 50 °C gehen lassen, bis die Form ausgefüllt ist. Das Brot auf 200 °C 60 Min. Heißluft backen.

Elisabeth Wittreck | Montage

Leckeres Brot für die nächste Grillparty!

Känguruhbutter

Zubereitung:

Alles vermischen. Fertig. In einer schönen Schüssel servieren und Cracker dazustellen.

Das Rezept kann man sehr gut am Vortag zubereiten.

Einfach im Keller kühl stellen, dann ist alles zum Fest gut „durchgezogen“.

Vorsicht, macht süchtig!

Michael Behr | Außendienst Export

Zutaten

100 g Dauerwurst

100 g Käse

100 g Paprika

100 g getrocknete Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

1 Pckg. Hefe

1 TL Salz

700 g Dinkelmehl

600–700 ml Mineralwasser

Zutaten

1x Frischkäse

2x Schmand

1x Knorr Zwiebelsuppe
(Instant aus dem Beutel)



Zutaten

3 Pckg. „Brödli“
 2 Auberginen
 500 g geräucherter Lachs
 1 Gurke
 2 Knoblauchzehen
 Mayonnaise
 3 Eier
 (Kaviar)
 etwas Mehl
 Salz

Brödli mit Auberginen

Zubereitung:

Etwas Mehl mit Salz vermischen und auf eine Küchenrolle streuen. Die Auberginen in etwa 7–10 mm dünne Scheiben schneiden und in dem Mehl von beiden Seiten „wälzen“. Die Auberginen in etwas Sonnenblumenöl beidseitig anbraten und auf einen Teller legen. Die Brödli mit einer Knoblauchzehe nach Geschmack einreiben (kann man auch weglassen, schmeckt aber besser) und mit einem Buttermesser die Mayonnaise dünn auftragen. Die Auberginenscheiben darauflegen.

Jetzt ist der persönliche Geschmack gefragt: Man kann die Brödli weiter mit Lachs belegen und mit Gurken oder Ei (gekocht, in Scheiben geschnitten) krönen – oder man lässt den Lachs weg und belegt die Auberginen mit Kaviar.

Man kann die Brödli sogar gut am zweiten Tag essen, dann ist die Mayonnaise schön durchgezogen und die Brödli ganz weich.

Je nachdem, wie viel Leute man erwartet, kann man die Anzahl der Packungen erhöhen und sollte somit die anderen Zutaten anpassen.

Andreas Becker | Montage





Stockbrot

Zubereitung:

Zunächst die Milch erwärmen und den Zucker sowie die frische Hefe hinzufügen. Diesen Vorteig ca. 10 Min. gehen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut verkneten. Den Teig weitere 30 Min. an einem warmen Platz gehen lassen.

Der fertige Teig kann als Stockbrot verwendet werden oder zu kleinen Brötchen geformt 15–20 Min. bei 200 °C (Umluft) im Backofen gebacken werden.

Claudia Blüsse | Marketing

Zutaten

250 g warmes Wasser

50 g Milch

1 Pckg. frische Hefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

5 EL Öl

500 g Mehl

Mitarbeiter:

v.l.: Claudia Blüsse,
Sven Heimbucher

Aioli – Der Knoblauchdip

Zubereitung:

Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mit dem Schneebesen oder Mixer (Rührstäbe) zu einer dicklichen Masse verrühren. Speiseöl zuerst tropfenweise, dann esslöffelweise unterschlagen. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch und Crème fraîche unterrühren und die Aioli eventuell nochmals mit Gewürzen abschmecken. Dip im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Std. verzehren.

Andreas Dierich | Fuhrpark

*Nur ganz frische Eier verwenden,
die nicht älter als 5 Tage sind!*

Zutaten

Für ca. 6 Personen

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Senf

Salz

frischer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Zitronensaft

250 ml Speiseöl

4 Knoblauchzehen

2 EL Crème fraîche „Classic“

Kräuterquark

Zu Ofenkartoffeln oder als Dip

Zubereitung:

Quark mit Schmand und Milch zu einer glatten Masse verrühren. Zwiebel klein hacken und mit den Kräutern dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anstatt des Zuckers kann man auch flüssigen Süßstoff verwenden.

Claudia Hemken | Vertriebsinnendienst

Zutaten

500 g Magerquark

200 g Schmand

150 ml Milch

1 Zwiebel

25 g italienische Kräuter (TK von Iglo)

2 TL Salz

2 TL frisch gemahlener Pfeffer

1 gehäufte EL Zucker

Zutaten

250 g Butter
3 kleine Knoblauchzehen
2 TL Liebstöckl
½ TL Thymian
1 TL Majoran
2 TL Schnittlauch
6 TL Petersilie
1 TL Salz

Selbstgemachte Kräuterbutter

Zubereitung:

Die Butter in eine Rührschüssel geben und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Währenddessen die frischen Kräuter abwaschen und trocken schütteln. Wo nötig, Stiele entfernen die braunen Blätter aussortieren und anschließend klein schneiden.

Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden und mit einer Knoblauchpresse durchpressen. Dann die Butter, die Kräuter und den Knoblauch mit einem Mixer vermengen.

Die Kräuterbutter je nach Geschmack mit Salz würzen. Das Salz ist besonders wichtig für den Geschmack der Kräuterbutter.

Danach noch einmal alles vermengen. Zuletzt die fertige Kräuterbutter in ein geeignetes Gefäß füllen und in den Kühlschrank stellen, damit sie wieder hart wird.

Vor dem Servieren die Kräuterbutter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie streichfähig ist.

Natalie Griebau | Auszubildende

Tipp: Ideal geeignet bei einem Grillfest als Beilage auf einem Baguette oder auf einem gegrillten Stück Fleisch!

Dip für's Grillen

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, dann alles zusammenmischen und abschmecken.

Maikel Genat | Korpus-Kommissionierlager

Zutaten

1 Pkg. Frischkäse
1 kleiner Becher Joghurt
1 Becher Sahne
1 Becher Sahnequark
2 Bund Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne-
pfeffer, Knoblauchpulver

Paprikadip

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen pellen und fein würfeln.
Das Basilikum in feine Streifen schneiden.
Danach alle Zutaten vermengen und verrühren.
Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Passt zum Grillen oder auf's Büfett.

Wolfgang Pohl | Fronten-Kommissionierlager

Das Rezept habe ich selbst kreiert.

Tsatsiki mal anders

Zubereitung:

Gurke waschen und mit der Schale raspeln, etwas Salz untermischen und gut abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln, die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse fein zerdrücken. Gurke, Zwiebel sowie den Knoblauch mit Quark, Crème fraîche, Öl und fein gebröseltem Schafskäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Michaela Fikus | Scandienst

*Tipp: Tsatsiki schmeckt auch sehr gut
mit Kräuter-Crème fraîche!*

Zutaten

Für 15 Personen

400 g Schmand
500 g Quark
200 g Frischkäse
200 g Kräuterfrischkäse
2 Gläser Ajvar
½ Topf Basilikum
8 Knoblauchzehen
4 EL Ketchup
6 EL Chilisoße, 1 TL Paprikapulver
(gehäuft)
Salz und Pfeffer
2 EL Tomatenmark

Zutaten

Für 4 Personen

1 Zwiebel
1/2 Schlangengurke
250 g Quark (40 % Fett)
1 Becher Crème fraîche
6 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
50 g Schafskäse
Salz und Pfeffer



Griechischer Kräuterkäse mit Oliven und Oregano

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Schafskäse aus der Lake nehmen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Würfel mit einer Gabel zerdrücken.

Den Oregano waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Belieben fein hacken.

Den Feta mit dem Öl, dem Oregano und dem Knoblauch mischen. Einige Oliven für die Deko beiseitelegen, den Rest grob hacken und ebenfalls unter die Käsemasse mischen.

Den Kräuterkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den ganzen Oliven in Schälchen anrichten und dazu Vollkornbrot oder Baguette servieren.

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation

Zutaten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen

400 g Feta (griech. Schafskäse,
in Salzlake)

1 Bund frischer Oregano

2 EL Olivenöl

200 g schwarze Oliven (ohne Stein)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mitarbeiter:

Stefan Kräutli



*Beste GrüÙe aus Hellas: Hier
verbinden sich die griechischen
Exportschlager Oliven und
Schafskäse zu einem
köstlichen Brotaufstrich!*

Knoblauchcreme

Zubereitung:

Quark, Schmand, saure Sahne und Crème fraîche mit Kräutern und mit etwas Milch cremig rühren.

Kräuter und Schnittlauch unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Brigitte Moldenhauer-Stumpe | Teilefertigung

Wer mag, kann am Ende noch 150 g Schafskäse zerkrümeln und zugeben!

Schafskäsecreme

Zubereitung:

Tomaten 30 Min. in heißem Wasser einweichen. Schafskäse in eine Schüssel bröseln, 3 Löffel Schmand darauf verteilen, mit dem Pürierstab mixen.

Tomaten aus dem Wasser nehmen und in Streifen schneiden, Basilikumblätter ebenfalls in Streifen schneiden. Tomaten, Basilikum und Knoblauch zum Schafskäse geben und wieder gut pürieren. Probieren und mit den Gewürzen abschmecken. Wem die Creme noch zu dick ist, der kann noch etwas mehr Schmand unterheben.

Varianten gibt es viele. Sehr lecker schmeckt das Ganze auch mit Peperoni statt der Tomaten – oder einfach nur mit verschiedenen Kräutern würzen. Die Schafscreme schmeckt hervorragend auf warmem Brot.

Zeitaufwand: bis 20 Min.

Peter Moege | Fuhrpark

Zutaten

Für 6 Personen

500 g Magerquark

1 Becher Schmand

1 Becher saure Sahne

1 Becher Crème fraîche mit Kräutern

etwas Milch

½ Becher TK-8-Kräuter (z. B. von Iglo)

1 EL TK-Schnittlauch

Salz, Pfeffer und Knoblauch

150 g Schafskäse

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Pckg. Schafskäse

3–6 EL Schmand

10 Scheiben getrocknete Tomaten ohne Öl

2 Knoblauchzehen (oder mehr, wer mag)

frische Basilikumblätter

Knoblauchpfeffer

italienische Kräuter zum Streuen (z. B. von Knorr)

Zutaten

200 g Schwarzwälder Schinken
oder Schinkenwürfel

etwas Olivenöl

1 Dose geschälte Tomaten

1–2 EL Tomatenmark

2 TL italienische Kräuter

Salz und Pfeffer

Schnelle Tomatensoße

Zubereitung:

Schwarzwälder Schinken würfeln oder fertige Schinkenwürfel in etwas Olivenöl scharf anbraten. 1 Dose geschälte Tomaten sowie 1–2 EL Tomatenmark hinzugeben. Mit 2 TL italienische Kräuter sowie mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Ronald Perlich | Fuhrpark



Salsadip

Zubereitung:

Philadelphia, Knoblauch und saure Sahne miteinander vermischen. Dann in eine Glasform (Auflaufform) schichten: Philadelphiacreme, die Salsasoßen (alle Flaschen), gemischtes Gemüse sowie zuletzt geriebenen Käse.

Florian Farwick | Arbeitsplattenfertigung

Zutaten

2 Philadelphia-Frischkäse

1 TL Knoblauchpulver

1 Tasse saure Sahne

2 Flaschen Maggi Texikana-Salsa

2 grüne und 2 rote Paprika fein gewürfelt

2 Tomaten fein gewürfelt

2 Bund Lauchzwiebeln

600 g geriebene Gouda

Ein leckerer Dip für einen schönen mexikanischen Abend mit Weißbrot, Chilis und Tortillas.

Mitarbeiterin:
Doris Haarmeyer

Zutaten

3 reife Avocados
 Saft von 3 Limetten
 mindestens 1 Knoblauchzehe
 2 Schalotten
 1 rote Chilischote
 Salz, Pfeffer, Zucker

Nach eigenem Geschmack:

Tomate, Paprika, Koriander,
 Petersilie

Guacamole (geht immer ...!)

Zubereitung:

Einkauf: In Deutschland werden i. d. R. zwei Sorten Avocados angeboten. Teurer, kleiner und geschmacksintensiver sind die sogenannten „Hass“-Avocados (schwarz, genarbte Schale), etwas größer sind die grünen Avocados (Fuerte). Reife Früchte geben auf Druck nach, sind also etwas weich.

Tipp: Harte Früchte reifen schneller nach, wenn man sie in Zeitungspapier einwickelt.

Avocados halbieren und die Kerne entfernen (nicht wegwerfen!), das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben. Mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, dann mit einer Gabel oder einem Stabmixer zerdrücken und den Limettensaft dazugeben. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Den Knoblauch schälen, hacken und mit der gehackten Chilischote zum Avocadomus hinzugeben. Alles gut verrühren und mit einem Pürierstab pürieren. Schließlich mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Das ist eigentlich das Grundrezept. Je nach Vorliebe lässt sich das Ganze noch mit Tomaten oder Paprika (rote, beides klein geschnitten) und mit Koriander oder Petersilie variieren.

Gehört als Dip für mich zu jeder guten Party, dazu reicht man Nachos, die übrigens besser schmecken, wenn man sie kurz im Ofen anwärmt.

Dr. Oliver Streit | Geschäftsführung

Tipp: Wenn man die Kerne (s. o.) im Avocadomus belässt, behält die Guacamole besser ihre kräftige grüne Farbe.



Mitarbeiter:

v.l.: Jürgen Heitjohann,
Andreas Dierich, Claudia Blüsse,
Sven Heimbucher, Robert Pohlmann,
Olga Kliewer

A photograph of two men standing in a garden, each holding a tall glass of beer. The man on the left is wearing glasses and a checkered shirt, while the man on the right is wearing a light blue button-down shirt. They are both looking at each other. The background is a lush garden with green plants and red flowers. The text 'FLEISCHSPEZIALITÄTEN' is written vertically on the right side of the image.

FLEISCH- SPEZIALITÄTEN

Ein leckeres Schmitzel ist der Klassiker in der Küche. Es gibt viele Variationen und gelingt schnell. Wenn man sich dann mit Freunden zum Schlemmen und Genießen trifft, macht Essen doppelt Spaß.

Zutaten

Für 12 Personen

2 Stangen Porree (Lauch)

2 Brötchen vom Vortag

4 kleine Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1500 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Tomatenmark

2 Eier (Größe M)

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

600 g Doppelrahm-Frischkäse

6 EL Milch

500 g Champignons

10 Stiele Basilikum

4 EL Olivenöl

2 Dosen (à 850 ml) geschälte Tomaten

Zucker

600 g breite Bandnudeln

Frischhaltefolie

Hackbraten-Käse-Rolle

Zubereitung:

Porree putzen, längs halbieren und waschen. In kochendem Salzwasser 1–2 Min. blanchieren, unter kaltem Wasser abschrecken. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Hack, ausgedrücktes Brötchen, Knoblauch, Hälfte der Zwiebeln, Tomatenmark und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Frischkäse und Milch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackmasse zwischen zwei Lagen Folie zu einem Rechteck ausrollen. Mit Käsecreme bestreichen und von der langen Seite aus aufrollen. Rolle mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 35–40 Min. backen.

Champignons halbieren. Basilikum von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin 3–4 Min. braten. Übrige Zwiebeln 1–2 Min. mitbraten. Tomaten hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 8–10 Min. köcheln lassen.

Tomaten zerkleinern.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Gehacktes Basilikum in die Soße geben. Hackbraten etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Mit Nudeln und Tomatensoße anrichten und mit Basilikum garniert servieren.

Christoph Sawatzki | Einkauf

Tipp: Käsemasse so auf das Hack streichen, dass rundherum noch ein Rand frei ist. So quillt die Füllung beim Rollen nicht heraus.

Spider-Hackbällchen

Zubereitung der Hackbällchen:

Alle Zutaten zu einer Hackmasse verkneten.

Aus der Hackmasse formschöne Frikadellen gestalten.

Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen.

Die Frikadellen darauflegen.

Bei Umluft 160 °C 25–30 Min. backen.

Spider-Dekoration der Hackbällchen:

Die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

In jedes Hackbällchen jeweils 4 rote oder gelbe Paprikastreifen pro Seite als Spinnenbeine hineinstecken.

Mit der Mayonnaise auf jede Spinne zwei Augen und einen Mund aufspritzen. Pupillen aus schwarzen Pfefferkörnern aufsetzen.

Die Salatblätter in Stücke teilen und auf eine Servierplatte legen.

Die Spider-Hackbällchen auf die Salatblätter setzen.

Zutaten

Für 12 Personen

Zutaten für die Hackbällchen:

1½ Pfd. Gehacktes

750 g Magerquark

3 Eier (Größe M)

3 Tüten Zwiebelsuppe

2 EL Senf

1 EL Ketchup

Zutaten für die Dekoration:

Salatblätter

rote und gelbe Paprikaschoten

Mayonnaise aus der Tube

schwarze Pfefferkörner

Christoph Sawatzki | Einkauf

Anmerkung: Auch für Gäste mit Spinnenphobie ein echter Hingucker!



Köttbullar (Schwedische Hackbällchen)

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, warm pellen und abkühlen lassen. Anschließend fein stampfen. Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und in Butter andünsten. Die Petersilie hacken. Das Rinderhack mit den gestampften Kartoffeln, den Zwiebeln, Petersilie, Ei, Sahne und Semmelbröseln gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Fleischbällchen formen und abgedeckt 1 Std. kalt stellen. Anschließend die Fleischbällchen in heißem Öl rundherum braten. Die Hackbällchen schmecken warm oder kalt.

Gero Müller | Montagesteuerung

Zutaten

500 g Rinderhack
200 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
5 Stiele Petersilie
1 Ei
6 EL Schlagsahne
3 EL Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Butter und Öl zum Braten



Zutaten

3 rote Paprikaschoten
250 g Mozzarella
2 Bund Schnittlauch
2 kg Thüringer Mett
2 TL Senf, Paprika edelsüß
Olivenöl

Fleischbällchen vom Blech

Zubereitung:

Paprika in feine Würfel schneiden. Mozzarella abtropfen und fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Mett in eine große Schüssel geben. Die 3 Zutaten zusammen mit Senf und Paprika hinzufügen und vermengen. Aus dem Fleischteig etwa walnussgroße Bällchen formen und diese auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: 20–25 Min., Heißluft 220 °C

Silke Kolar | Zubehör-Kommissionierlager

Berliner Bulettenauflauf

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Eiern und Semmelbröseln gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hackfleischmasse zu 24 Frikadellen formen und diese in erhitztem Öl rundherum etwa 6 Min. anbraten. Eine große Auflaufform oder Fettfangschale einfetten.

Die gegarten Kartoffeln pellen, je nach Größe halbieren oder vierteln und zusammen mit den Buletten und den gewaschenen Cocktailtomaten in der Auflaufform oder Fettfangschale verteilen.

Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Crème fraîche, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, Paprika und Schnittlauch verrühren, über das Fleisch und den Kartoffeln verteilen, mit Käse bestreuen und die Form auf dem Rost (oder die Fettfangschale) in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:	180 °C
Heißluft:	160 °C
Gas:	Stufe 2–3
Backzeit:	etwa 35 Min.
Zubereitungszeit:	etwa 85 Min.

