MEINE LIEBLINGS REZEPTE

Die besten Rezepte von nobilia Mitarbeitern

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

nobilia®

MEINE LIEBLINGS REZEPTE

Die besten Rezepte von nobilia Mitarbeitern

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

nobilia®

Editorial

„Was kochen Küchenleute?“

Manchmal sind Dinge so offensichtlich, dass man sich selbst fragt, warum man nicht schon vorher auf die Idee gekommen ist. Die gedankliche Brücke von Küche (oder Küchenmöbelhersteller) zu Kochen (und Kochbuch) ist eigentlich nicht so schwierig, trotzdem brauchte diese Idee auch bei uns eine gewisse Reifezeit. Schließlich wollten wir nicht nur irgendeine Rezeptsammlung zusammenstellen, sondern wir wollten auch etwas über uns erzählen, die Menschen, die nobilia ausmachen, über ihre Geschmäcker und ihre Vorlieben. Die Resonanz auf unseren Aufruf bei unseren Kolleginnen und Kollegen war überwältigend, erklärlich dass es da mein Beitrag „wie man verletzungsfrei eine Dose öffnet“ nicht in die engere Auswahl geschafft hat. Die in unserem Kochbuch zusammengetragenen Rezepte sind wirklich nur ein Bruchteil der Einsendungen, die Auswahl wird den Juroren sicher nicht leicht gefallen sein.

Herausgekommen ist ein buntes Potpourri kulinarischer Ideen von Ostwestfalen bis zum Mittelmeer und Asien. Geschmäcker sind verschieden, offenbar genauso verschieden wie die Menschen, die mit uns arbeiten. Was uns eint, ist die Freude am Genuss, die Lust am Kochen. Unsere Kochpartys, in denen wir die Rezepte gemeinsam ausprobiert haben, haben allen viel Spaß gemacht. Zur Nachahmung wirklich wärmstens empfohlen.

Ich wünsche Ihnen den gleichen Spaß mit dem Kochbuch der Küchenleute

Ihr

Dr. Oliver Streit
- Geschäftsführung -

P.S. Der englische Schriftsteller Joseph Conrad hat einmal gesagt, dass streng genommen nur eine Sorte Bücher das Glück unserer Erde vermehrt: Die Kochbücher. Vielleicht etwas hart geurteilt, auf jeden Fall muss ich aber zugeben, dass unser Kochbuch nützlicher und unterhaltsamer ist, als „mein" Buch (gemeint ist meine Doktorarbeit)…

INHALTS-VERZEICHNIS

Salate und Vorspeisen

Zubereitung von Salaten- und Vorspeisen durch nobilia Mitarbeiter **14**

Käse-Bruschetta auf Salat 16
Party-Schichtsalat mit Reis 17
Tortellini Salat 18
Nudelsalat Torcello 19
Lauchkuchen an buntem Salat 20
Thunfischsalat 21
Pesto-Nudelsalat „Romana“ 22
Feldsalat mit Radicchio 23
Mozzarella „mediterran“ 24
Eingelegte Champignons 25
Erdbeer-Spargel-Salat 26
Schicht-Salat (Das Original!) 27
Rucolasalat mit Antipasti 28
Tomaten-Eier-Salat 29
Bratkartoffelsalat 30
Reissalat mit Scampi 31
Kartoffelbrot mit Lauchcreme 32

Suppen & Eintöpfe

Zubereitung von Suppen und Eintöpfen durch nobilia Mitarbeiter **34**

Möhrencremesuppe 36
Lauch-Käse-Suppe 37
Deftiger Linsentopf (vegetarisch) 38
Porreesuppe 39
Toskanische Gemüsesuppe 40
Käsesuppe 41
Kartoffelsuppe mit Senf 42
Kartoffelsuppe 43
Gyrossuppe 44
Pekingsuppe 45
Kasselersuppe 46
Kalte Suppe 47

Nudelgerichte & Aufläufe

Zubereitung von Nudelgerichten und Aufläufen durch nobilia Mitarbeiter **48**

Spinat-Makkaroni-Auflauf 50
Schwarze Tagliatelle mit Räucherlachs 51
Lasagne al Forno 52
Überbackene Tortellini 54
Makkaroni-Auflauf 55
Gyros-Spätzle-Auflauf 56
Pasta Lucceser Art 57
Bohnenauflauf mit Mozzarella 58
Spätzle in Käsesoße 59
Lachs Nudeln 60
Makkaroni-Gemüse-Auflauf 61
Nudel-Spargel Auflauf 62
Sahnenudeln mit Pilzen 63