Wolfgang Pohl | Fronten-Kommissionierlager

Zutaten

Für 12 Personen

2 mittelgroße Zwiebeln

1,8 kg Gehacktes (halb Rindfleisch, halb Schweinefleisch)

3 Eier

150 g Semmelbrösel

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Speiseöl

1 ½ kg kleine, gegarte Pellkartoffeln

250 g Cocktailtomaten

2 Bund Schnittlauch

600 g Crème fraîche

400 ml Schlagsahne

8 Eier

Paprikapulver edelsüß

250 g geriebener Gouda

Zutaten

2 Brötchen
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1,5 kg Gehacktes (gemischt)
2 Eier
Salz, Pfeffer, Oregano
300 g Fetakäse
1 große Zucchini
2 Karotten
500 g Zigeunersoße
2 Dosen Champignons
3 Tomaten
2 rote Paprikaschoten
250 g Mozzarella
100 g geriebener Pizzakäse

Hackfleischpizza

Zubereitung:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen, Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Gehackte mit den gut ausgedrückten Brötchen in eine große Schüssel geben, mit Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Salz, Pfeffer und Oregano gut mischen. Feta in Würfel schneiden, von der Zucchini die Enden abschneiden, grob raspeln. Karotten putzen, schälen und grob raspeln. Die drei Zutaten unter die Hackfleischmasse geben und gut verkneten. Den Hackfleischteig zuunterst in ein tiefes Backblech geben und glatt verstreichen. Die Zigeunersoße auf das Hackfleisch streichen, Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen und auf der Pizza verteilen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Paprika in Ringe schneiden, auf die Tomaten legen und mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen.

Backofen: 180 °C, nicht vorgeheizt

Backzeit: 50 Min.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Nach der Hälfte der Backzeit Mozzarella auf Paprika und den geriebenen Käse in die Zwischenräume der Tomaten streuen.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst



Spanische Fleischtorte

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und nach Bedarf abschmecken, danach in eine eingefettete Pfanne füllen.

Paprika, Zwiebeln und Tomaten über das Gehackte schichten.

Darüber eine Flasche Curry-Gewürzketchup verteilen.

2 Becher Sahne schlagen und mit 200 g geriebenem Käse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Ketchup streichen.

Bei 200 °C ca. 60 Min. backen.

Dazu frisches Brot und einen Salat servieren.

Eva Walljasper | Vertriebsinnendienst

Sehr lecker und einfach zuzubereiten!

Zutaten

750 g Gehacktes

750 g Mett

2 eingeweichte Brötchen

Pfeffer, Salz, Paprika

4–5 grüne Paprika (in Streifen)

4–5 Zwiebeln (in Ringen)

8 Tomaten (in Scheiben)



Zutaten

Für 10–12 Personen
oder 1 große Auflaufform

15 Schnitzel halbieren

6 Becher Sahne

2 Flaschen Chilisoße

etwas Curryketchup

Salz

Chilischnitzel

Zubereitung:

Sahne, Chili, Curry und Salz verrühren und über die Schnitzel geben.
Das Ganze 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen und vor dem Servieren
bei 200 °C Umluft ca. 1½–2 Std. garen.

Elke Kastrup | Versand

*Dazu Reis oder
frisches Brot reichen.*

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Mett

10 Scheiben Kochschinken

1 Flasche (500 ml) „Texicana“
Salsasoße

2 Becher Sahne

1 Becher Schmand

Schinkenröllchen

Zubereitung:

Mett auf dem Kochschinken verteilen und Röllchen
formen. Mit Zahnstocher fixieren. Die Salsasoße mit
der Sahne und dem Schmand verrühren.

Die Röllchen in eine Auflaufform legen und mit der
Soße übergießen.

Bei 150 °C ca. 45 Min. Ober/Unterhitze garen,
ca. 30 Min. abgedeckt.

Karola Müller | Buchhaltung

*Schmeckt toll mit
Ciabattabrot und grünem Salat.*

Saftige Schnitzelpizza

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Eine gefettete Fettpfanne damit auslegen. Porree und Tomaten waschen und in Ringe schneiden. Pilze abtropfen lassen, Kräuter waschen und klein schneiden.

Schnitzel würzen und auf die Zwiebeln legen. Mett darauf verteilen.

Mit Porree, Tomaten, Hälfte der Kräuter und Champignons belegen.

Alles mit Käse bedecken.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 220 °C, Gas Stufe 5, E-Herd 240 °C) auf unterster Stufe etwa 45 Min. backen.

Sahne mit beiden Soßenpulvern verrühren und 10 Min. vor Ende der Garzeit über die Schnitzel gießen. Mit Restkräutern bestreuen.

Marita Steinkolk | Vormontage

Zutaten

Für 6 Personen

Fett für Fettpfanne

1 Stange Porree

4 große Tomaten

1 große Dose Champignons
in Scheiben

½ Bund Petersilie,
1 Bund Schnittlauch

6 Schnitzel à 150 g

Salz, Pfeffer

500 g Schweinemett

12 Scheiben Toast-Schmelzkäse oder
mittelalter Gouda

400 g Schlagsahne

1 Pckg. „Delikatess-Pfeffersoße“
für ¼ l Wasser

1 Pckg. „Delikatess-Rahmsoße“
insgesamt



Zutaten

Für 5 Personen

450 ml Wasser

2 Limetten, Saft davon

1 Zweig Thymian

8 schwarze Pfefferkörner

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz

700 g Schweinekotelett,
ohne Knochen

2 EL Olivenöl

2 große Zwiebeln,
in Scheiben geschnitten

3 Knoblauchzehen,
in feine Scheiben geschnitten

1 Handvoll Koriander, gehackt

1 TL Oregano

½ TL Kreuzkümmel



Kubanisches Schweinefleisch

Zubereitung:

Dieses berühmte kubanische Schweinefleischgericht wird in Brühe geschmort, bis es zart ist, und dann in kleine Stücke gezupft.

Traditionell serviert man dieses Gericht mit Reis und schwarzen Bohnen. In einem großen Topf Wasser, Limettensaft von einer Limette, Thymianzweig, Pfefferkörner, Kreuzkümmel, Oregano, gehackten Knoblauch und Salz aufkochen. Schweinekoteletts hinzufügen, Temperatur herunterdrehen und das Fleisch 1 bis 1½ Std. köcheln, bis es zart ist. Den Herd ausschalten und die Schweinekoteletts 30 Min. in der Brühe ziehen lassen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, evtl. Fett abschneiden, das Fleisch in kleine Stückchen zupfen und zur Seite stellen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Das zerrupfte Schweinefleisch in die Pfanne geben und ca. 5 Min. anbraten, bis es fast knusprig ist. Die Zwiebel und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzufügen und ca. 10 Min. weiterbraten, bis die Zwiebel leicht knusprig ist. Den Saft einer Limette hinzufügen, alles gut vermischen und mit Koriander bestreut servieren.

Andreas Brandherm | Montage

Mexikanische Schnitzelpfanne

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und Knoblauch fein hacken.

Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Schneidewände entfernen, Schoten waschen und in Streifen schneiden. Chili entstielen, halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Sellerie putzen, harte Außenfäden abziehen, Stangen waschen und in Scheiben schneiden.

Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Paprika, Chili, Sellerie, Mais, Bohnen, Brühe oder Fond und Ketchup zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und gut vermischen. Schnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in die Fettpfanne oder einen großen Bräter schichten, das Gemüse auf dem Fleisch verteilen und mit Käse überstreuen. Die Schnitzel mindestens 3 Std. ruhen lassen

Die Fettpfanne oder den Bräter in den Backofen, 2. Schiene von unten, schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt),

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 90 Min.

Petersilie abspülen, trocken tupfen, Blätter von den Stengeln zupfen und klein schneiden. Die Petersilie vor dem Servieren über die Schnitzelpfanne streuen.

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation

Tipp: Statt Schweinefleisch kann auch Hähnchenbrustfilet oder Putenschnitzel verwendet werden; die Backzeit beträgt dann nur 60 Min.

Zutaten

Für 12 Personen

4 Knoblauchzehen

5 Zwiebeln

je 2 rote und gelbe Paprikaschoten

2–3 rote Chilischoten

5 Stangen Staudensellerie

4 EL Olivenöl

1 Dose (285 g) Gemüsemais

1 Dose (250 g) Kidneybohnen

250 ml Gemüsebrühe oder -fond

750 g Tomatenketchup

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Chilipulver

12 Schweineschnitzel (je 120 g)

200 g geraspelter Edamer

1 Bund glatte Petersilie

Zutaten

Für 6 Personen

1,5 kg Geschnetzeltes
(Schwein, Pute oder Hähnchen)

Salz und Pfeffer

3 Dosen Spargelstücke

3 Becher Sahne

1 Becher Schmand

3 EL Sahne-Schmelzkäse

1 Tüte Spargelsuppe

200 g geriebener Käse

Spargelfleisch

Zubereitung:

Geschnetzeltes (Schwein, Pute oder Hähnchen) anbraten, gut mit Salz und Pfeffer würzen und von der Kochstelle nehmen. Die Spargelstücke, Sahne, Schmand, Sahne-Schmelzkäse und Spargelsuppe vermengen und über das abgekühlte Fleisch geben.

Eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Tag danach 30–40 Min. bei 200 °C im Backofen backen. Danach mit geriebenem Käse bestreuen und weiter 10 Min. backen.

Paul Bülter | Fuhrpark

Mitarbeiter

v.l.: Andreas Dierich,
Olga Kliewer



Schnitzeltopf

Zubereitung:

Fleisch kurz mit Grillgewürz anbraten und kalt stellen. Zwiebeln glasig anbraten, Schinken und Pilze dazugeben, mit Kräutern würzen und gut durchgaren.

Fleisch und Masse schichtweise in einem großen Topf (länglich) schichten, zuletzt die mit Schmand und Kräutern verrührte Sahne darübergeben.

Eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

1 Std. vor dem Anrichten bei 250 °C in den Backofen geben.

Dazu reicht man Reis.

Raimund Buschmann | Vormontage

Schweinerouladen

Zubereitung:

Schnitzel mit Speck und Mett aufrollen, in einen Bratentopf geben. Soßenpulver mit den übrigen Zutaten verrühren und über das Fleisch geben.

Ca. 180 Min. bei 180–200 °C.

Peter Schmidt | Fuhrpark

Lecker mit Reis und Krautsalat!

Zutaten

Für 12 Personen

2 kg Schnitzelfleisch

750 g roher Schinken

500 g gekochter Schinken

2 Gläser Champignons

500 g Zwiebeln

3 Becher Schmand

4 Becher süße Sahne

italienische Kräuter

Thymian

Grillgewürz

Zutaten

12 dünne Schweineschnitzel

12 Scheiben durchwachsener Speck

1 kg Thüringer Mett

Salz, Pfeffer, Senf

2–3 Pckg. Curryrahmsoße
(z. B. von Maggi)

3 Becher Crème fraîche

3 Becher Sahne

Zutaten

Für 10–12 Personen

10 Nackensteaks

10 TL Senf

8 mittelgroße Zwiebeln

20 Scheiben durchwachsener Speck

Salz und Pfeffer

Nackensteaks vom Blech

Zubereitung:

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Jedes Steak dick mit Senf bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden (mit einem Gurkenhobel).

Die Nackensteaks dick mit Zwiebeln belegen. Darauf dann die Speckscheiben geben. Das Blech mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben.

Bei 180 °C (Heißluft) ca. 90 Min. garen.

10 Min. vor Garende die Folie abnehmen, damit der Speck schön kross wird.

Herausnehmen und das Blech auf einen Rost stellen.

Die Steaks sofort servieren.

Dazu schmecken Bratkartoffeln und frischer Salat.

Oliver Stelbrink | Montage

Zutaten

2 Schweinefilets

1 großes Glas Pilze

2 Ecken Kräuterkäse

2 Pckg. Sahnekäse

1 Becher Sahne

2–3 Zwiebeln

Scheiblettenkäse

Steakgewürz

Pfeffer, Salz

Filetauflauf

Zubereitung:

Filet in Scheiben schneiden, in Öl leicht anbraten, mit Steakgewürz würzen und in eine Auflaufform geben.

Die Zwiebeln andünsten und die Pilze mit Saft zu den Zwiebeln geben.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne hinzugeben und Kräuter- und Sahnekäse einrühren, bis er geschmolzen ist.

Das alles auf kleiner Flamme 5–10 Min. kochen.

Soße über Filets gießen und mit Scheiblettenkäse belegen.

Bei 200 °C ca. 30 Min. backen.

Paul Bülter | Fuhrpark

Schnitzelpfanne

Zubereitung:

Schnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Fettpfanne einfetten, die rohen Schnitzel nebeneinander hineinlegen und auf jedes Schnitzel eine Scheibe Käse legen.

Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben, in Scheiben schneiden.

Zwiebeln abziehen und würfeln, Speck würfeln.

Speck, Zwiebeln und Champignons in einer Pfanne anbraten, mit Pfeffer würzen, anschließend über die Schnitzel verteilen.

Porree putzen, das Grün entfernen, nur das Weiße in Ringe schneiden, waschen und auf die Schnitzel verteilen.

Sahne und Schmand mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen.

Jägersoße in die kalte Sahne einrühren und über die Schnitzel in die Fettpfanne gießen. Das Ganze zugedeckt und kühl gestellt 24 Std. durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Schnitzelpfanne im Backofen garen.

Ober-/Unterhitze:	etwa 180 °C
Heißluft:	etwa 160 °C
Gas:	etwa Stufe 3
Bratzeit:	etwa 90 Min.
Zubereitungszeit:	2 Std., ohne Ziehenlassen
Beilage:	Rohkostsalat, Reis oder Baguette

Zutaten

Für 12 Personen

12 große Schweineschnitzel

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Butter oder Margarine

12 Scheiben Chesterkäse

1 kg frische Champignons
(oder aus der Dose)

3 Zwiebeln

250 g geräucherter Speck

4 Stangen Porree

750 ml (¾ l) Schlagsahne

250 g Schmand

Paprikapulver

Currypulver

2 Pckg. Jägersoße
(Fertigprodukt für je ¼ l Flüssigkeit)

Wolfgang Pohl | Fronten-Kommissionierlager

Tipp: Statt Jägersoße Zwiebelsauce verwenden!

Zutaten

Für 8 Personen

1,5 bis 2 kg ausgelöstes Kassler

200 g getrocknete Aprikosen

1 Tasse Weinbrand

500 g Schalotten oder kleine Zwiebeln

1 große Dose Champignons

Pfeffer, Thymian

Fruchtiger Kasslerbraten

Zubereitung:

Kassler in Alufolie 1 Std. bei 250 °C im Backofen garen.

Aprikosen mit Weinbrand begießen und einweichen. Das Fleisch auspacken und in die Fettpfanne des Backofens legen. Pilze, Schalotten, Aprikosen und Weinbrand rund um das Fleisch legen, mit Pfeffer und Thymian würzen und alles mit einer Alufolie abdecken. Im Backofen bei 225 °C noch 1 bis 1½ Std. garen, das Gemüse immer wieder umrühren und eventuell Wasser zugießen. Nach dem Ende der Backzeit den Bratensaft verlängern und andicken. Dazu passen Salzkartoffeln.

Raimund Buschmann | Vormontage

Kasslerauflauf

Zubereitung:

Kassler in Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Sauerkraut dünn darübergeben. Rösti darauflegen und mit der Sahne übergießen.

1 Std. bei 180 °C in den Backofen

Zutaten

700 g Kassler

1 kleine Dose Sauerkraut

1 Beutel Rösti

2 Becher Sahne

Silke Kolar | Zubehör-Kommissionierlager



Kassler-Rösti vom Blech

Zubereitung:

Die gefrorenen Röstis dicht auf einem Backblech verteilen. Das Kassler in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Röstis legen. Schmand, Crème fraîche und die 8-Kräutermischung verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse über Kassler und Rösti verteilen. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Bei ca. 200 °C im vorgeheiztem Backofen ca. 30 Min. garen.

Florian Ruenhorst | Fronten-Kommissionierlager

Zutaten

Für 1 Blech

- 1 kg Kassler
- 2 Pckg. Rösti
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Kräuter-Crème-fraîche
- 1 Pckg. TK-8-Kräutermischung
- 1 Pckg. geriebener Käse
- Salz und Pfeffer

Zutaten

Für 12 Personen

- 4 kg Kasslerkotelett (mit Knochen)
- 1 kg Zwiebeln
- 1,2 kg Champignons
- 2 Pckg. helle Soße
- 6 Ecken Sahne-Schmelzkäse
- 6 Ecken Kräuter-Schmelzkäse
- 1 l Sahne

Kassler in Sahnesoße

Zubereitung:

Knochen vom Kassler herauslösen. Das Fleisch im Bratbeutel 1½ Std. bei 175 °C im Backofen garen. Danach das Fleisch in Scheiben schneiden, Zwiebeln putzen und würfeln. Pilze ebenfalls putzen und in Scheiben schneiden, in etwas Öl andünsten.

Helle Soße nach Anweisung zubereiten, den Schmelzkäse in der Soße auflösen und die Sahne zufügen. Kassler und die Zwiebel-Pilzmasse in eine Auflaufform einschichten, mit der Sahnesoße lagenweise übergießen. Das Gericht mit Deckel ca. 1 Std. bei 200 °C im Backofen garen.

Raimund Buschmann | Vormontage

Beilagen: Reis oder Salzkartoffeln, frischer Salat

Hähnchen vom Blech

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Country Potatoes antauen lassen. Inzwischen das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in größere Stücke schneiden. Tomaten waschen, Lauchzwiebeln putzen und in ca. 2 cm große Stücke scheiden.

Country Potatoes mit Fleisch, Lauchzwiebeln, Tomaten und Pesto in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf ein Backblech geben und im Ofen bei 200 °C ca. 15 Min. garen. Dann die Mischung wenden und weitere 15 Min. im Ofen lassen.

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Pckg. TK-Country-Potatoes mit Chili (600 g)

400 g Hähnchenbrustfilets

250 g Kirschtomaten

1 Bund Lauchzwiebeln

1 kleines Glas Pesto, rot

Salz und Pfeffer

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst



Zutaten

12 Hähnchenbrustfilets
(oder Schweinesteaks)

2 Stangen Porree

3 Beutel Zwiebelsuppe,
z. B. von Maggi

1 l Schlagsahne

500 ml Wasser

Hähnchenbrustfilets

in Zwiebel-Sahne-Soße

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in eine gefettete Fettfangschale legen. Porree putzen, längs halbieren, waschen, in Ringe schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Das Zwiebelsuppenpulver mit Sahne und Wasser verrühren und über die Filets gießen. Die Fettfangschale dann in den Backofen schieben.

Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (vorgeheizt) oder Heißluft etwa 180 °C (nicht vorgeheizt) ca. 40–60 Min. überbacken.

Monika Adler | Zubehör-Kommissionierlager

Tipp: Nach Belieben nach etwa der Hälfte der Garzeit die Hähnchenbrustfilets mit 200 g geriebenem Gouda bestreuen.

Zutaten

Für etwa 10 Personen

2 kg Hähnchenbrustfilets (à 150 g)

etwas Salz

3 Gläser Champignons

3 Gläser Spargel

1 Dose Ananasstücke

1 Dose Pfirsiche in Spalten

1 Flasche Currysoße

3 Tüten „Curry Fix“-Soße

4 Becher Sahne (à 200 ml)

Hähnchen-Curry-Pfanne

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets halbieren, salzen und in eine Auflaufform in der Größe 25 x 30 cm legen.

Champignons, Spargel, Ananas und Pfirsiche abtropfen lassen und der Reihe nach auf dem Fleisch verteilen.

Currysoße und Sahne verrühren, „Curry Fix“-Soße einrühren und alles über das Fleisch gießen.

Mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Folie entfernen und im Backofen bei 200 °C 1 Std. backen.

Beilage: Reis

Andre Pollmüller | Vormontage

A woman with long brown hair is in the foreground, smiling and eating a piece of grilled meat. In the background, a man with glasses and a woman in a blue jacket are sitting at a table outdoors. The setting appears to be a brick patio or garden area.

RUND UMS GRILLFEST

*Fleisch schmeckt das ganze Jahr.
Echte Grill-Fans lassen sich das Brutzeln
auch bei Minusgraden nicht vermiesen.
Saisunabhängig schmeckt es aber auch
aus Topf und Ofen.*



Mitarbeiter

v.l.: Jürgen Heitjohann, Claudia Blüsse,
Andreas Dierich, Sven Heimbucher,
Robert Pohlmann, Olga Kliewer

Zutaten

4 Steaks (Nackensteaks vom Schwein)

75 g körniger Senf

20 g Honig

300 ml Bier (Altbier)

1 kleiner Bund Majoran, grob gezupft

grobes Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle



Schweinenackensteaks in Altbiermarinade

Zubereitung:

Den Senf mit Honig und Altbier verrühren. Den Majoran in die Marinade legen und die Steaks hineingeben. Kalt stellen und 12 Std. marinieren, dabei ein Mal wenden.

Die Steaks abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen. Auf dem Grill zuerst bei starker, dann bei mittlerer Hitze von jeder Seite je nach Dicke ca. 3–5 Min. garen.

Kurz ruhen lassen, mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und sofort servieren.

Henry Klötzner | Fuhrpark



Mitarbeiter:
Andreas Becker

Zutaten

4 mittelgroße Zucchini
 Salz und Pfeffer
 2 Zehen Knoblauch
 1 Bund Basilikum
 3 EL Olivenöl
 300 g Feta-Käse, am Stück
 Paprikapulver

Gefüllte Zucchini

Zubereitung:

Zucchini halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Gemüse leicht würzen. Das Ausgehöhlte hacken, in eine Schüssel geben, mit fein gepresstem Knoblauch ergänzen. Basilikum fein schneiden, Feta würfeln, beides zur Füllung geben und alles würzen. Füllung in die Zucchini-Schiffchen geben und diese in Alufolie einpacken (sollten oben noch etwas offen sein).

Auf dem nicht zu heißen Grill ca. 20 Min. garen.

Henry Klötzner | Fuhrpark

Zutaten

Für 4 Personen

1,5 kg dünne Rippe vom Schwein

Salz, Pfeffer

5 EL Essig (z. B. Weißweinessig)

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

½ Zwiebel

Für die Marinade:

½ Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

1 große Dose Tomaten, ungewürzt

2 EL Worcestersoße

2 EL Sojasoße

1 TL Zitronensaft

1 TL Tabasco

1 Tasse Ketchup

1 EL Honig

Spareribs

Zubereitung:

Für die Marinade ½ Zwiebel und den Knoblauch hacken und im Olivenöl anbraten. Dosentomaten (Pizzatomaten), Worcestersoße, Sojasoße, Zitronensaft, Tabasco, Ketchup und den Honig dazugeben. Bei geringer Hitze ca. 15 Min. einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen die Rippchen salzen und pfeffern. In einen großen Topf Essig, Nelken, Lorbeerblatt, ½ Zwiebel (grob gewürfelt) und die Rippchen geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, ca. 3 EL oder mehr Salz begeben.

Bei geringer Hitze 15 Min. vorgaren.

Anschließend abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit der heißen Marinade übergießen. Ca. 24 Std. marinieren lassen.

Nach dem Marinieren das Fleisch abklopfen und auf den Grill legen.

Vor dem Grillen nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofenvariante: Den Backofen auf 200 °C Grillstufe vorheizen und die Rippchen auf der mittleren Einschubhöhe in 30-40 Min. schön braun grillen. Nach der Hälfte der Grillzeit einmal wenden.

Lutz Beulig | Fuhrpark



Gefüllte Champignons

Zutaten

8 große Champignons
(geht auch mit kleinen, doch dann braucht man mehr)

1 mittelgroße Zwiebel

1 TL Olivenöl

200 g Frischkäse

1 EL gehackte Kräuter (frisch oder gefroren, z. B. Basilikum, Oregano, Thymian, Schnittlauch, Petersilie)

Salz

Pfeffer

evtl. frischer Zitronensaft

Zubereitung:

Die Champignons gründlich waschen, dann das Stielende ca. 2 mm dick abschneiden. Anschließend die Stiele abtrennen. Mit einem Teelöffel vorsichtig die Lamellen entfernen und den Pilzhut noch etwas weiter aushöhlen. Pilzhüte für später aufheben.

Stiel, Lamellen und Pilzstücke vom Aushöhlen mit einem Messer in kleine Würfelchen schneiden.

Zwiebel fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen.

Zwiebel im Öl anbraten, bis sie bräunlich wird, dann die Pilzstücke hinzufügen (nicht die Pilzhüte!). Pilze kurz mit anbraten, dann Frischkäse dazugeben, umrühren und auf kleiner Flamme schmelzen und kurz aufkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Kräuter untermischen, mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Masse mit einem Teelöffel vorsichtig in die Pilzhüte füllen.

Gefüllte Champignons am besten in einer Aluminiumgrillschale auf den Grill legen oder im Backofen unter den Grill schieben, bis die Füllung bräunlich und der Pilz weich wird.

Henry Klötzner | Fuhrpark

Super für Büffetts, für Vegetarier als Fleischersatz beim Grillen oder als leckere Mahlzeit mit Reis und Salat!





Mitarbeiter:
v.l.: Robert Pohlmann,
Jürgen Heitjohann

Rote Spitzpaprika mit pikant-saftiger Hackfüllung

Zubereitung:

Spitzpaprika waschen und waagrecht halbieren. Möglichst so, dass der Stiel auch in der Mitte geteilt wird. Weiße Innenwände und Kerne entfernen.

Zwiebeln und Chilischote fein hacken, Cocktailtomaten vierteln, Feta-Käse klein bröseln und alles mit dem Jägermett vermengen. Nun großzügig die Spitzpaprika füllen und mit den Semmelbröseln und dem geriebenen Käse bestreuen.

Ca. 10–15 Min. auf dem Grill (am besten im Kugelgrill) garen.

Ulf Sprick | Fertigungsorganisation

Zutaten

Für 4 Personen

- 8 große rote Spitzpaprika
- 400 g Jägermett
(fertig gewürztes Hackfleisch)
- 1 Feta-Käse
- 1 geriebener Käse
- 1 Zwiebel
- 12 Cocktailtomaten
- ½ Chilischote
- Olivener Öl
- geriebene Semmelbrösel

Leckere Grillbeilagen

Eingelegte Tomaten

Zubereitung:

Getrocknete Tomaten im Wasser kurz aufkochen, anschließend abgießen und in eine Schüssel geben. Ein wenig Öl hinzufügen und mit weißem Balsamico und Zucker abschmecken. Das Ganze verrühren – oder am besten in einem Topf mit Deckel gut durchschütteln. Abkühlen lassen – fertig!

Zutaten

Getrocknete Tomaten
Olivenöl
weißer Balsamico-Essig
Zucker

Balsamicozwiebeln

Zubereitung:

Einen Esslöffel Butter in einem Kochtopf zerschmelzen und 2–3 EL Honig darin karamellisieren lassen. 3–4 Schalotten schälen, vierteln, in den Topf geben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Balsamico ablöschen und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe weiterköcheln lassen.

*Kann warm und kalt serviert werden -
schmeckt kalt allerdings besser!*

Zutaten

1 EL Butter
2–3 EL Honig
3–4 Schalotten
Balsamico

Rosmarinkartoffeln vom Blech

Zubereitung:

Olivenöl großzügig auf einem Backblech verteilen. Die gewünschte Menge an Drillingen waschen, in der Hälfte durchschneiden und auf dem Blech verteilen. 2–3 Rosmarinzwige zwischen die Kartoffeln in das Öl legen. Mit grobem Meersalz bestreuen und bei 200 °C für ca. 25–30 Min. in den Ofen geben. Die Kartoffeln sollten schön goldig aussehen!

Zutaten

Olivenöl
Drillinge
2–3 Rosmarinzwige
Öl
grobes Meersalz

Kristin Sagemüller | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 4 Personen

12 kleine Schweinemedallions

12 kleine Gewürzgurken

12 Scheiben Speck

1 EL Öl

1 Flasche „Schlemmersoße“

Barbecue-Steaksoße

Schaschlikspieße

Schweinefiletspieße

Zubereitung:

Medallions mit einer Messerspitze durchbohren und 1 Gewürzgurke hineinstecken. Jedes Medallion mit einer Scheibe Speck umwickeln.

Je 3 Medallions auf einen Schaschlikspieß stecken und mit Öl einpinseln.

Spieße auf dem heißen Grill ca. 15 Min. grillen, mehrmals wenden.

Mit Barbecuesoße servieren.

H. J. Baganz | Montage

Zutaten

Für 20 Personen

10 kg Nackenfleisch oder Schinken

2 kg Zwiebel

100 ml Essig

1 l Mineralwasser

500 g Ketchup

2½ geschlossene Hände Salz

500 ml Sonnenblumenöl

3 Lorbeerblätter

1 Dose geschälte Tomaten

Paprika scharf

Schaschlik

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden, ca. 4 x 4 cm. Die Zwiebeln in Ringe schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. In einen großen Behälter geben und die restlichen Zutaten zugeben und vermischen. Nach Geschmack mit Paprika scharf würzen. Das Fleisch mindestens 24 Std. im Kühlen stehen lassen und noch einige Male umrühren.

Das Fleisch auf Schaschlikspieße (aus Eisen) stecken und grillen.

*Sofort vom Grill schmeckt
es am besten.*

Alexander Neustedter | Verladung

Wolfsbarsch in Folie gegrillt

Zutaten

Wolfsbarsch
(Anzahl je nach Personenzahl)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Rosmarin
unbehandelte Zitronen
Weißwein
Butter
Alufolie

Zubereitung:

Wolfsbarsch säubern und entschuppen, salzen und pfeffern.
Bauchhöhle mit Zitronenscheiben füllen.

Ein großes Stück Alufolie nehmen und aus diesem eine Art Wanne formen. In die „Schale“, den Wolfsbarsch, etwas Butter, einen Schuss Weißwein und einen Zweig Rosmarin geben. Die Folie wird jetzt oben zusammengedrückt, bis sie luftdicht verschlossen ist – dann ab auf den heißen Kohlegrill für ca. 20–30 Min.!

Den Fisch dann mit der Folie auf einem Teller servieren.

Rainer Neumann | Fuhrpark

Ein schnelles Grillrezept!

Zutaten

Für 2 Personen

4 Schweinenackensteaks
Salz, Pfeffer
4 Knoblauchzehen
½ Zitrone
1 TL getrockneter Thymian
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL scharfer Senf
1 EL Sojasoße
1/8 l helles Bier

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und durchpressen, die Zitrone auspressen. Knoblauch und Zitronensaft mit Thymian, Paprikapulver, Senf, Sojasoße und Bier verrühren. Die Steaks darin ca. 24 Std. marinieren, ab und zu wenden.

Dann die Steaks aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Das Fleisch salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze auf den Grill legen.

Lutz Beulig | Fuhrpark

Zutaten

Für 4 Personen

8 ganze Entenkeulen, je 200 g
(überschüssiges Fett entfernen)

Zutaten für die Glasur:

4 EL Orangenmarmelade

4 EL gepresster Orangensaft

4 EL Mirin (Reiswein)

2 EL Hoisin-Soße (Asialaden)

Für die Würzmischung:

2 TL grobes Meersalz

¾ TL gemahlener
schwarzer Pfeffer

¾ TL chinesisches
Fünf-Gewürze-Pulver

5 Apfelholzstücke
(nicht gewässert)

Entenkeulen vom Grill mit Hoisin-Orangen-Glasur

Zubereitung:

Die Holzkohle ringförmig im Grill anordnen.

Die Zutaten für die Glasur in einem kleinen Topf vermengen und bei mittlerer Stufe köcheln lassen, bis die Marmelade aufgelöst ist.

Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen und die Keulen gleichmäßig damit einreiben.

Die Holzstücke direkt auf die Glut legen, bis sie zu rauchen beginnen.

Entenkeulen mit Haut nach oben auf den Rost legen.

Grillzeit etwa 1 Std., bis die Oberfläche gleichmäßig braun und knusprig und das Fleisch innen gar ist.

Während der letzten 20 Minuten die Keulen alle 5–8 Min. mit Glasur bestreichen.

Axel Mefrouche | Fuhrpark



Zutaten

250 ml Olivenöl
 4 Knoblauchzehen
 1 kleine Zwiebel
 1 Paprika rot
 ½ TL Pfeffer
 1 TL Salz
 4 TL Chilipulver
 2 TL Paprikapulver
 2 EL Zucker
 4 Hähnchenbrustfilets
 etwas Öl
 Holzspieße

Hähnchenspieße für den Grill

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer Fleisch, klein schneiden und im Rührbecher mit dem Stabmixer gut vermengen.

Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und auf Holzspieße aufziehen.

Die Spieße in die Marinade legen und 4–5 Std. ziehen lassen.

Ricarda Schürmann | Montage

Tipp: Die Holzspieße vor dem Aufziehen in Öl tauchen.



Mitarbeiter:

v.l.: Robert Pohlmann,
 Olga Kliewer

Zutaten

Für 8–10 Personen

Für die Spieße:

2 sehr scharfe Chilischoten

4 große Handvoll frische Korianderblätter

300 ml Olivenöl

8 Frühlingszwiebeln, grob gehackt

4 EL frischer Ingwer, fein gehackt

6 mittelgroße Knoblauchzehen, geschält

4 EL Zucker

2 EL frisch gepresster Limettensaft

2 EL gemahlenes Piment

4 TL grobes Meersalz

2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

12 Hähnchenbrustfilets, je etwa 150 g

20–24 Holzspieße

Zutaten für die Soße:

300 g Sauerrahm

1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

2 EL frisch gepresster Limettensaft

2 EL Olivenöl

4 TL Honig

½ TL grobes Meersalz

1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Scharfe Hähnchenspieße mit Honig-Limetten-Soße

Zubereitung:

Die Chilischote halbieren und entkernen. Die Chilischote und die übrigen Zutaten für die Paste mit dem Pürierstab fein pürieren.

Filets in gleichmäßige 1–2 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen mit der Paste gut vermengen und für 2–3 Std. kalt stellen.

Die Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel gründlich verrühren und bis 30 Min. vor dem Servieren kalt stellen.

Die Hähnchenstreifen durch die Mitte auf Holzspieße stecken und bei direkter starker Hitze 6–8 Min. von beiden Seiten grillen.

Warm mit der Soße servieren.

Uwe Schirmer | Entwicklung



Gegrillte Hähnchenrölekes

Mitarbeiter :
Sven Heimbucher

Zutaten

Hähnchenschnitzel
Schafskäse

Marinade:
Öl
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Oregano
frisch gepresster Knoblauch

Zubereitung:

Die Hähnchenschnitzel platt klopfen, damit sie auf dem Grill gar werden, ohne dass der Käse zerläuft. Mit der Marinade bepinseln (oder besser abends vorher einlegen).

Schafskäsestreifen in das Fleisch einrollen und mit Metallpiekern zusammenstecken.

Sven Heimbucher | Vertriebsinnendienst

Am besten einen Abend vorher zubereiten!



Mitarbeiter:

v.l.: Claudia Tödttmann,
Andrea Vorbohle,
Sabine Trossehl

SALATE

Die „grüne Mahlzeit“ lässt nicht nur bei Vegetariern die Herzen höher schlagen. Bunte Mischungen lassen auch deftige Rezepte zu, die nicht mehr das Klischee der Kalorienbremse erfüllen. Ein Traum für alle, die den kleinen und großen Hunger stillen möchten.

Zutaten

Für 1 große Partyschüssel

- 500 g Kritharákinudeln
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 1 Dose Mais
- 6 Pckg. Salatkrönung
„würzige Gartenkräuter“
- 6 EL Öl
- 6 EL Wasser

Kritharákissalat

Kritharáki sind griechische Hartweizennudeln in Getreide- bzw. Reisform. Es handelt sich hierbei also um einen – äußerst leckeren und dazu noch kinderleicht herzustellenden – Nudelsalat.

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abkühlen lassen. Inzwischen die Paprika in Würfelchen schneiden. Nudeln, Paprika und Mais vermischen. Salatkrönung mit Wasser und Öl verrühren und über die Nudeln geben. Gut durchmischen und durchziehen lassen.

Gabi Hark | COE-Team

Zutaten

- 1 großer Chinakohl
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Pckg. Mandelstifte
- 8 EL Sonnenblumenkerne
- 2 Pckg. chinesische
Instant-Nudeln (Yum-Yum) –
Huhngeschmack
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
(am besten frisch gemahlen)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Kräuternessig

Chinakohlsalat mit Yum-Yum-Nudeln

Zubereitung:

Sonnenblumenkerne und Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl rösten und abkühlen lassen. Chinakohl in Streifen schneiden und waschen. Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden. Die Chinanudeln (ohne die beiliegenden Gewürzpäckchen) in einer Schüssel zerbröckeln, mit heißem Wasser übergießen und nach Anleitung ziehen lassen. Anschließend die Nudeln abschrecken und alles in einer großen Schüssel vermischen.

Für das Dressing Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und die beiden Gewürzpäckchen der Chinanudeln vermischen und über den Salat geben.
Ideal zur Grillsaison

Claudia Hemken | Vertriebsinnendienst

Tipp: Wer keinen Chinakohl mag, kann auch einen Eisbergsalat verwenden.

Couscoussalat

mit Gemüse und Petersilie

Wellnessfood à la Nordafrika: Dieser leichte Sommersalat ist im Nu zubereitet und wird Ihre Gäste auf der ganzen Linie überzeugen!

Zubereitung:

Den Couscous in einer Schüssel mit 400 ml kochendem Salzwasser übergießen und 5 Min. quellen lassen. Dann den Couscous mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Das Gemüse und die Petersilie in eine Schüssel geben und mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Den Essig, das Öl und den Couscous untermischen und den Salat in Gläser füllen. Die Minze waschen, trocken schütteln und den Salat damit garnieren. Nach Belieben Fladenbrot dazu servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

400 g Instant-Couscous, Salz

1 rote und 1 gelbe Paprikaschote

2 Frühlingszwiebeln

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Bund glatte Petersilie

1 TL gemahlener Koriander

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

4 Zweige Minze für die Deko

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation

Tipp: Etwas gehaltvoller wird der Salat, wenn Sie noch gebratene Hähnchenstreifen und 250 g Tomaten (in Würfel geschnitten) untermischen. Anstelle von Couscous können Sie auch Bulgur verwenden.