Aus Pfanne, Topf & Ofen

Zubereitung aus Pfanne, Topf & Ofen durch nobilia Mitarbeiter 64

Schweinepfeffer mit deftigem Kartoffelauflauf an Rosenkohl 66
Gefüllte Paprikaschoten 68
Paprika-Gyros-Topf 69
Westfälischer Pickert 70
Bratkartoffeln mit Pilzragout 71
Überbackene Spinat-Kartoffel 72
Spargel in Blätterteig 73
Parmigiana barese (Baresischer Auberginenauflauf) 74
Schichtaubergine 75
Saftige Zucchini-Garnelen-Quiche 76
Käsewehe 77
Mexikanische Tatarpfanne mit Reis 78
Blechkartoffeln mit Kräuterquark 79
Oma´s "Verlorene Eier" 80
Schichtkohl 81
Schnitzel-Pizza 82
Hubertustopf 83
Hähnchen-Topf mit Tomaten und Kartoffeln 84
Schmorgurken 85
Bayrisches Bierfleisch 86
Oma´s Hefeklöße aus Schlesien 88
Kasseler-Pfanne mit Kartoffeln 89
Bohnen-Gulasch 90
Sauerkrautauflauf 91
Zucchini-Auflauf 92
Zucchini-Torte 93
Gegrillte Champignons 94
Gnocchi-Auflauf 95
Quark-Kirsch-Auflauf 96
Kaiserschmarrn 97
Garstner Adventpofesen 98
Linzer Apfeltopfenauflauf 99

Fisch & Meeresfrüchte

Fisch- und Meeresfrüchtezubereitung durch nobilia Mitarbeiter **100**

Fisch mit Knusperkruste 102
Seelachsfilet in Kartoffelkruste 103
Shrimps in Sahne 104
Lachs-Forellen-Pastete 105
Kräuter-Dorade aus dem Ofen 106
Fischfilet mal anders 107
Lachsfilet auf Gemüse 108
Fischfilet unter der Käsehaube 109
Spreewälder Fischtopf 110
Wolfsbarsch 111

Fleisch & Geflügel

Fleisch- und Geflügelzubereitung durch nobilia Mitarbeiter 112

Kasseler pikant 114
Schweinefilet in Bresso-Sauce 115
Feine Rinderrouladen 116
Jungschweinerücken auf der Schwarte gebraten 117
Fränkisches Schäufele 118
Schweinefilet-Topf 119
Chicken Wrap mit Gemüse, Guacamole und Crème fraîche 120
Filettopf 121
Feines Puten-Pilzragout 122
Eingelegte Schnitzel 123
Schnitzel auf dem Blech 124
Schnitzel überbacken 125
Schweinemettklöße in Biersoße 126
Thorsten´s "Böllchen" (Ofenfrikadellen) 127
Geschnetzeltes 128
Medaillons mit Zwiebelkruste 129
Rindergeschnetzeltes 130
Kurzgebratenes Fleisch (Steak/Entrecôte) 131
Rindersteak à la Rucola 132
Frauenbusen 133
Hähnchen mit pikanter Soße 134
Saftiges Blechfleisch 135
Hühnerbrust Sichuan mit 8 Kostbarkeiten 136
Lübbenauer Hähnchen 137
Schweinefilet Stroganoff 138
Schlesische Weißwürstchen 139
Schweinefilet in Senf-Zwiebelrahm 140
Geschmortes Anisschwein 141
Lammkeule mit Gemüse 142

Dessert

Dessertzubereitung durch nobilia Mitarbeiter **144**

Apfel-Zwieback-Traum 146
Apfeltraum 147
Feine Sauerkirschcreme 148
Helen Dessert 149
Vanillemousse mit Erdbeersauce 150
Brombeer-Fool 150
Erdbeertiramisu 151
Tiramisu 152
Aprikosen-Panna-Cotta 154
Baileys-Creme 155
Schokoladensouffle mit Vanillesoße 156
Obstsalat mit Schwips 157
Beeren-Joghurt Creme 157
Welfenspeise 158
Schnelles Himbeer-Dessert 159
Süße Lasagne 160
Mascarponebecher mit Mandarinen 161
Eiskrapfen auf Weißwein-Zabaione an Orangenspalten 162
Italienischer Traum 163
Vitamin-Getränk 164
Joghurtnocken 165

Kuchen & Gebäck

Kuchen- und Gebäckzubereitung durch nobilia Mitarbeiter **166**

Bratapfel-Kuchen 168
Fantakuchen 169
Drei-Tage-Torte 170
Energiebällchen 171
Pastarelle alla mandorla (Spezialität aus Italien) 172
Teehalbgefrorenes mit Backpflaumen 173
Kirschtorte mit Knuspersahne 174
Zebra-Kuchen 175
Mandarinen-Joghurt-Muffins 176
Schwarzwälder Kirsch-Muffins 177
Käsekuchen 178
Butterkuchen mit Mandeln oder Kokosflocken 179
Rotweinkuchen 180
Saure-Sahne-Kringel 181
Amicelli-Kirsch-Torte 182
Kühlschrank Philadelphia-Torte 183

SALATE & VORSPEISEN

Käse-Bruschetta auf Salat

"Dieses Rezept habe ich bereits mit meiner „Männer-Kochtruppe“ erprobt. Wir treffen uns einige Male im Jahr und kochen zusammen ein „Mehrere - Gänge - Menü.“

Dabei probieren wir gerne mal ´was Neues aus, ohne das Ganze allzu ernst zu nehmen. Die Zubereitung der Käse-Bruschetta ist ganz einfach und sieht angerichtet toll aus!"

Roland Hensdiek / **Betriebsrat**

Personen
v.l.: Roland Hensdiek,
Verena Pohlmann,
Mirka Huperz

Käse-Bruschetta

auf Salat

Geröstetes Weißbrot mit überbackenem Ziegenkäse (Höhlenkäse od. Essrom) und Kräutern, serviert auf Blattsalat, ist ein Snack mit provencalischer Note.

Zutaten **für 4-6 Personen**

12	Scheiben Baguette
	kaltgepresstes Olivenöl zum Bepinseln
12	dünne Scheiben Ziegenkäse, frisch gehackte Kräuter
250 g	grüner Salat

Als Dressing

6 EL Olivenöl

3 EL Rotweinessig

0,5 TL Zucker

0,5 TL Senf

Salz u. Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat waschen, das Dressing anrühren und abschmecken. Die Baguettescheiben auf beiden Seiten rösten, bis sie knusprig sind und einseitig mit Olivenöl bepinseln. Die Brotscheiben auf ein Backblech verteilen und jede mit 1 Scheibe Käse belegen.

Die Kräuter über den Käse streuen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 5 Minuten backen.

Unterdessen das Dressing unter den Salat rühren und den Salat auf die Teller verteilen. Dann die heißen Bruschetta - Scheiben auf den Salat legen und mit zusätzlichem Baguette servieren.

Roland Hensdiek / Betriebsrat

Party-Schichtsalat

mit Reis

Zubereitung

Den Reis garen und in eine Schüssel geben. Glattstreichen und mit etwas Miracel-Whip bestreichen. Den Kasseler-Aufschnitt in Streifen schneiden und auf dem Reis verteilen. Die Eier pellen, in Scheiben schneiden und über den Aufschnitt verteilen. Die Pilze, Mandarinen und Spargelstücke abtropfen lassen und nacheinander über den Salat schichten. Oben auf die letzte Schicht die restliche Mayonnaise verteilen. Als letztes die Curry-Sauce darauf verteilen und glattstreichen. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Nicht umrühren!

Zutaten **für 8 Personen**

2 Beutel	Reis
200 g	Kasseler-Aufschnitt
6 gekochte	Eier
2 kl. Dosen	Pilze
2 Dosen	Mandarinen
2 kl. Dosen	Spargelstücke
½ Glas	Miracel-Whip
1 Flasche	Curry-Sauce mit Ananasstückchen

Gabi Hark / **COE-Team**

Tortellini Salat

Zutaten

500 g	getrocknete (mit Käse gefüllte) Tortellini
600 g	Tomaten
400 g	gekochter Schinken

Für die Sauce

1 kl. Glas Miracel Whip Mayonnaise (250 g)

150 g Saure Sahne

2 EL Balsamico-Essig

4 EL Olivenöl

1 - 2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

2 EL in Streifen geschnittener frischer Basilikum

1 Bund Schnittlauch

1 EL gerebelter Thymian

Zubereitung

Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen.
Die Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten enthäuten, die Stängelansätze herausschneiden. Tomaten vierteln. Tomaten und Tortellini kalt werden lassen.