Zutaten

Für 6 Personen

350 g Couscous

600 ml Gemüsebrühe

350 g frische Himbeeren

220 g Feta

2 Zucchini

4 Frühlingszwiebeln

50 g Pinienkerne, geröstet

1 Bund frisches Basilikum

abgeriebene Schale von einer
unbehandelten Zitrone

Dressing:

1 EL Weißweinessig

1 EL Balsamicoessig

4 EL natives Olivenöl

Salz und Pfeffer

Couscoussalat mit Feta und Himbeeren

Zubereitung:

Die Brühe kochen. Den Couscous in eine backofenfeste Schüssel oder Topf geben und mit der kochenden Brühe übergießen.

Gründlich umrühren, dann abdecken und quellen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde.

Unterdessen die Himbeeren waschen und verlesen.

Den Couscous in eine große Schüssel geben und gründlich umrühren, dabei mögliche Klümpchen zerkleinern. Feta zerkrümeln, Zucchini und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden, geröstete Pinienkerne und Himbeeren zugeben. Basilikum hacken und abgeriebene Zitronenschale darüberstreuen und alles vorsichtig vermengen.

Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Den Salat damit begießen und sofort servieren.

Christoph Bredenhöller | Quality Control



Pikanter Tortellinisalat

mit Erbsen

Zubereitung:

Tortellini in kochendem Salzwasser 10–12 Min. garen, anschließend in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Inzwischen die Erbsen auftauen. Mandarinen abgießen, Fruchtsaft dabei auffangen. Lauchzwiebeln in dünne Ringe, den Schinken in Streifen schneiden.

Mayonnaise, Joghurt bzw. saure Sahne, Essig und 4 EL Mandarinen saft glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry sehr würzig abschmecken.

Tortellini, Erbsen, Lauchzwiebeln, Schinken und Mandarinen mit der Soße mischen. Zugedeckt mindestens 30 Min. ziehen lassen. Abschließend nochmals abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen.

Katrin Brossmann | Marketing

Zutaten

250 g getrocknete
(Käse-)Tortellini

Salz

150 g TK-Erbsen

1 Dose Mandarinen

250 g gekochter Schinken

2 Stangen Lauchzwiebeln

4 EL Salat-Mayonnaise

150 g Joghurt oder saure Sahne

2 EL Weißweinessig

1 Bund Schnittlauch

Curry, Salz & Pfeffer
(frisch gemahlen)

Zutaten

2 Pckg. frische Fleischortellini

250 g Kirschtomaten

1 Salatgurke

1 Knoblauchzehe

1–2 Zwiebeln

1 Pckg. „8 Kräuter“ (z. B. von Iglo)

1 Becher Schmand

1 großes Glas Miracle Whip

Salz

Pfeffer

Tortellinisalat

Zubereitung:

Tortellini nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Alle Zutaten in Würfel schneiden, mit Schmand, Miracle Whip und Kräutern mischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Robert Pohlmann | Instandhaltung

Tortellini mit Balsamicodressing

Zubereitung:

Essig mit Gewürzen und Senf gut verrühren.

Etwas Wasser dazugeben und langsam das Öl hinzufügen.

Tortellini kochen und abkühlen. Tomaten evtl. halbieren oder vierteln und Mozzarella untermischen.

Kurz vor dem Servieren grob gehacktes Basilikum hinzufügen, dann das Dressing über den Salat geben und umrühren.

Frank Feldmeyer | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 2 Portionen

400 g Kirschtomaten

250 g Mozzarellabällchen

2 Bund Basilikum

8 EL Olivenöl

8 EL Balsamessig, weiß

1 Prise Salz

400 g Spaghetti

1 Prise Pfeffer

1 Prise Zucker

Zutaten

Für 6 Personen

2 Pckg. frische Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung

500 g Cocktailtomaten

2 Becher Minimozzarellakugeln

frisches Basilikum

Dressing:

50 ml Balsamessig

100 ml Oliven- oder Rapsöl

Salz, Pfeffer, Zucker, 2 TL Senf, Wasser

Knoblauch nach Geschmack

Spaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Sugo (Spaghetti alla capresa)

Zubereitung:

Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Mozzarellabällchen ebenfalls halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mozzarella, Tomaten und Basilikum in einer Schüssel mischen. Für die Vinaigrette Olivenöl und Balsamessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Nudeln unter den Tomaten-Mozzarella-Salat mischen und nochmals mit Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Maik Dörner | Außendienst Deutschland

Zutaten

Für 8 Personen

1 Eisbergsalat

500 g Hackfleisch, halb und halb

1 Flasche Salsasoße

1 kleine Dose Kidneybohnen

1 kleine Dose Mais

3 Tomaten

2 Becher Schmand

1 Tüte Tacco-Chips

200 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chili

Taccosalat – der perfekte Männersalat

Zubereitung:

Das Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili würzen. Anschließend leicht abkühlen lassen. Salat waschen, klein schneiden und in eine große Schüssel geben.

Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen, Tomaten waschen, klein schneiden, in eine separate Schüssel geben und durchmischen. Nun das Hackfleisch auf dem Eisbergsalat verteilen, darüber das Bohnen-Mais-Tomaten-Gemisch, dann die Flasche Salsasoße. Den Schmand mit etwas Salz und Pfeffer würzen und als nächste Schicht auf dem Salat verteilen. Darüber den geriebenen Käse geben.

Erst vor dem Servieren folgen die Taccos. Zunächst zwei Hände Chips der Tüte entnehmen und den restlichen Inhalt zerbröseln. Die zerbröselten Chips werden auf den Salat gestreut, mit den unzerbrochenen wird der Salat verziert.

Michael Aulbur | Vertriebsinnendienst



Zutaten

1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
½ Paprikaschote, rot
½ Paprikaschote, grün
1 Zwiebel
1 TL Sojasoße
Zucker
Currypulver
1 TL Senf, mittelscharf
3 EL Öl
Salz und Pfeffer
½ Zitrone, den Saft davon
TK-Kräuter, gemischt
Schnittlauch

Bunter Salat

Zubereitung:

Den Mais und die Kidneybohnen in ein Sieb schütten, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Paprika und Zwiebel in feine Streifen oder Würfel schneiden, alles miteinander in eine Schüssel geben.

Für das Dressing die restlichen Zutaten miteinander vermischen, über den Salat gießen und gut vermengen. Als Öl nehme ich Rapskernöl, man kann aber sicher auch jedes andere und bestimmt auch Olivenöl nehmen.

Nun ca. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, ggf. nachwürzen. Die Mengenangaben sind Anhaltswerte und natürlich je nach Geschmack variabel.

Henry Klötzner | Fuhrpark

Reissalat

Zubereitung:

Gekochten Reis abkühlen lassen und gekochten Schinken in Würfel schneiden. Mandarinen abgießen und den Saft auffangen. Paprika und Zwiebeln fein schneiden, alles zusammenmischen, die Worcestersoße und etwas Mandarinsaft hinzugeben.

Maikel Genat | Korpus-Kommissionierlager

Zutaten

2 Tüten Reis
2 Zwiebeln
1 große rote Paprika
2 kleine Dosen Mandarinen
1 Pckg. gekochter Schinken
2 EL Worcestersoße
etwas Mandarinsaft

Zutaten

Für 4 Personen

250 g Nudeln, Fusilli
oder kleinere Röhrennudeln
200 g Mozzarella
150 g getrocknete Tomaten in Öl
150 g Rucola
150 g Parmaschinken
50 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Für das Dressing:

70 ml Olivenöl
3 EL Balsamico-Essig
1 TL Pesto
1 TL Senf
1 TL Honig

Italienischer Nudelsalat

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, gut abtropfen und auskühlen lassen. Die Pinienkerne ohne Fett und bei mittlerer Hitze in der Pfanne leicht anbräunen. Rucola waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die getrockneten Tomaten und den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

Den Parmaschinken in zarte Streifen schneiden. Die Zutaten in eine große Schüssel geben, vorsichtig durchmischen, salzen und pfeffern.

Für das Dressing Öl, Essig, die gepresste Knoblauchzehe, das Pesto, den Senf und den Honig miteinander verrühren.

Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Alles nochmal gut durchrühren und mit dem frisch geriebenen Parmesan (Menge nach Geschmack) garnieren.

Marc Metzen | Außendienst Deutschland

Dieser Salat ist ein etwas außergewöhnlicher Sommersalat und passt perfekt zu Gegrilltem!

Nudelsalat mit Feta

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen (nicht zu weich), abgießen.

Dressing nach Packungsanleitung zubereiten und über die noch heißen Nudeln verteilen. Feta-Käse und Tomaten würfeln und zu den Nudeln geben. Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten und über dem Salat verteilen.

Zutaten

500 g Penne-Nudeln
1 Pckg. Feta-Käse
1 kleine Tasse
Sonnenblumenkerne
2 Pckg. „Würzige Gartenkräuter“
(Knorr Salatkrönung)
½ Glas getrocknete Tomaten in Öl

Wolfgang Höfling | Montagesteuerung

Zutaten

2 kg kleine, runde Kartoffeln
Salz
2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Bund Radieschen
150 g geräucherter durchwachsener Speck
125 ml Kräuternessig
weißer Pfeffer
2 EL Zucker

Bunter Kartoffelsalat

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und dann pellen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe, Radieschen in Scheiben schneiden.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig ausbraten.

Mit Öl und Essig ablöschen, kurz erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Radieschen mit der Marinade vermischen und etwas durchziehen lassen.

Silke Kolar | Zubehör-Kommissionierlager

Kartoffel-Sellerie-Salat

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, abbürsten und ungeschält in den Topf geben. Wasser in den Topf geben und die Kartoffeln etwa 20 Min. kochen. Gleichzeitig Sellerie schälen, in größere Stücke schneiden und mit etwas Salzwasser in einen Topf geben. Das Gemüse bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. kochen, bis es bissfest ist.

Die Gemüsebrühe mit dem Öl, Essig, Currypulver und der sauren Sahne verrühren. Anschließend mit Salz abschmecken.

Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen. Kartoffeln pellen und mit dem Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Beides etwas abkühlen lassen.

Petersilie hacken und mit dem Dressing über den Salat geben.

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln
600 g Knollensellerie
¼ l kräftige Gemüsebrühe
2 EL Rapsöl
4 EL Balsamico bianco
2 TL Madras Currypulver
100 g saure Sahne
½ Bund glatte Petersilie

Christoph Bredenhöller | Quality Control

Martins Gurkensalat

Zubereitung:

Die Gurken schälen und in feine Scheiben schneiden.

In eine Schüssel geben und ordentlich salzen (auf diese Weise entwässern die Gurken). Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Zitronensaft einlegen.

Den Puderzucker in der Sahne auflösen (immer rühren).

Nach ungefähr 30 Min. die Gurken vorsichtig ausdrücken, die Zwiebeln mit einer Gabel aus der Zitrone nehmen und den Gurken zufügen.

Erst kurz vorm Servieren die Sahne dazugeben, umrühren – lecker!

Simone Bednorz | Scandienst

Wenn wir Geburtstage feiern oder einfach mit Freunden grillen, darf „Martins Gurkensalat“ nicht fehlen.

Spitzkohlsalat

Zubereitung:

Spitzkohl waschen und schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken, dann untermengen und die restlichen Zutaten dazugeben. Gekühlt etwas ziehen lassen.

Petra Bettziehe | Frontenvormontage

Tipp für unterwegs: Arabisches Brot fappen, großes Salatblatt darauf- und Spitzkohlsalat darüberlegen. Zuklappen und wie Lahnacum in Alufolie aufrollen. Erfrischend und lecker!

Zutaten

2 Schlangengurken

1 Zwiebel

1 Becher Sahne

1/2 Pckg. Puderzucker

Zitronensaft, Salz

Zutaten

1 Spitzkohl

½ Tasse Distelöl

½ Tasse Kräuternessig

1 mittelgroße Zwiebel

ca. 3–4 EL Agavendicksaft

Salz und Pfeffer

Zutaten

Für die Salattorte:

- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 mittelgroße Salatgurke
- 1 Gemüsezwiebel
- 350 g Tomaten
- 1 Stange Porree (Lauch)
- 250 g gekochter Schinken (wenn man möchte)
- 5 hart gekochte Eier
- 1 Bund Radieschen
- 250 g grob geraspelter Gouda

Für die Salatsauce:

- 350 g Salatmayonnaise
- 200 ml Schlagsahne
- 5-6 EL Milch
- 1 TL Chinagewürz
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 Bund Schnittlauchröllchen
- 16 Cocktailtomaten

Salattorte

Zubereitung:

Eisbergsalat putzen, halbieren, kurz waschen, in grobe Streifen schneiden und trockenschleudern.

Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Gemüsezwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden.

Tomaten waschen, halbieren, die Stängelansätze herausschneiden und in Scheiben schneiden.

Porree putzen, waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.

Schinken in Würfel schneiden, Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Zutaten in der Reihenfolge der Zutaten in eine Springform (Ø 28 cm) füllen, dabei jede Lage etwas andrücken, mit den Käseraspeln abschließen. Die Salattorte zugedeckt und kühl gestellt etwa 12-24 Stunden durchziehen lassen. Die Zutaten für die Salatsauce kurz vor dem Servieren vermischen. Die Salattorte mit den Cocktailtomaten mit kleinen Holzspießchen wie eine Torte garnieren. Den Springformrand vorsichtig lösen, die Torte mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden.

Die Salatsauce separat zur Salattorte reichen.

Monika Adler | Zubehör-Kommissionierlager

Tipp: Wer möchte, kann einen Teil der Salatmayonnaise durch Naturjoghurt ersetzen.



Kartoffelsalat – mal ohne Mayo!

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und abbürsten. Wenn sie zu groß sein sollten, halbieren oder vierteln. In eine Auflaufform oder in einen Bräter geben. Mit 2 EL Olivenöl und Meersalz bestreuen und alles im Öl wenden.

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Min. garen, dabei mehrmals wenden.

Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Kartoffeln kurz vorm Servieren in das Dressing geben und vermengen.

Sven Heimbucher | Vertriebsinnendienst

Zutaten

1 kg kleine Kartoffeln

125 ml Olivenöl

1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt

30 g schwarze Oliven, fein gehackt

2 EL Kapern, gewaschen, abgetropft, klein gehackt

6 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten (fein gehackt)

viel Petersilie, klein gehackt

1 EL Balsamico

grobes Meersalz

Pfeffer, schwarzer

Soße für Feldsalat und Radicchio mit Walnüssen und Parmesankäse

Zubereitung:

Walnüsse etwas klein hacken. Parmesan in dünne Scheiben hobeln. Den Radicchio ca. 10 Min. warm wässern, Feldsalat waschen.

Beide Salate auf großen Platten anrichten. Erst kurz vor dem Essen die Soße darübergießen und mit Walnüssen und Parmesan anrichten. Das Dressing eventuell mit etwas Zucker abschmecken und mit Wasser verdünnen (je nach Menge).

Angelika Konheiser | Zubehör-Kommissionierlager

Zutaten

1 Pckg. Knorr Salatkrönung „Französische Art“

1½ EL normales Öl

1½ EL Walnussöl

1 EL Balsamessig (dunkel)

1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack)





Mitarbeiterin

Brigitte Moldenhauer-Stumpe

Zutaten

Für ca. 8 Portionen

1 kg Kartoffeln

je 250 g rote, grüne
und gelbe Paprika

1 kg Tomaten

500 g Gemüsezwiebeln

Salz und Pfeffer

200 ml Olivenöl

Warmer Gemüsesalat „Bobbia“

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, Paprika putzen, Tomaten häuten und alles in Stücke schneiden. Gemüsezwiebeln vierteln und in Streifen schneiden. Alles in einen Topf geben, salzen, pfeffern und mit Öl begießen. Zugedeckt bei milder Hitze 45 Min. garen. Mit Schaumkelle herausnehmen. Den Sud 5–10 Min. lang einkochen, dann über das Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

Schinkensalat schwedisch

Zutaten

1 l Wasser

Salz

100 g Hörnchennudeln

250 g gekochter Schinken

1 Banane

Saft einer Zitrone

½ Sellerieknolle

½ Honigmelone

125 g blaue Weintrauben

1 kleine Dose Erbsen extra fein

Marinade:

50 g Mayonnaise (Joghurt)

1/8 l saure Sahne

Saft einer halben Zitrone

Salz, weißer Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Nudeln in dem Wasser bissfest kochen, ca. 8–10 Min. abschrecken und erkalten lassen. Gekochten Schinken würfeln und mit den kalten Nudeln in eine Schüssel geben.

Bananen würfeln und mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Sellerieknolle grob raspeln und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

Aus der Honigmelone mit dem Kartoffelbohrer Kugeln ausbohren. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Erbsen gut abtropfen lassen. Alle Zutaten zu den Nudeln und zum Schinken geben.

Für die Marinade die Mayonnaise und die saure Sahne verrühren und gut mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mindestens 60 Min. ziehen lassen.

Abschmecken und mit rohen Schinkenröllchen verzieren.

Frank Feldmeyer | Vertriebsinnendienst

Zutaten

- 1 große Dose feine Erbsen
- 1 große Dose Ananas
- 1 große Dose Pilze
- 750 g Fleischsalat
- 2 Gewürzgurken (gewürfelt)
- 2 Äpfel (gewürfelt)
- ¼ l Sahne
- 1 Glas Remoulade

Schlemmersalat

Ananas, Pilze und Gurken abtropfen lassen und alle Zutaten miteinander vermischen.

Elisabeth Grütt | Marketing

Wenn es schnell, einfach und lecker sein soll!

Zutaten

- 1 Pckg. Tiefkühlerbsen
- 2 Dosen Mais
- 2 Dosen oder Gläser geschnittene Pilze
- 11/2 Gläser Remoulade
- Salz, Pfeffer und 11/2 TL Currypulver

Brigittes Knacksalat

Tiefkühlerbsen gefroren in eine Schüssel geben, darauf den abgespülten Mais und Pilze geben, Salz, Pfeffer und Currypulver hinzufügen, Remoulade darübergeben und umrühren.

Abschmecken und eventuell noch etwas Currypulver hinzufügen.

Wenn der Salat am Abend gebraucht wird, ist es ausreichend, ihn am frühen Morgen zuzubereiten.

Brigitte Bednorz | Scandienst

Dieser Salat fehlt bei uns auf keiner Grillfeier!

Teufelssalat

Zubereitung:

Die Paprikaschoten vierteln, putzen und abspülen. Abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Tomaten häuten, achteln, entkernen und die Stängelansätze herausschneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Eier schälen und wie die abgetropften Gurken in Scheiben schneiden. Rindfleisch längs in 4 Stücke, danach in möglichst dünne Scheiben schneiden. Alles vorsichtig in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Tomatenketchup mit Mayonnaise und Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Pfeffer, Zucker, Curry pikant würzen. Salat mit Marinade begießen und zugedeckt mindestens 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen. Salat mischen, eventuell nachwürzen und in eine Glasschale füllen.

Stefan Brunnert | Montage

Zutaten

- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 4 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 2 hart gekochte Eier
- 2 Gewürzgurken
- 300 g Rinderbraten
- 5 EL Tomatenketchup
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Kräuternessig
- Pfeffer
- Paprika rosenscharf
- Zucker
- Curry

Übrigens: Mit magerem Schweinebraten schmeckt der Salat ebenfalls gut.



FESTLICHES

Mitarbeiter:

v.l.: Claudia Tödttmann,
Brigitte Moldenhauer-Stumpe,
Stefan Kräutli

Ein festliches Menü vorzubereiten ist aufwendig, macht aber Spaß. Gastgeber holen das feine Geschirr hervor und überraschen ihre Gäste mit raffinierten Rezepten.



Klassisches Fondue –

Grundrezept

Zubereitung:

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Käsemischung mit der Maisstärke vermischen und zusammen mit Weißwein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Kirsch beifügen, würzen.

*„Fondue isch guet und
git e gueti Luue!“*

Stefan Kräutli | Außendienst Schweiz

Zutaten

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe, halbiert

3½ dl Weißwein

1 TL Zitronensaft

800 g Fondue-Käsemischung,
gerieben oder geraffelt

4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch

Pfeffer, Muskat

Zutaten

Für 4 Personen

2–3 Knoblauchzehen,
in Scheiben geschnitten

4 dl Weißwein

400 g Gruyère,
an der Röstiraffel gerieben

400 g Freiburger Vacherin,
an der Röstiraffel gerieben

ca. 4 TL Maisstärke

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Cayennepfeffer

500–800 g Brot, in mund-
gerechte Würfel geschnitten

Käsefondue moitié-moitié

*Ein typisch schweizerisches Winter-Rezept,
welches in der kalten Jahreszeit im kleinen
Kreis, wie auch in großen Gruppen immer Spaß
macht!*

Zubereitung:

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen, den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen.

Kirsch begeben und Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.

Stefan Kräutli | Außendienst Schweiz



Soßen zum Fondue

Eiersoße

Zubereitung:

Die Eier hart kochen. Abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden. Gewürzgurke und die Eier ebenfalls würfeln. Wichtig ist, dass Eier, Zwiebeln und Gewürzgurke wirklich sehr fein gewürfelt werden. Die Mayonnaise mit Joghurt, Curry und Salz verrühren. Alle klein geschnittenen Zutaten unter die Soße mengen. Möglichst gut durchziehen lassen.

Kräuterquarksoße

Zubereitung:

Quark mit Milch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Currysoße

Zubereitung:

Mayonnaise mit der Dosenmilch glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Zum Schluss die mit dem Pürierstab zu Brei gerührten Mixed Pickles unterheben.

Zutaten

4 Eier
4 Zwiebeln
1 kleine Gewürzgurke
1 Tasse Mayonnaise
1 Becher Joghurt
½ TL Curry
Salz

Zutaten

Quark
1/8 l Milch
Salz
Pfeffer

Mitarbeiter:

v.l.: Stefan Kräutli,
Andrea Vorbohle

Zutaten

1 Beutel Mayonnaise
3 EL Dosenmilch
Salz
weißer Pfeffer
1 gehäufter TL Curry
2 EL Mixed Pickles



Zutaten

1 Beutel Mayonnaise
2 EL Tomatenketchup
1 EL Zigeunersoße
1 EL Dosenmilch
Salz
Prise Zucker
schwarzer Pfeffer

Tomatensoße

Zubereitung:

Die Mayonnaise, den Tomatenketchup und die Zigeunersoße mit der Dosenmilch glatt rühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Meerrettichsoße

Zubereitung:

Alles miteinander vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Zutaten

1 Beutel Mayonnaise
3 EL tafelfertiger Meerrettich
2 TL scharfer Senf
1 kräftige Prise Zucker
Salz
Pfeffer
1 EL Dosenmilch
2 TL Kapern

Stefan Brunnert | Montage

Zutaten

4 Stück Fisch, z. B. Seehecht
8 kleine Kartoffeln
2 Tomaten
2 Zitronen, geschält
2 Zwiebeln
1 Petersilie
2 Lorbeerblätter, halbiert
1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
Öl (Olivenöl)
Salz
Pfeffer
etwas Chili, je nach Schärfe

Seehecht in der Folie

Zubereitung:

Die kleinen Kartoffeln in der Schale knapp gar kochen, abschrecken, pellen und halbieren. Zwiebeln, Tomaten und Zitronen in Scheiben schneiden. Fisch abspülen, auf ein doppeltes Stück Alufolie setzen, welches mit Olivenöl eingefettet wurde. Auf den Fisch je ein Viertel der Tomaten-, Zitronen- und Zwiebelscheiben geben. Die kleinen halbierten Kartoffeln neben den Fisch geben, alles salzen, pfeffern und mit frisch gemahlenem Chili, einem Lorbeerblatt sowie Knoblauch würzen. Die Petersilie zum Schluss daraufstreuen und die Folie fest verschließen. Fisch im Backofen bei ca. 200 °C 35 Min. garen.

Henry Klötzner | Fuhrpark

Lachs mit Lauch und Möhren im Salzteig

Zubereitung:

Möhren grob raspeln, Lauch in dünne Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Den Lachs auf ein Backblech legen und mit dem Gemüse füllen.

Das Eiweiß steif schlagen, das grobe Salz unterrühren und auf dem Lachs verteilen, sodass der Fisch ganz eingehüllt ist.

Im Backofen auf der mittleren Einschubschiene 40 Min. bei 220 °C backen. Die Salzkruste wird ganz hart und muss zum Servieren entfernt werden.

Rieslingsoße

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und in der Kräuterbutter andünsten. Weißwein angeben, etwas einkochen lassen, Sahne auffüllen und Safran zugeben.

Ca. 5 Min. köcheln lassen und dann mit Salz abschmecken.

*Dazu schmeckt ein
kühler Weißwein!*

Roland Hensdick | Betriebsrat

Zutaten

1 küchenfertiger Lachs

2 Möhren

1 Stange Lauch

etwas Butter

Salz, Pfeffer, Zitrone und Estragon zum Abschmecken

3–5 Eiweiß

1 kg Meersalz,
je nach Größe des Fisches

Für die Rieslingsoße:

1 Becher Sahne

1 Glas Rieslingwein

1 kleine Zwiebel

Petersilie

30 g Kräuterbutter

1 Beutel Safran

Petersilie



Zutaten

Für 4 Personen

Risotto:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Champignons

2 EL Olivenöl

200 g Rundkornreis (Arborio)

0,2 l trockener Weißwein

1 l Gemüsebrühe

50 g Parmesan

40 g Butter

Salz und Pfeffer

1 Aubergine

2 EL Aceto balsamico

Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets à 150 g

4 Basilikumblätter

100 g getrocknete Tomaten

50 g Parmesan

Salz und Pfeffer

Hähnchenbrust Capri mit Risotto ai Funghi

Zubereitung:

Für dieses Rezept benötigen Sie einen Grill mit Grillrost und Kontaktplatte (oder heißem Stein). Sollte Ihr Grill nur einen Grillrost haben, können Sie auch einen Speckstein auf den Grillrost legen. Wenn Ihr Grill keinen Seitenkocher hat, können Sie die Beilage auch am Herd zubereiten.

Für das Risotto

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in dünne Scheiben (ca. 0,3 cm) schneiden. Seitenkocher entfachen und darauf in einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Pilze ebenfalls kurz andünsten, dann den Reis hinzugeben. Sobald der Reis glasig wird, mit Weißwein ablöschen und mit der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen. Aufkochen, die Temperatur des Seitenkochers etwas herunterdrehen und unter Rühren auf kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn die Masse zu dickflüssig wird, Gemüsebrühe nachgießen. Nach ca. 20 Min. ist der Reis gar.

Parmesan fein raspeln und zusammen mit der Butter unter den Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Hähnchen

Den Brenner unter der Platte zünden und ca. 10 Min. auf voller Leistung vorheizen. Währenddessen in die gerade, etwas dickere Seite der Hähnchenbrustfilets vorsichtig mit einem Längsschnitt eine Tasche schneiden. In diese je ein Basilikumblatt, eine getrocknete Tomate und einige feine Scheiben Parmesan geben. Mit einem Zahnstocher verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Taschen auf die Platte legen, mit dem Deckel zudecken und auf beiden Seiten 5 Min. bei mittlerer Hitze grillen.

Die Brenner unter dem Grillrost zünden und ca. 10 Min. auf voller Leistung vorheizen. Aubergine längs in Streifen (ca. 0,7 cm) schneiden, mit wenig





Olivenöl bepinseln und auf dem Grillrost beidseitig je 4 Min. grillen, mit Salz bestreuen. Zum Schluss mit etwas Aceto balsamico bepinseln.

Servieren

Risotto in die Mitte der Auberginenstreifen geben und zu einer Tüte rollen. Auf Tellern anrichten. Die Hähnchenbrust in je 3 gleich große Scheiben schneiden und daneben platzieren, mit einem Basilikumstrauß dekorieren.

Hähnchenschnitzel in Kokoshülle

Zubereitung:

In die Schnitzel eine Tasche schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Schnitzel mit dem Kräuterfrischkäse füllen.

Eier miteinander verschlagen und Schnitzel darin wenden.

Anschließend in den Kokosraspeln wälzen und in heißer Butter bei niedriger Hitze braten.

Für die Soße Ananasstücke abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Fruchtstücke in feine Raspeln schneiden. Mit dem Saft in einen Topf geben.

Honig, Essig und Pfefferkörner zugeben und erhitzen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und abschmecken.

Soße zu den Schnitzeln servieren.

Andreas Fischer | Teilefertigung

Zutaten

Für 4 Personen

4 Hähnchen oder Putenschnitzel

Salz, Pfeffer, 1 EL Thymian

100 g Kräuterfrischkäse

1–2 Eier,

1 Prise Cayennepfeffer

Salz

60 g feine Kokosraspeln

60 g Butter

Für die Soße:

1 kleine Dose Ananasstücke

2 EL Honig

4 EL Essig

1 EL grüne Pfefferkörner

4 EL Rosinen

4 EL gehackte Haselnüsse

1 TL Paprikapulver edelsüß

Salz, Pfeffer

Frank Feldmeyer | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 8 Personen

2 Schweinefilets à 750 g
3 EL Bratenfett
Salz, Pfeffer
4 dicke Stangen Porree
4 Schalotten
250 g Champignons
150 g Butter
300 g Rinderhack
1 Becher Crème fraîche
Muskat
4 cl Weinbrand
2 Bund kleine Möhren
2 Kohlrabi
2 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Sesamkerne
2 Pckg. Kartoffelkrönchen
à 300 g

Schweinefilet im Lauchmantel

Zubereitung:

Filets abspülen, trocken tupfen, im Fett gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Porree putzen, an langer Seite aufschneiden, waschen, im Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen.

Für die Füllung Schalotten abziehen, Champignons putzen, beides fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten. Mit Hack und Crème fraîche vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Weinbrand abschmecken.

Lauchblätter je 2 x ausgebreitet nebeneinanderlegen, überlappen lassen. Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Je 1 Filet quer zum Lauch darauflegen, überhängende Blätter darum wickeln, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. in feuerfester Form backen.

Möhren putzen, etwas Grün stehen lassen, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln putzen, in Stücke schneiden. Möhren ganz lassen und ca. 15 Min., Kohlrabi ca. 10 Min., Frühlingszwiebeln ca. 5 Min. getrennt in Salzwasser garen. Getrennt in je 2 EL Butter dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die angerösteten Sesamkerne darüberstreuen. Nach 10 Min. Backzeit der Filets „Kartoffelkrönchen“ auf einem Backblech mit in den Ofen schieben. Die letzten 10 Min. die Schweinefilets mit Alufolie abdecken und etwas Brühe angießen. Alles zusammen anrichten.

Raimund Buschmann | Vormontage



Saftiger Lamnbraten mit Kräutermarinade auf Kartoffel-Tomaten-Bett

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Petersilien- und Thymianblätter mit den Knoblauchzehen und 200 ml Olivenöl fein pürieren.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Das Fleisch mit der Kräutermarinade bestreichen. 4 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die Lammkeule salzen und pfeffern und von allen Seiten darin anbraten.

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und mit anbraten. Das Tomatenmark zugeben, untermengen und mit Weißwein und Brühe ablöschen. Bräter in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene geben und das Ganze etwa 1,5 Std. schmoren lassen. Zwischendurch die Kartoffeln immer wieder durchmengen und das Fleisch mit der Soße übergießen. Für die letzten 10 Min. die Cocktailtomaten sowie die restliche Marinade mit in die Soße geben.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für die Marinade

1 Bund Petersilie

1 Bund Thymian

200 ml Olivenöl

2 geschälte Knoblauchzehen

Für den Braten

1,5–2,0 kg Lammkeule
(küchenfertig, ohne Knochen)

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

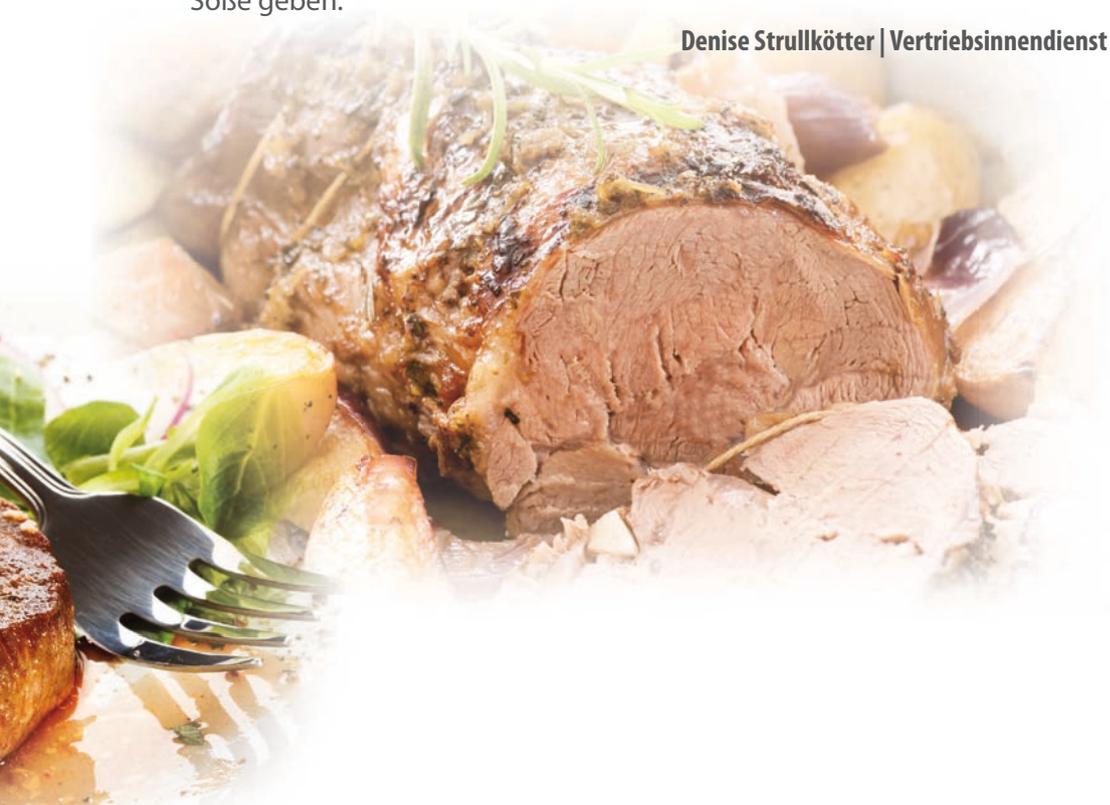
1 kg festkochende Kartoffeln

1 TL Tomatenmark

ca. 300 ml Weißwein

ca. 500 ml Gemüsebrühe

200 g halbierte Cocktailtomaten





Zutaten

Für 4 Personen

600 g Kalbsschnitzel

1 Zwiebel

500 g Mango

150 g Pfifferlinge

2 Gewürzgurken

Butter

Salz und Pfeffer

etwas Chilischote

1 EL Mangochutney

Weißwein

Kalbsgeschnetzeltes mit Mangosoße

Zubereitung:

Fleisch in feine Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln. Die Fleischstreifen portionsweise im heißen Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Das Fleisch darf nicht kochen, sondern nur braten, deshalb lieber weniger Fleisch in die Pfanne geben.

Zwiebeln und Pilze in Butter leicht anbraten. Geschnittene Chilischote dazugeben, mit etwas Weißwein ablöschen, pürierte Mango einrühren und aufkochen lassen.

Mit Mangochutney abschmecken und servieren.

Frank Feldmeyer | Vertriebsinnendienst

Sparerib trifft Wok

Spareribs in süßsaurer Sauce

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, das Fleisch zugeben und mindestens 20 Min. marinieren.

Das Öl im Wok auf 180 °C erhitzen (ein Brotwürfel bräunt darin in 30 Sek.).

Die Spareribs 8 Min. frittieren, dann abtropfen lassen und beiseitestellen.

Für die Soße zunächst Essig, Zucker, Sojasoße und Ketchup verrühren.

Im vorgeheizten Wok 1 EL Öl erhitzen. Paprika, Zwiebeln und Karotten

2 Min. unterrühren, anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Das restliche Öl im sauberen Wok erhitzen. Knoblauch und Ingwer darin schwenken. Die Soße unterrühren und zum Kochen bringen. Die Mango unterheben. Spareribs und Gemüse wieder in den Wok geben und rühren, bis alle Zutaten heiß sind.

Am besten mit Reis servieren.

Paul Nowak | Fuhrpark

Zutaten

Für 4 Personen

Marinade:

4 TL helle Sojasoße

1 TL Salz

1 gute Prise weißer Pfeffer

1000 g Spareribs (in mundgerechte Stücke zerteilen)

Öl zum Frittieren

Soße:

9 EL weißer Essig

6 EL Zucker

3 TL helle Sojasauce

3 EL Tomatenketchup

2 grüne Paprika
(in Würfel schneiden)

1 große Zwiebel (gehackt)

2 Karotten (in feine Scheiben schneiden)

½ TL fein gehackter Knoblauch

½ TL frische fein gehackte
Ingwerwurzel

1 Mango (in Würfel schneiden)



Zutaten

Wildschweinrücken oder Keule

Salz, Pfeffer, Wildgewürz,

Zwiebel

3 EL Fett und etwas Rapsöl

2 Pckg. Camembert

2 Pckg. Kräuterschmelzkäse

2 Becher Sahne

2 Gläser Pfifferlinge
oder Champignons

Camembert Wildschweinbraten

Zubereitung:

Den Wildschweinbraten mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel klein schneiden, dazugeben und alles im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C, Umluft, 2,5-3 Stunden garen. Zwischenzeitlich das Fleisch wenden und mit Wasser angießen. Nach dem Garen das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Den Camembert sowie den Schmelzkäse in ¼ l Bratensud (vorher durchsieben) auflösen, 2 Becher Sahne dazugeben. Die Bratenscheiben mit den Pilzen in eine Auflaufform schichten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und über den Braten gießen. Bis zum nächsten Tag ziehen lassen, dann bei 175 °C, Umluft, ca. 20-30 Min. (je nach Höhe der Auflaufform) im Backofen überbacken.

Marilen Hunsel | Marketing

Als Beilage empfehlen sich Röstis oder Kroketten, Blumenkohl und Rosenkohl mit Speckwürfeln aus der Pfanne.

Rehrücken mit Mandelsoße

Zubereitung:

Den Rehrücken häuten, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben. Fett auslassen, den gewürfelten Speck dazu und dann in einen Schmortopf geben. Den Rehrücken mit Gewürzen und dem Gemüse hineinlegen und im geschlossenen Topf im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C, Umluft, 60-90 Min. braten. Während des Garens wenden und mit Wasser angießen. Danach den Rehrücken aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit ¼ l Rotwein und etwas Wasser auffüllen, mit den zerdrückten Wachholderbeeren, Wildpreiselbeeren und Curry-Ketchup 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Soße mit Mehl andicken und zum Schluss durchsieben. Mandelstifte in wenig Fett bräunen und mit den Korinthen in die Soße geben.

Marilen Hunsel | Marketing

Zutaten

- 1 Rehrücken
- Salz, Pfeffer, Wildgewürz
- 100g fetter, geräucherter Speck
- 2 EL Fett
- 1 Stück Sellerie
- 1 Karotte, 1 Zwiebel,
Lorbeerblatt, Pfefferkörner
- 2 EL Curry-Ketchup
- 5 Wacholderbeeren
- 2 EL Wildpreiselbeeren
- 3 EL Mandelstifte
- 2 EL Korinthen
- ¼ l Rotwein

*Als Beilage serviert man
Salzkartoffeln oder Spätzle
und gemischten Salat.*





Mitarbeiter
v.l.: Christelle Angert,
Sabine Trossehl,
Doris Haarmeyer

SUPPEN UND EINTÖPFE

Suppen und Eintöpfe lassen sich gut vorbereiten. Häufig schmecken sie ein zweites Mal aufgewärmt besonders gut, daher kann man ruhig größere Mengen zubereiten.





Zutaten

Für 4 Personen

500 g Möhren

250 g Kartoffeln (mehlig kochend)

1 Zwiebel

1 Stück Ingwer (ca. 25 g)

2 EL Öl

100 ml Orangensaft

¾ l Gemüsebrühe

100 g Crème fraîche

Sojasoße

Salz, Pfeffer, 1 Bund Koriander
(wahlweise glatte Petersilie)

Zum Servieren die Suppe mit dem übrigen Koriander garnieren.

Möhrencremesuppe mit Ingwer

Zubereitung:

Möhren und Kartoffeln putzen, schälen und klein schneiden; Zwiebel abziehen und grob würfeln; Ingwer schälen und fein hacken oder reiben.

Zwiebel in einem Suppentopf in heißem Öl glasig dünsten; Möhren, Kartoffeln und Ingwer zugeben und kurz mitdünsten; Orangensaft und Gemüsebrühe angießen; alles einmal aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 15 Min. gar kochen.

Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren; Crème fraîche einrühren und mit Sojasoße, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen; einige Blättchen für die Dekoration beiseitelegen; restliche Blättchen fein hacken und in die Suppe rühren.

Jörg Müller Hermann | Vormontage



Exotische Kürbissuppe

Zubereitung:

Porree in kleine Ringe schneiden und mit der Butter glasig dünsten. Kürbisfleisch und Kartoffeln würfeln und hinzugeben. Mit Gemüsebrühe und Milch auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken. Das kleine Stückchen Ingwer sehr fein hacken und hinzufügen. Etwa 30 Min. kochen, anschließend pürieren und Crème fraîche oder saure Sahne unterziehen.

Frank Südhaus | Arbeitsplattenfertigung

Zutaten

Für 4 Personen

2 kleine Stangen Porree
 300 g mehliges Kartoffeln
 500 g Kürbisfleisch
 60 g Butter
 ½ l Gemüsebrühe
 ½ l Milch
 150 g Crème fraîche oder saure Sahne
 Salz & Pfeffer
 1 Stck. frischer Ingwer
 1 gehäufte TL Curry
 Muskatnuss

Zutaten

Für 6 Personen

500 g Kassler
 1 l Wasser
 1 Dose Mais
 1 Dose feine Erbsen
 1 Glas Spargel
 200 g Sahneschmelzkäse
 1 Becher Crème fraîche
 1 Becher Sahne
 Salz, Pfeffer, Zucker,
 Paprika, Tabasco

Kasslersuppe

Zubereitung:

Kassler in kleine Stückchen schneiden und in 1 Liter Wasser ca. 15 Min. kochen.
 Mais, feine Erbsen und Spargel jeweils abgießen und hinzugeben. Sahneschmelzkäse, Crème fraîche und Sahne hinzugeben und alles köcheln lassen.
 Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und Tabasco abschmecken und zum Schluss etwas andicken.

Bastian Elberg | Materialbeschaffung

Champignoncremesuppe

Zubereitung:

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Öl erhitzen und die Champignons darin von allen Seiten ca. 5–8 Min. braten. Butter in einem anderen Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und mit der Brühe ablöschen. Champignons in die Suppe geben. Mit einem Pürierstab alles schön zerkleinern, bis die Suppe cremig ist! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sahne nach Belieben verfeinern!

Marcus Limbach | Außendienst Deutschland

Zutaten

250 g Champignons
1 kleine Zwiebel
2 EL Öl
30 g Butter
35 g Mehl
750 ml Brühe
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Pizzasuppe

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Die Tomaten zugeben und dünsten lassen. Sahne und Schmelzkäse unterrühren, die Champignons in der Suppe erhitzen und mit den Gewürzen die Suppe abschmecken. Dazu passen Weißbrot oder Zwiebelbaguette.

Werner Wulf | Fuhrpark

Zutaten

Für 8–10 Personen
650–1000 g Rinderhack
3–4 mittelgroße Zwiebeln
2 große Dosen geschälte Tomaten
2 große Gläser Champignons
2 Becher Sahne
400 g Schmelzkäse
Gewürze:
Salz, Pfeffer, Süßstoff, Tabasco
und viel Oregano

Tomatensuppe mit Gin

Zubereitung:

Zwiebel schälen, vierteln und klein schneiden. Im heißen Öl andünsten. Tomatenmark einrühren. Mehl darüberstäuben und anschwitzen.

Mit Brühe und Tomaten ablöschen. Unter häufigem Rühren ca. 10 Min.

köcheln, würzen.

Basilikum waschen und, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, fein schneiden. Tomaten waschen und in Stücke schneiden.

Die Suppe pürieren. Sahne, Gin und Basilikum einrühren, kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomatenstücke in der Suppe erhitzen. Crème fraîche als Klecks daraufgeben und mit Rest Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Christoph Sawatzki | Einkauf

Zutaten

Für 8–10 Personen

1 Gemüsezwiebel

2 EL Olivenöl

4 EL Tomatenmark

3 gehäufte EL Mehl

1 l Gemüsebrühe (Instant)

2 Dosen Tomaten (à 850 ml)

Salz, schwarzer Pfeffer

1 Töpfchen Basilikum

4 kleine Tomaten

100 g Schlagsahne

8–10 EL Gin,

1 TL Zucker

150 g Crème fraîche

Diese Suppe gelingt auch unter Zeitdruck und ist auf Partys immer gern gesehen!

Zutaten

Für 12 Personen

- 1,5 kg Putenbrustfilet
- 2 mittelgroße Gemüsezwiebeln
- 1 Dose Ananasscheiben
(Abtropfgewicht 340 g)
- 6 EL Speiseöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 3–4 gestr. EL Currypulver
- 1 Flasche (250 ml) Currysoße
- 2,5 l Hühnerbrühe
- 60 g Weizenmehl
- 400 ml Schlagsahne
- 200 ml Ananassaft
- 2 EL gehackte Petersilie



Curry-Ananas-Rahmsuppe

Zubereitung:

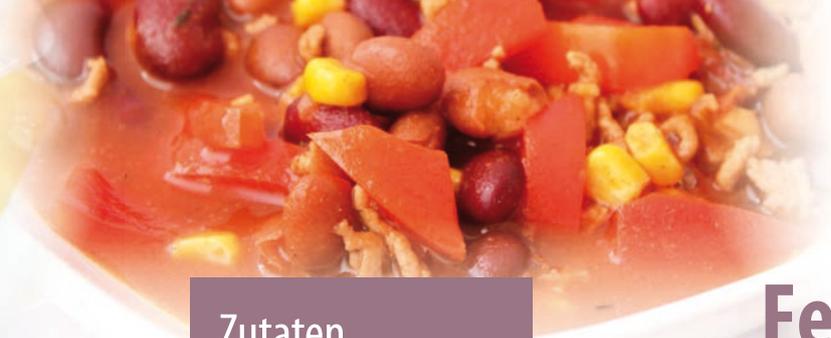
Putenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln abziehen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 200 ml abmessen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen portionsweise darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in einen großen Topf geben. Zwiebelstreifen in dem verbliebenen Fett kurz andünsten und zu dem Fleisch geben. Ananasstücke, Currysoße und Hühnerbrühe hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen.

Mehl mit etwas Sahne anrühren, mit der restlichen Sahne und Ananassaft in den Topf geben, zum Kochen bringen und unter Rühren etwa 5 Min. kochen lassen. Die Suppe evtl. mit den Gewürzen abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation

Tipp: Noch schneller geht's, wenn Sie das Fleisch bereits beim Metzger schmetzeln lassen!



Zutaten

50 g Fett
 1 kg Rinderhack
 Salz, Pfeffer, Paprika
 300 g Zwiebeln
 1 Dose Tomaten (800 g)
 2 Dosen rote Bohnen (500 g)
 1 Dose Mais (285 g)
 1 Glas Tomatenpaprika (150 g)
 400 ml Curryketchup
 2–3 EL Tomatenmark
 1½ l Instantbrühe

Feurige Partysuppe

Zubereitung:

Fett erhitzen und das Rinderhack darin unter Rühren braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zwiebeln zugeben und mitdünsten. Die Tomaten zerkleinern, mitdünsten und den Saft hinzugeben. Anschließend Bohnen, Mais und Tomatenpaprika sowie Instantbrühe hinzugeben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwas sämig einkochen lassen.

Katharina Lettow | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 10 Personen

1 ½ kg Schweinefleisch
 in Würfel schneiden
 Salz, Pfeffer
 1 kg Zwiebeln
 1 große Dose Pilze ohne Saft
 1 kleine Dose Erbsen mit Saft
 1 kleine Dose Ananas mit Saft
 1 großes Glas Tomaten-Paprika
 mit Saft
 300 g Curry-Ketchup
 250 g Chili Sauce
 ½ l Sahne

Backofensuppe

Zubereitung:

Alle Zutaten einen Tag zuvor der Reihe nach in einer feuerfesten Form schichten (nicht umrühren) und ziehen lassen.
 Bei 200 °C 2 ½ Std. in den Backofen.
 Zum Schluss die Sahne unterrühren und evtl. abschmecken.

Thomas Oesterwinter | Montage

Zutaten

Für 10 Personen

1 kg Suppenfleisch
1 kg Suppenknochen
5 l Wasser
Salz
2 Würfel Rindsbouillon
2–3 Pckg. Suppengemüse
Eierstich von 6 Eiern
500 g Mettbälle
1 Blumenkohl
100 g Nudeln, Eiergräupchen

Rindfleischsuppe

Zubereitung:

Fleisch und Knochen waschen, in das kalte Wasser geben und zum Kochen bringen, abschäumen, langsam ca. 2–2 ½ Std.unden köcheln. In der letzten Stunde Gemüse und Gewürze mitkochen.

Blumenkohlröschen und Mettbälle jedes für sich gesondert garen.

Fleisch, Knochen und Gemüse aus der Brühe nehmen und die Brühe durch ein Sieb geben. Brühe kräftig abschmecken und zum Kochen bringen.

Das in Würfel geschnittene Fleisch, Mettbälle, Blumenkohl, Eierstich und Nudeln in die Brühe geben und kurz aufkochen.

Mit Petersilie bestreut auf den Tisch bringen.

Raimund Buschmann | Vormontage

Reitersuppe

Mett und Gehacktes im Fett gut erhitzen.

Gemüsezwiebeln, Ochsenchwanzsuppe, Wasser und Tomatenmark für 10 Min. köcheln lassen. Ananas, Paprika und Pilze dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß abschmecken.

Currypulver und Tabasco dazugeben. Wiederum 10 Min. köcheln lassen.

Alfons Fahle | Sonderanfertigung

Zutaten

30 g Butaris
500 g Mett
500 g Gehacktes
2 Gemüsezwiebeln
2 Dosen Ochsenchwanzsuppe
2 Dosen Wasser
2 kleine Dosen Tomatenmark
2 Dosen geraspelte Ananas
2–3 rote Paprika
1 Glas Pilze
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
Currypulver und Tabasco

Feuerbohrentopf

Zubereitung:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln in Würfel schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika zum Hackfleisch hinzufügen, etwa 10 Minuten Min. schmoren lassen, dabei öfter umrühren.

Tomatenmark und die Gemüsebrühe hinzugeben. Zum Kochen bringen. Die Bohnen abtropfen lassen und zusammen mit dem Mais und der Chilisoße zu der Suppe geben. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Silke Kolar | Zubehör-Kommissionierlager

Beilage: Stangenweißbrot

Zutaten

- 7 EL Speiseöl
- 1,2 kg Hackfleisch
- 4 große Zwiebeln
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 5 EL Tomatenmark
- 750 g Gemüsebrühe
- 2 Dosen rote Bohnen
- 1 Dose Mais
- 300 ml Chilisoße
- Salz, Pfeffer





Mexikanische Suppe

Zubereitung:

Die Räucherendchen in Scheiben schneiden und als Erstes mit etwas Fett im großen Topf anbraten. Dann die in Ringe geschnittenen Zwiebeln dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Als Letztes die kleinen Schinkenwürfel hinzugeben und alles ca. 10–15 Min. anbraten und mehrmals umrühren. Danach mit 4 l Wasser aufgießen, die Brühwürfel und das Tomatenmark hinzugeben. Zum Schluss kommen dann die klein geschnittenen Paprikastücke hinzu.

Abgeschmeckt wird mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mit Tabasco. Wer mag, kann auch gerne noch etwas Chilipulver dazugeben, je nach Schärfewunsch.

Dann das Ganze etwas köcheln lassen, fertig!

Britta Meyer | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 20–25 Personen

Für ca. 15 l

16 Räucherendchen

2–3 Pckg. ganze „Reinert Schinken Nuggets“ (sind immer drei Einzelpäckchen zusammen)

12–14 große Paprika

3 Dosen Mais

8–9 Tuben Tomatenmark

8 Brühwürfel „Fette Brühe“

1 Beutel Zwiebeln (ca. 8–10 Stck.)

Pfeffer

Tabasco

evtl. Chili



Mitarbeiter

v.l.: Andrea Vorbohle,
Raimund Buschmann,
Claudia Tödtmann,
Brigitte
Moldenhauer-Stumpe,
Stefan Kräutli



Scharfe Silvestersuppe

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen.

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, mit der Butter in einen großen Topf (ca. 5 l) geben und leicht anbraten. Eine kleine Prise Zucker zugeben, danach mit dem Tomatenmark zu den Zwiebeln geben.

Den Knoblauch schälen und hacken. Zusammen mit den Bohnen, 1 TL grünem Pfeffer, dem Thymian und etwas Wasser zu den Zwiebeln geben.

Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei darauf achten, dass die Bohnen nicht zerkochen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und dazugeben. Falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Wasser zugießen. Die Cabanossi in Scheiben schneiden und in der Suppe warm werden lassen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Tabasco abschmecken. Crème fraîche mit dem Joghurt und dem restlichen grünen Pfeffer verrühren. Zum Anrichten einen Löffel der Crème fraîche auf die Suppe geben.

Holger Vieth | Fuhrpark

Tipp: Wer es nicht ganz so scharf mag, lässt den grünen Pfeffer weg oder nimmt etwas weniger. Die Suppe lässt sich auch gut variieren, z. B. mit Mais, roter Paprika oder Hackfleisch anstelle der Cabanossi.

Zutaten

- 1 große Dose geschälte Tomaten
- 1 große Dose rote Bohnen
- 1 große Dose weiße Bohnen
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- 500 g Kartoffeln
- 5–6 mittelgroße Zwiebeln
- 1–2 Knoblauchzehen
- 0,3–0,4 l Wasser
- 2 große Cabanossi
- 1 Glas grüner Pfeffer
- 200 g Crème fraîche
- 250 g Vollmilchjoghurt
- Tabasco (grün)
- 1–2 TL Thymian
- Pfeffer, Salz
- Zucker
- etwas Butter



DESSERTS

*Süße Spezialitäten bilden
stets den krönenden
Abschluss eines jeden Essens.
Dabei werden süße Träume
wahr.*



Mitarbeiter:

v.l.: Andreas Becker, Andrea Vorbohle,
Raimund Buschmann, Claudia Tödtmann,
Brigitte Moldenhauer-Stumpe, Stefan Kräutli

Zutaten

Für ca. 6 Personen

300 g gefrorene Erdbeeren

1x Dose Pfirsiche

2x Sahnesteif

2x Vanillezucker

2 Becher Sahne

400 g Vanillejoghurt

ca. 100-150g brauner Zucker

Erdbeer-Pfirsich-Traum

Zubereitung:

Die Erdbeeren in eine Glasschüssel geben. Pfirsiche würfeln und dazu geben. Anschließend die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Joghurt unter die Sahne heben und alles glatt streichen. Zum Schluss noch den braunen Zucker oben drauf verteilen und für ca. 6 Stunden kalt stellen.

Lina Franzbohlenkamp | Auszubildende

Zutaten

Für ca. 6 Personen

Vollkornbutterkekse

frische Früchte (Himbeeren, Blaubeeren ...)

Joghurt

Vanilleschote (nur das Mark)

Zucker nach Geschmack

Kokosraspeln

Nachtisch mit frischen Früchten

Zubereitung:

Vollkornbutterkekse zerkleinern. Frische Früchte (Himbeeren, Blaubeeren ...), Joghurt, Vanilleschote (nur das Mark) und Zucker nach Geschmack verrühren. Alles in einem Glas der Reihe nach schichten und mit Kokosraspeln bestreuen.

Etwas ziehen lassen, sodass die Butterkekse etwas durchweichen.

Wibke Horstmannshoff | Vertriebsinnendienst

Joghurnachspeise

Zubereitung:

Die Gelatine auflösen, unterdessen die restlichen Zutaten miteinander verrühren. Die Joghurtmasse in die Gelatine geben (nicht umgekehrt). Am nächsten Tag, wenn die Masse etwas fester ist, 1 Glas rote Grütze darübergeben.

Swetlana Epifanov | Scandienst

Zutaten

600 g Joghurt 3,5 %
75 g Zucker
2 Pckg. Vanillinzucker
1 EL Zitronensaft
250 g geschlagene Sahne
4 Blatt Gelatine

Spaghettieis-Dessert

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen, geschlagene Sahne unterheben und in eine große Dessertschüssel füllen. Dann das Erdbeerpüree darübergeben und zum Schluss weiße Schokolade darüberspeln.

Trinidad de Cruz | Vertriebsinnendienst

Tipp: Wer möchte, kann auch 1 Pckg. Amarettini zerbröseln, mit Amaretto abschmecken und auf dem Boden der Dessertschüssel verteilen, bevor die Mascarponecreme hineingegeben wird.

Zutaten

500 g Mascarpone
2 EL Zitronensaft
170 g Puderzucker
1 Pckg. Vanillezucker
700 g geschlagene Sahne
500 g Quark
500 g Erdbeerpüree
weiße Schokolade

Zutaten

Für 18 Schokobecher

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

4 EL Pfefferminzlikör

1 Pckg. Vanillezucker

1 EL Zucker

1/2 Blatt weiße Gelatine

18 Schokobecher

einige Tafeln After Eight

Pfefferminzcreme

Zubereitung:

Mascarpone und Quark mit dem Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Likör erwärmen (nicht zu heiß), Gelatine gut ausdrücken, im Likör auflösen und unter die Mascarponecreme rühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und vorsichtig in die Schokobecher füllen.

Mit den After-Eight-Täfelchen garnieren und mindestens 3 Std. kühlen.

Birgit Lange | Buchhaltung



Cappuccinocreme

Quark mit 3 EL Zucker verrühren, Sahne steif schlagen und unterheben.

Cappuccinopulver mit 2 EL heißem Wasser verrühren, Nutella und Kahlúa dazugeben und verrühren. (Statt Kahlúa geht auch Sahne.)

Mischung, bis auf einen Löffel zum Verzieren, in Schlieren unter die Quarkmasse rühren.

Butterkeks in kleine Stücke brechen/schneiden und kurz vor dem Servieren auf die Creme geben, da diese sonst weich werden.

Mit restlicher Nutellasauce verzieren, fertig!

Andrea Vorbohle | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 6 - 7 Personen

2 x 500 g Magerquark

200 ml Sahne

3 EL Zucker

2 EL Cappuccinopulver
(Instant zum Auflösen)

6 EL Nutella

6 EL Kahlúa

1 Butterkeks mit Schokolade
(Vollmilch)

1 Butterkeks mit Schokolade
(Zartbitter)



Mitarbeiter:

v.l.: Sabine Trossehl,
Doris Haarmeyer

*Hört sich eklig süß an,
schmeckt aber eher frisch!*

Zutaten

- 10 Becher saure Sahne
- 1 große Tüte Mäusespeck
(die rosa-gelben Rauten)
- 1 Dose Ananasstücke
- 2 Dosen Mandarinen

Marshmallowcreme

Zubereitung:

Marshmallows klein rupfen oder schneiden, am Abend vorher mit der sauren Sahne vermengen, am Abend der Party einfach noch die Früchte hineingeben – fertig!

Doris Haarmeyer | Vertriebsinnendienst

Wackelwodka

Zubereitung:

Götterspeisenpulver und Zucker in einem Topf mischen. 250 ml Wasser und Wodka angießen und verrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen), bis der Zucker gelöst ist. Flüssigkeit in kleine Gläser füllen und mindestens 5 Std. (besser über Nacht) kalt stellen. Wackelwodka mit kleinen Spießen vom Rand lösen und verzehren.

Birgit Lange | Buchhaltung

Zutaten

Für 25 Gläser (à ca. 20 ml Inhalt)

1 Beutel (11,3 g) Götterspeisenpulver
„Waldmeister-Geschmack“
(für 1/2 l Wasser; zum Kochen)

100 g Zucker

250 ml Wasser

250 ml Wodka

kleine Plastikspieße oder Zahnstocher

Gâteau au chocolat

Zubereitung:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Margarine sehr weich werden lassen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Anschließend kühl stellen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und mit Mandeln, der flüssigen Margarine und flüssigen Kuvertüre verrühren. Eischnee und Mehl unterheben. In einer gefetteten Springform 20 Minuten bei 220°C backen.

Christoph Bredenhöller | Quality Control

Zutaten

150g Margarine

175g Zartbitterkuvertüre

100g gemahlene Mandeln

4 Eier

125g Zucker

20g Mehl Type 405

Zimtschnecken

Zutaten

500 g Mehl

1 Pckg. Trockenhefe

¼ l lauwarme Milch

½ TL Salz

75 g Zucker

75 g weiche Butter oder

Margarine

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig erstellen und gehen lassen. Noch einmal durchkneten und dünn zum Rechteck ausrollen. Den Teig mit weicher Butter oder Margarine bestreichen und mit einer Mischung aus 75 g Zucker, 2 Pckg. Vanillezucker und 1 TL Zimt gleichmäßig bestreuen. Anschließend das Ganze von der breiten Seite aus aufrollen. Daumendicke Scheiben schneiden und ½ Std. auf dem Blech gehen lassen.

Bei Umluft 200 °C 8–10 Min. backen.

Der Teig ergibt ca. 25–30 Schnecken.

Claudia Hemken | Vertriebsinnendienst

Tipp: Die Butter, die auf dem Teig verteilt wird, darf nur so weich sein, dass sie sich gut streichen lässt. Sonst läuft sie beim Aufrollen aus.





Mitarbeiter
v.l.: Stefan Kräutli,
Andrea Vorbohle

Zutaten

für 6 - 7 Personen

750 g frische Erdbeeren

250 g Mascarpone

250 g Quark (20 % Fettgehalt)

200 g Löffelbiskuits

80 - 100 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Erdbeer-Tiramisu

Zubereitung:

Erdbeeren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Dann Mascarpone und Quark mit 2/3 der Erdbeermasse verrühren. Die Masse schichtweise, beginnend mit einer Lage Löffelbiskuits in eine ausreichend große Schüssel füllen, wobei die restliche Erdbeermasse am Schluss noch über die Löffelbiskuits gestrichen wird. Mindestens 3 Std. kalt stellen. Am besten am Vortag zubereiten und über Nacht stehen lassen.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

Himbeer-Mascarpone

Zubereitung:

Aufgetaute bzw. frische Himbeeren kurz pürieren. Eine Handvoll für die Deko übriglassen. Eigelbe und Zucker cremig schlagen. Mascarpone, Joghurt und Himbeerpüree nach und nach unterziehen.

Je nach Geschmack noch ein wenig Saft einer unbehandelten Zitrone zufügen. Eine große flache Form mit den Keksen auslegen. Die Himbeercreme darauf verteilen und glattstreichen. Das Dessert mindestens 5 Std. in den Kühlschrank stellen (je länger, desto weicher werden die Kekse). Mandeln goldbraun rösten und das Dessert damit sowie mit den übrigen Himbeeren garnieren.

Blitzvariante: Gekaufte Himbeersauce einrühren.

Sabrina Tenace | Vertriebsinnendienst

Tipp: Obst austauschen; gut passen auch Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren oder gehäutete Aprikosen.

Zutaten

Für 10 - 12 Portionen

600 g TK-Himbeeren oder frische

3 Eigelbe

75 g Zucker

500 g Mascarpone

150 g Naturjoghurt

2 Pckg. Cantuccini

Mandelblätter

Apfel-Tiramisu

Zubereitung:

Löffelbiskuits in eine flache Form, ca. 25 x 30 cm, legen. Apfelkompott daraufstreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Mascarpone, Quark und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Mascarpone-creme auf das Apfelkompott streichen. Zuletzt dick mit Zucker und Zimt bestreuen. Tiramisu 4–5 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Andre Pollmüller | Vormontage

Zutaten

Für 10 Personen

ca. 24 Löffelbiskuits

2 Gläser à 370 g Apfelkompott mit Stücken

Zucker

Zimt

250 g Mascarpone

250 g Quark 20 % Fett

3 Päckchen Vanillezucker

250 g Schlagsahne

Schneebälle

Zubereitung:

7 Eiweiß, 1 Prise Salz, 5 EL Wasser steif schlagen, gegen Ende 1 Pckg. Vanillezucker und 200 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterziehen, mit 200 g Mehl und ½ TL Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben und auf das Backblech streichen.

Bei ca. 175 °C 25–30 Min. backen. Biskuit herausnehmen, auf ein Tuch stürzen, Backpapier sofort abziehen, Biskuit auskühlen lassen.

250 g Magerquark, 150 g Crème fraîche, 6 EL Kokossirup, 50 g Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mixen. 400 g Sahne und 2 Pckg. Sahnefestiger zusammen steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Biskuitplatte mit den Händen in feine Stücke zupfen und zur Quarkmasse geben, gleichmäßig unterheben, gut vermischen.

150 g Kokosraspel auf ein Tablett streuen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 18 gleichmäßige Bälle formen. Bälle in den Kokosraspeln wenden und in kleine Förmchen legen.

Andreas Becker | Montage

Tipp: Die Schneebälle schmecken am besten gut gekühlt!

Zutaten

Für den Biskuit

7 Eiweiß

1 Prise Salz

5 EL Wasser

1 Pckg. Vanillezucker

200 g Zucker

Eigelb

200 g Mehl

½ TL Backpulver

Zutaten

Für den Belag

250 g Magerquark

150 g Crème fraîche

6 EL Kokossirup

50 g Zucker

1 Pckg. Vanillinzucker

400 g Sahne

150 g Kokosraspel



Zutaten

Für 4 Portionen

1 mittelgroße Honigmelone

1 Dose Kokosmilch (400 ml)

6 EL brauner Zucker

½ Vanilleschote

evtl. Minzblätter zum Garnieren

Kokosmelone

Zubereitung:

Melone schälen, vierteln, entkernen. Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher auslösen und ca. 1 Std. kühl stellen.

Kokosmilch, Zucker und Vanillemark unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung ebenfalls kühl stellen. Die gekühlten Melonenkugeln auf Dessertschalen verteilen, mit der Kokosmilchmischung übergießen und mit einem Minzblatt dekoriert servieren.

Zubereitungszeit (exkl. Kühlzeit) ca. 30 Min.

Cim Kartal | Versand

Zutaten

500 g gefrorene Früchte

1 Becher Philadelphia

1 Becher Sahne

50 g Zucker

1 Pckg. Vanillezucker

100 g Mandeln

2 EL Zucker

Philadelphia-Frucht-Dessert

Zubereitung:

Früchte in eine Schüssel geben. Sahne steif schlagen, Philadelphia, Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 5 Min. rühren, bis die Masse cremig ist. Auf die Früchte geben.

Mandeln mit Zucker vermischen und in der Pfanne bräunen. Erkalte Mandeln auf die Masse füllen.

Detlef Siekdrees | Langteilefertigung

Vorsicht - brennt schnell an!

Vanille-Kirsch-Speise mit Eierlikör

Zubereitung:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und erkalten lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet, oder den Pudding mit Klarsichtfolie zudecken.

Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Quark mit Zucker und Orangensaft verrühren.

Die Hälfte der Sauerkirschen in eine große, breite Glasschüssel geben. Erst die Hälfte des Puddings daraufgeben und glatt streichen, dann die Hälfte des Quarks. Danach die restlichen Kirschen, den restlichen Pudding und Quark einschichten.

Eierlikör vorsichtig auf die obere Quarkschicht gießen und mit Raspelschokolade bestreuen. Die Speise bis zum Verzehr kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation

Zutaten

Für 12 Personen

2 Pckg. Puddingpulver
Vanillegeschmack

80 g Zucker

1 l Milch

2 Gläser Sauerkirschen
(Abtropfgewicht je 370 g)

750 g Magerquark

60 g Zucker

125 ml frisch gepresster Orangensaft
(von etwa 4 Orangen)

½ Flasche (375 ml) Eierlikör

50 g Vollmilch-Raspelschokolade

*Tipp: Noch schneller geht's,
wenn Sie 2 Becher (je 500 g)
fertigen Vanillepudding aus
dem Kühlregal verwenden.*

Stracciatella-Früchte-Traum

Zutaten

750 g gefrorene rote Früchte

1 großer Eimer Stracciatella-Joghurt

2 Becher Sahne

brauner Zucker

Zubereitung:

Rote Früchte in eine Auflaufform geben. 2 Becher Sahne steif schlagen, dann mit dem Stracciatella-Joghurt verrühren. Dick mit braunem Zucker bestreuen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Detlef Siekdrees | Langteilefertigung

Schottischer Traum

400 g TK-Himbeeren gefroren in eine Glasschüssel geben. 1 große Dose Pfirsiche abtropfen lassen, klein schneiden, auf die Himbeeren schichten. 250 g Sahne, 1 Pckg. Vanillezucker steif schlagen, auf die Pfirsiche streichen. 500 g Naturjoghurt mit 3 EL Zucker verrühren und auf die Sahne geben. 1-2 EL braunen Zucker oder 2-3 EL Krokant vor dem Servieren auf die oberste Schicht streuen.

Ronald Perlich | Fuhrpark

Zutaten

Für 6 Personen

400 g TK-Himbeeren

1 große Dose Pfirsiche

250 g Sahne

1 Pckg. Vanillezucker

500 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett

3 EL Zucker

1-2 EL braunen Zucker oder

1-2 EL Krokant



DRINKS UND COCKTAILS

Cocktails sind in jedem heißen Sommer die fruchtig-prickelnde Erfrischung. Aber auch in kalten Winternächten ist die Welt der kühlen und heißen Drinks angesagt. Genuss pur, das ganze Jahr!

Mitarbeiter:

v.l.: Kristina Scheips, Marilen Hunsel,
Jörg Müller Herrmann, Florian Farwick,
Kristin Sagemüller



Zutaten

Für 2 Personen

200 g TK-Beeren

3 TL Zucker

500 ml Milch

4 Kugeln Vanilleeis

Beeren zum Garnieren

Beerenshake

Zubereitung:

Beeren antauen lassen und dann mit dem Zucker im Mixer pürieren.

Die Milch hinzufügen und untermischen.

Dann das Vanilleeis dazugeben und den Shake schaumig schlagen.

Shake in Gläser füllen und mit den frischen Beeren garniert servieren.

H. J. Baganz | Montage

Zutaten

Für 2 Personen

300 ml Multivitaminensaft

200 ml Buttermilch

3 Kugeln Vanilleeis

Frische Apfelstücke oder
Orangenscheiben zum Garnieren

Vitaminshake

Zubereitung:

2 Gläser für 30 Minuten sehr kalt stellen.

Den Multivitaminensaft mit der Buttermilch und dem Eis im Mixer schaumig schlagen. Den Vitaminshake in die sehr kalten Gläser füllen.

Die Shakes mit Apfel- oder Orangenscheiben garnieren und sofort servieren.

H. J. Baganz | Montage



Zutaten

2 Dosen Mix Früchte
2 Dosen Pfirsiche
500 g Zucker
8 ausgepresste Zitronen
1 Flasche Doppelkorn
10 Flaschen Bier
1 Flasche Sekt
2 Liter Orangensaft

Bierbowle im Eimer

Zubereitung:

Früchte, Zucker, Korn, Zitronensaft und Orangensaft in einem 10 Liter Eimer über Nacht ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das kalte Bier und den Sekt in den Eimer geben.

Isa Eusterfelhaus | Zubehör-Kommissionierlager

*Tipp: Rezept auf den Eimer schreiben.
Das ist dann gleich ein Geschenk für den Gastgeber.*

Sommerbowle alkoholfrei

Zubereitung:

Kirschsafft zu Eiswürfeln frieren. Erdbeeren und Pfirsiche würfeln. Obst in ein Bowlgefäß geben, mit Zucker bestreuen. Orangensaft und Pfirsichsaft hinzugeben. Mit Deckel 30 Min. ziehen lassen. Vor dem Servieren Mineralwasser und Kirscheiswürfel hinzufügen.

Isa Eusterfelhaus | Zubehör-Kommissionierlager

Zutaten

Für 8 Gläser

500 ml Kirschsafft
1 Dose Pfirsiche
5 EL Rohrzucker
1 l Orangensaft
750 ml Mineralwasser
1 kg Erdbeeren oder anderes Obst



Melonenbowle

Zubereitung:

Die Melone wird am oberen Ende aufgeschnitten (wie ein Topfdeckel). Mit einem Löffel oder einer kleinen Kelle wird die Melone ausgehöhlt und das Fruchtfleisch wird entkernt und beiseitegelegt.

Das Melonengehäuse wird nun mit Weißwein (trocken oder lieblich, je nach Geschmack) so weit aufgefüllt, dass noch genug Platz für das Fruchtfleisch und einen guten Sekt ist! Der Sekt wird hinzugegeben, kurz bevor die Melonenbowle präsentiert wird.

Das Gleiche kann man auch mit einer Honig- oder Bananenmelone machen.

Rainer Neumann | Fuhrpark

Zutaten

Wassermelone mit Stiel

Weißwein (trocken o. lieblich)

Sekt



*Tipp: Am besten schon beim Kauf darauf achten, dass die Melone einen Stiel (als Griff) hat und auf dem Blütenende gut stehen kann.
Der Gag kommt immer an!*

*Ein erfrischendes alkoholfreies
Getränk für warme Tage!*

Mitarbeiter:

v.l.: Kristin Sagemüller, Kristina Scheips,
Florian Farwick, Jörg Müller Herrmann

Zutaten

6 Kiwis

¼ l Ananassaft

¼ l Orangensaft

1/8 l Zitronensaft

Zucker

1 Flasche Ginger Ale

12 Eiswürfel

Kiwibowle

Zubereitung:

Die geschälten Kiwifrüchte in dünne Scheiben schneiden, mit den kalten Fruchtsäften in ein Bowlegefäß geben und mit etwas Zucker abschmecken.

Die Bowle 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Eiswürfel dazugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Nicht mehr rühren!

Roland Hensdiek | Betriebsrat

Erdbeer-Holunder-Bowle

Zubereitung:

Den Weißwein und den Holundersirup in ein Bowlengefäß geben. Die Erdbeeren waschen, halbieren, zum Weißwein geben und mit dem Sekt auffüllen. Minze abbrausen und in die Bowle geben.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

Zutaten

Für 4 Portionen

400 g Erdbeeren

5 EL Holundersirup

4 Zweige Minze

1 Flasche Sekt

500 ml Weißwein



Zutaten

Für ca. 8 Portionen

1,4 kg Apfelmus (aus dem Glas)

100 ml Holunderblütensirup

600 ml Apfelsaft

Holunder-Apfel-Smoothie

Zubereitung:

Apfelmus mit Sirup und Apfelsaft verrühren. Die Masse in 2 gleich große Portionen teilen. Jede Portion in eine flache, gefrierfeste Form geben und zugedeckt in den Gefrierschrank stellen. Die Masse etwa 2 Std. gefrieren lassen, dabei alle 30 Min. umrühren. Oder die Masse in einer vorbereiteten Eismaschine in etwa 35 Min. gefrieren lassen. Apfelmusmasse mit einem Pürierstab pürieren.

Ohne Alkohol!

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

Partybowle mit Ananas oder mit Erdbeeren

Mitarbeiterin:
Kristina Scheips

Variante Ananas:

Zubereitung:

Die Ananas mit dem eigenen Saft in 1 l Weinbrand zwei Abende vorher ansetzen. Am Partytag nur noch mit 1 Flasche „Kellergeister“ auffüllen.

Variante Erdbeeren:

Zubereitung:

Erdbeeren gut zuckern und mit Weinbrand ansetzen. Ebenfalls am Partytag mit „Kellergeister“ auffüllen. Man kann evtl. noch etwas Erdbeersirup für Farbe und Geschmack dazugeben.

Verena Pohlmann | Marketing

Zutaten

Für mind. 10 Personen

1 l Weinbrand

1 l KELLERGEISTER
(Perlwein, halbtrocken)

Variante Ananas:

1 große Dose Ananas
(in Stücken) pro Person

Variante Erdbeeren:

300 g frische Erdbeeren
pro Person

Das Rezept sollte mindestens für 10 Personen angesetzt werden, weil ansonsten 1 l Weinbrand etwas stark ist. Je nach Belieben und Geschmack die Bowle einfach mit Fruchtsaft auffüllen.



Schlammbowle

Zubereitung:

Die Pfirsiche einen Tag vorher klein schneiden und in Wodka sowie Wein einlegen. Am nächsten Tag die restlichen Zutaten hinzufügen. Das Eis sollte vor dem Genießen geschmolzen sein.

Claudia Blüsse | Marketing

Schmeckt fruchtig!

Zutaten

- 1 Dose Pfirsiche
- ½ Flasche Wodka
- ½ Flasche lieblicher Weißwein
- 1 ½ l Orangensaft
- 1 l Vanilleeis

Autofahrerbowle

Zubereitung:

Tee kochen und kalt stellen. Sobald er abgekühlt ist, den Apfelsaft sowie den Saft der Zitrone dazumischen und in ein Bowlegefäß geben. Den Obstsalat, klein geschnittene Bananen und Kiwis hinzufügen und erneut kalt stellen.

Isa Eusterfelhaus | Zubehör-Kommissionierlager

Zutaten

- Für 8 Gläser
- 10 Beutel Malventee
- 1 ½ l Wasser
- 1 l kalter Apfelsaft
- etwas Saft einer Zitrone
- 1 Dose Obstsalat
- 2 mittlere Bananen
- 2 große Kiwis
- etwas Kirschen und Obst nach Belieben

Margarita

Zubereitung:

Ein Cocktailglas im Kühlschrank vorkühlen. Den Rand des Glases mit einem Zitronenviertel befeuchten und in einem flachen Teller in Salz drehen, um einen Crustarand zu erhalten. Etwas trocknen lassen. Tequila, Triple Sec und Limettensaft (alternativ Zitronensaft) zusammen mit etwas Eis in einen Mixer geben. Kurz mixen und durch ein Barsieb in das Cocktailglas abseihen. Mit einer Limetten- oder Zitronenscheibe am Glasrand garniert servieren.

Fruchtige Varianten mit Erdbeeren oder Himbeeren:

Wer mag, gibt 4 frische Erdbeeren oder Himbeeren mit in den Mixer und ersetzt den Salz- durch einen Zuckerrand am Cocktailglas.

Dr. Oliver Streit | Geschäftsführung

Das klassische Rezept schreibt zwar zwei Teile Tequila auf jeweils einen Teil Zitrone und Triple Sec vor, ich empfehle aber die Zutaten in gleichen Teilen zu mischen (dann haben Sie mehr von Ihren Gästen :))

Zutaten

Für 1 Glas

4 cl Tequila, weiß

2 cl Limettensaft oder Zitronensaft

2 cl Triple Sec

Eis

Salz





Zutaten

Für 1 Glas

1 Eigelb

3 cl Tequila

3 cl Kahlúa

einige Eiswürfel

2 cl Sahne oder Milchschaum

Kaffeepulver

Black Egg

Zubereitung:

Eigelb, Tequila und Kahlúa im Shaker mit 6–7 Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein vorgekühltes Glas abseihen, die leicht geschlagene Sahne oder den Milchschaum vorsichtig über einen Löffelrücken gießen und das Getränk mit Kaffeepulver bestreuen.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst



Zutaten

Für 1 Portion

600 ml Ananassaft

200 ml Wodka

60 ml Grenadine

20 ml Zitronensaft

30 ml Cointreau

und evtl. etwas Maracujasaft

Fruit-Cocktail

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker geben und verühren. Je nach Geschmack mehr Wodka begeben. Vor dem Einschenken noch einmal kräftig schütteln. Gut gekühlt genießen.

Marilen Hunsel | Marketing

Schmeckt auch als kleines „Schnäpschen“ auf Parties.

Zutaten

Für 1 Portion

2 cl Likör, z.B.
„Polar Passionsfruchtlimes“

2 cl Likör, z.B.
„Xuxu Erdbeerlimes“

2 cl Wodka, z.B.
„Puschkin Black Sun“

Deutschland Cocktail

Zubereitung:

Zuerst den Passionsfruchtlimes in ein Glas geben. Dann sehr langsam und vorsichtig den Erdbeerlimes darauf geben, so dass er sich nicht mit dem Passionsfruchtlimes vermischt (oder das Ganze beim Einfüllen über die Rückseite eines Löffels laufen lassen). Zum Schluss dasselbe mit dem Black Sun.

Am besten die Getränke vorher ordentlich kühlen, damit sie etwas dickflüssiger und zäher werden. Das erleichtert die Arbeit beim Einschenken.

*Sieht super aus,
schmeckt lecker
und sorgt für
Begeisterung beim
„Rudelgucken“!*

Katrin Brossmann | Marketing

Zutaten

Für 1 Portion

0,75 l Rhabarbersaft

0,35 l Wodka

2 Päckchen Vanillinzucker

Rhabarberschnaps

(für die Frauen)

Alle Zutaten vermengen und den Schnaps eisgekühlt genießen.

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation

Zutaten

Für 1 Portion

0,75 l Wodka

750 g Lakritzbonbons (original Türkisch Pfeffer oder Salmiak-/Lakritzbonbons von Jahnke)

Schwarzer Würger

(Lakritzschnaps für die Männer)

Die Bonbons im Wodka auflösen und den öligen Schnaps genießen.

Matthias Lonkwitz | Fertigungsorganisation



Zutaten

Für 4 Gläser

4 Tassen Kaffee

4 große Kugeln Vanilleeis

8 cl weißer Rum

einige Eiswürfel

4 cl Maracujalikör

frische Minze

Eiskaffee Karibik

Zubereitung:

Kaffee zubereiten und sofort abkühlen. Anschließend mit 4 großen Kugeln Vanilleeis verschlagen und den Rum hinzufügen. Auf 4 Gläser verteilen, je 1 Schuss Maracujalikör daraufgeben und mit frischer Minze garnieren.

Denise Strullkötter | Vertriebsinnendienst

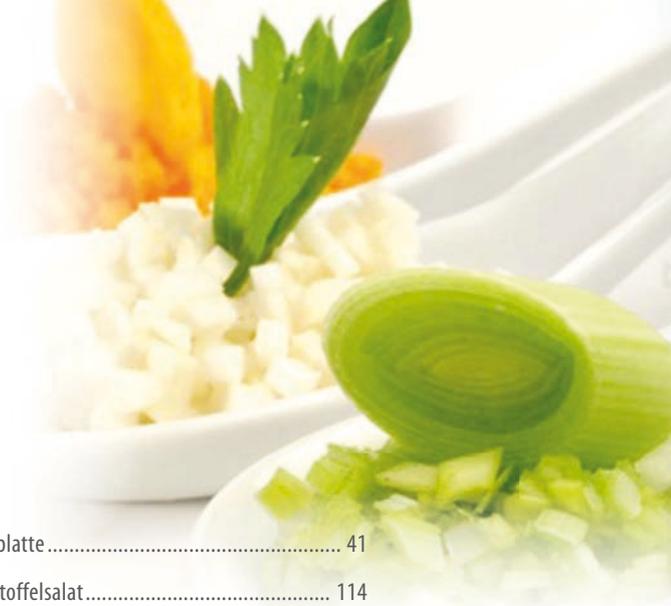
REGISTER

A

Aioli, Knoblauchdip	63
Apfel-Tiramisu	157
Asiatische Fischbällchen	28
Autofahrerbowle	170

B

Backofensuppe	143
Balsamicozwiebeln	97
Beerenshake	164
Berliner Bulettenauflauf	75
Betrunkenes Schwein	99
Bierbowle im Eimer	165
Black Egg	172
Blätterteigschnecken, blitzschnelle	29
Brigittes Knacksalat	120
Brödli mit Auberginen	61
Bruschetta mit Avocado und Mozzarella	52
Bruschetta mit Tomaten und Knobli	53



Bunte Eierplatte	41
Bunter Kartoffelsalat	114
Bunter Salat	112

C

Camembert Wildschweinbraten	134
Cappuccinocreme	152
Champignoncremesuppe	140
Champignons, gefüllt	95
Chilischnitzel	78
Chili-Zigarrs, Mimis	22
Chinakohlsalat mit Yum-Yum-Nudeln	106
Cocktail, Deutschland	173
Cocktail, Fruit-	172
Couscoussalat mit Feta und Himbeeren	108
Couscoussalat mit Gemüse und Petersilie	107
Crostini mit Tomatenmark	52
Curry-Ananas-Rahmsuppe	142
Currysoße, zum Fondue	125



D

Datteln im Speckmantel	20
Deutschland Cocktail	173
Dip für's Grillen	64

E

Eierplatte, bunte	41
Eiersoße, zum Fondue	125
Eiskaffee Karibik	175
Entenkeulen mit Hoisin-Orangen-Glasur	100
Erdbeer-Holunder-Bowle.....	168
Erdbeer-Pfirsich-Traum.....	150
Erdbeer-Tiramisu.....	156
Exotische Kürbissuppe.....	139

F

Feta-Brot, mit Oliven.....	59
Feuerbohrentopf	145
Feurige Partysuppe	143

Filetauflauf	84
Fischbällchen, asiatische	28
Fladenbrotpizza	54
Fleischbällchen vom Blech.....	74
Fleischtorte, spanisch.....	77
Fondue, klassisch	124
Fruchtiger Kasslerbraten.....	88
Fruit-Cocktail	172

G

Gâteau au chocolat.....	154
Gebackene Innenviertel Speckknödel	38
Gefüllte Zwiebeln.....	39
Gegrillte Hähnchenröllchen.....	103
Gegrillte Schweinsrippchen	95
Gemüsesalat, warm.....	118
Gerolltes Zwiebelbrot mit Philadelphia	58
Griechische Kräuterkäse	66
Guacamole.....	69
Gurkensalat	115



H

Hackbällchen, Spider-	73
Hackbraten-Käse-Rolle.....	72
Hackfleischpizza.....	76
Hähnchenbrust Capri mit Risotto ai Funghi	128
Hähnchenbrustfilets in Zwiebel-Sahne-Soße	88
Hähnchen-Curry-Pfanne.....	89
Hähnchenrölekes, gegrillt.....	103
Hähnchenschnitzel in Kokoshülle.....	129
Hähnchenspieße für den Grill	101
Hähnchenspieße, scharf, m Honig-Limetten-Soße..	102
Hefeschnecken, herzhaft	45
Himbeer-Mascarpone.....	157
Hirtenbrot, Pyrenäisches	57
Holunder-Apfel-Smoothie	168
Honey-Mustard Kartoffeln	35
Honignüsse, Scharfe.....	28
Hühnchen vom Blech.....	89

I

Italienischer Nudelsalat.....	113
-------------------------------	-----

J

Joghurt Nachspeise	151
--------------------------	-----

K

Kalbsgeschnetzeltes mit Mangosoße	132
Känguruhbutter	60
Kartoffelbrot.....	58
Kartoffeln, Honey-Mustard	35
Kartoffelsalat, bunt.....	114
Kartoffel-Sellerie-Salat	114
Kartoffelwaffeln, schwedische	23
Kartoffelsalat ohne Mayo	117
Käsefondue moitié-moitié.....	124
Käseröllchen	25
Käseröllchen auf Schwarzbrot.....	25
Kassler in Sahnesoße.....	87



Kasslerauflauf	86	Lachstorte.....	37
Kassler-Rösti	87	Lachstorte.....	55
Kasslersuppe.....	139	Lammbraten mit Kräutermarinade auf	
Kiwibowle.....	167	Kartoffel-Tomaten-Bett	131
Knacksalat, Brigittes.....	120	Lauchbaguettes, überbackene	56
Knoblauchcreme	67		
Knoblauchdip, Aioli	63	M	
Kokosmelone	159	Margarita.....	171
Köttbullar	74	Marshmallowcreme.....	153
Kräcker, schnelle	21	Martins Gurkensalat	115
Kräuterbutter.....	64	Meerrettichsoße	126
Kräuterkäse, Griechischer	66	Melonenbowle.....	166
Kräuterquark	63	Mettbrötchen, Party-.....	48
Kräuterquarksoße, zum Fondue	125	Mexikanische Art, Teigtaschen	51
Kritharákissalat	106	Mexikanische Schnitzelpfanne.....	81
Kubanisches Schweinefleisch.....	80	Mexikanische Suppe.....	146
		Mimis Chili-Zigarrs	22
L		Möhrencremesuppe mit Ingwer.....	138
Lachs mit Lauch und Möhren im Salzteig	127		
Lachsrolle	34		



N

Nachtsch mit frischen Früchten.....	150
Nackensteaks vom Blech.....	84
Nudelsalat mit Feta.....	113
Nudelsalat, italienisch.....	113

O

Oliven-Feta-Brot	59
------------------------	----

P

Paprikadip	65
Paradiestomaten	36
Parmesanhippen	18
Partybowle mit Ananas oder Erdbeeren	169
Partyhäppchen mit Lachs	19
Party-Mettbrötchen	48
Partysuppe, feurig.....	143
Party-Zwiebelbrot (Pyrenäisches Hirtenbrot)	57
Pfannkuchenröllchen	19

Pfefferminzcreme.....	152
Pflaume im Speckmantel.....	20
Philadelphia-Frucht-Dessert.....	159
Pizzabällchen.....	24
Pizzabrot	60
Pizzabrötchen klassisch	47
Pizzabrötchen mit Spargel.....	48
Pizza-Fladenbrot.....	54
Pizzakartoffeln.....	35
Pizzaschnecken	46
Pizzasuppe.....	140
Pizzataschen Hawaii.....	47
Pyrenäisches Hirtenbrot (Party-Zwiebelbrot)	57

Q

Quiche Lorraine.....	26
----------------------	----

R

Rehrücken mit Mandelsoße	135
Reissalat	112



Reitersuppe	144
Rhabarberschnaps	174
Rindfleischsuppe	144
Risotto ai Funghi mit Hähnchenbrust Capri	128
Rosmarinkartoffeln vom Blech	97

S

Saftige Schnitzelpizza	79	Schinkenschnecken	44
Saftiger Lammbraten mit Kräutermarinade		Schlammbowle	170
auf Kartoffel-Tomaten-Bett	131	Schlemmersalat	120
Salat, bunt	112	Schneebälle	158
Salattorte	116	Schnelle Kräcker	21
Salsadip	68	Schnelle Tomatensoße	68
Schafskäsecreme	67	Schnitzelpfanne	85
Schafskäsetörtchen	27	Schnitzelpfanne, mexikanisch	81
Silvestersuppe, scharf	147	Schnitzelpizza	79
Schaschlik	98	Schnitzeltopf	83
Schinken-Käse-Ciabatta	50	Schottischer Traum	161
Schinkenröllchen	78	Schwarzer Würger	174
Schinkensalat, schwedisch	119	Schwedische Kartoffelwaffeln	23
		Schwein, betrunkenes	99
		Schweinefilet im Lauchmantel	130
		Schweinefiletspieße (zum Grillen)	98
		Schweinefleisch, kubanisch	80
		Schweinenackensteaks in Altbierrmarinade	92
		Schweinerouladen	83
		Schweinsrippchen, gegrillt	95



Seehecht in der Folie	126	Stockbrot	62
Senfbraten	86	Stracciatella-Früchte-Traum	161
Sesammantel, Tofu im	21		
Soleier	40	T	
Sommerbowle alkoholfrei	165	Taccosalat	111
Soße für Feldsalat und Radicchio	117	Teigtaschen auf mexikanische Art.....	51
Spaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Sugo	110	Teufelsalat	121
Spaghettieis-Dessert.....	151	Thunfischtaschen	29
Spanische Fleischtorte.....	77	Tofuwürfel im Sesammantel.....	21
Sparerib trifft Wok.....	133	Tomaten, eingelegt	97
Spareribs	94	Tomatensoße	126
Spargelbrötchen.....	49	Tomatensoße, schnelle	68
Spargelfleisch	82	Tomatensuppe mit Gin	141
Speckknödel, gebackene Innenviertler	38	Tortellini mit Balsamicodressing.....	110
Speckmantel, Datteln	20	Tortellinisalat.....	109
Speckmantel, Plaume.....	20	Tortellinisalat, pikant	109
Spider-Hackbällchen	73	Tsatsiki mal anders.....	65
Spinat-Schafskäse-Taschen.....	27		
Spitzkohlsalat	115	U	
Spitzpaprika mit pikant-saftiger Hackfüllung.....	96	Überbackene Lauchbaguettes.....	56



V

Vanille-Kirsch-Speise mit Eierlikör	160
Vitaminshake	164

W

Wackelwodka.....	154
Warmer Gemüsesalat "Bobbia"	118
Wildschweinbraten, mit Camembert.....	134
Wolfsbarsch in Folie gegrillt	99

Z

Ziegenkäsepäckchen	32
Ziegenkäsetaler auf Salat	33
Zimtschnecken	155
Zucchini, gefüllt	92
Zwiebelbrot (Pyrenäisches Hirtenbrot).....	57
Zwiebelbrot, gerolltes	58
Zwiebeln, gefüllte	39

IMPRESSUM

**Idee & Konzeption,
Layout & Gestaltung:** nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG

Fotografie: Martin Brockhoff, Bielefeld

Location: Hotel Klosterpforte, Marienfeld

Druck & Produktion: Mohn media, Gütersloh

Bereits erschienen: Meine LIEBLINGSREZEPTE | 2008
Meine DESSERT- UND BACKREZEPTE | 2009
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

nobilia[®]

nobilia-Werke

J. Stickling GmbH & Co. KG
Waldstraße 53-57 | D-33415 Verl

Fon + 49 (0) 5246 - 508 0
Fax + 49 (0) 5246 - 508 96 999

info@nobilia.de | www.nobilia.de



MEINE **PARTYREZEPTE**

Ich bin ein Kind der 80er. (...) Ein Artist dieser Zeit war *Jona Lewie*. An seinen Titel „You will always find me in the kitchen at parties“ musste ich schon oft denken, seit ich bei nobilia bin.

Der harte Rest einer jeden Party rottet sich doch am Ende immer in der Küche zusammen. Man kann also sicherlich sagen, dass Küche und Party irgendwie zusammengehören. Das Kochen ist quasi die Pflicht, die Party hingegen ist die Kür in der Küche!

Daher haben wir ein Küchenpartybuch zusammengestellt. Gefeierte wird in Ostwestfalen im Allgemeinen und bei nobilia im Besonderen sowieso gerne. Da haben sich die Partyrezepte wie von selbst gesammelt und auch die Partystimmung in den Fotos musste nicht gespielt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit unserem Partybuch – und immer daran denken:

„Die besten Partys werden von Spießern organisiert, aber von Verrückten gefeiert!“ (Ruben Zacharias)

Dr. Oliver Streit | Geschäftsführung

nobilia-Werke

J. Stickling GmbH & Co. KG | Waldstraße 53-57 | D-33415 Verl
Fon + 49 (0) 5246 - 508 0 | Fax + 49 (0) 5246 - 508 96 999
info@nobilia.de | www.nobilia.de