Zubereitung der Sauce

Mayonnaise, Saure Sahne, Balsamico-Essig und Olivenöl glatt rühren. Knoblauch pressen, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, Basilikum und Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Tortellini und Tomaten mit der Sauce vermengen. Als Dekoration den Salat mit ein paar Basilikumblättern dekorieren. Eine nette Beilage für einen perfekten Grillabend …

Christina Schulte / **Vertriebsinnendienst**

Nudelsalat Torcello

TIPP

Schmeckt am besten,
wenn man den Salat
1 Tag ziehen lässt!

Zutaten **für 8 Personen**

250 g	Spaghetti
150 g	Thunfisch (aus der Dose)
200 g	gepökelte Rinderzunge (als Aufschnitt) oder gek. Schinken
2 EL	Kapern (aus dem Glas)

Für die Mayonnaise

1	Eigelb
1 TL	Senf
1/8 l	Salatöl
1 EL	gemischte und gehackte Kräuter
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung der Sauce

Die Spaghetti in kleine Stücke brechen und 10 - 12 Minuten in Salzwasser gar kochen lassen. Den Thunfisch abtropfen lassen und zerpflücken. Die Rinderzunge in Streifen schneiden und mit den Kapern und dem Thunfisch vermengen.

Mayonnaise

Das Eigelb mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer und 1 TL Zucker zu einer dicklichen Masse schlagen und nach und nach ⅛ l Salatöl und 1 EL gehackte Kräuter unterrühren.

Axel Hagmeister / **Vertriebssteuerung**

Lauchkuchen

an buntem Salat

Salat für 4 Personen

1	Grüner Salat
500 g	Tomaten
1 Bund	Radieschen
1	Frühlingszwiebel
1	Salatgurke
1 Becher	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer und Zucker
1 EL	Essig
	fein geschnittene Kräuter

Lauchkuchen

3 Stangen Porree

½ Pck. Tiefkühl-Blätterteig

100 g gekochter Schinken

4 Eier

1/8 l Sahne

4 EL Parmesankäse

1 TL Salz

½ TL gehackter-Rosmarin

geriebene Muskatnuss

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Salat

Den vorbereiteten Salat in einer Schüssel anrichten.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und den Kräutern verrühren und über den Salat geben.

Zubereitung Lauchkuchen

Den Porree putzen, waschen, in 1 cm breite Streifen schneiden und etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen, erkalten und gut abtropfen lassen.

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen, auf einer bemehlten Platte ausrollen, in eine gefettete Springform legen. Den Rand etwas hoch drücken. Den Schinken in dünne Streifen schneiden, mit dem Porree auf dem Teig verteilen.

Eier, Sahne, Käse, Salz, Rosmarin, Muskat und Pfeffer verrühren und über den Belag gießen. Den Lauchkuchen im vorgeheizten Backofen backen und mit dem bunten Salat servieren.

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Thunfischsalat

Zubereitung

Das Ei hart kochen und klein hacken, Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Apfel schälen und klein schneiden sowie die Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden. Alle geschnittenen Zutaten gut miteinander vermischen.

Thunfisch mit einer Gabel „zerpfücken“ und auch über den Salat geben. Zuletzt die Mayonnaise mit etwas Sahne verrühren und alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Guten Hunger!

Dagmar König / nobilia Direkt Service

Zutaten **für 2 Personen**

1	Dose Thunfisch (ohne Öl)
1	Ei
1	Zwiebel
1 - 2	Äpfel (je nach Größe/Geschmack)
1	kleine Gewürzgurke
	bis zu 1 TL Zitronensaft
1	kleine Tube Mayonnaise verrührt mit etwas Sahne
	Salz und Pfeffer

Pesto-Nudelsalat „Romana“

Zutaten **für 4 Personen**

500 g	Nudeln (z.B. Penne rigate)
	Salz, weißer Pfeffer
1 Glas	eingelegte rote geröstete Paprika (370 ml)
1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan am Stück
50 g	gehackte Mandeln
5 EL	Olivenöl
1 Bund	Lauchzwiebeln
1	Römersalatherz
150 g	Mini-Mozzarellakugeln
120 g	Mortadella in hauchdünnen Scheiben

Zubereitung

Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 11 Minuten garen. Paprika abtropfen lassen. Knoblauch schälen. Parmesan reiben. Paprika, Knoblauch, Mandeln, Parmesan und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Salat putzen, waschen und in Stücke zupfen. Mozzarellakugeln abtropfen lassen, evtl. halbieren. Mortadella in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

Nudeln abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Kurz abkühlen lassen. Mit Lauchzwiebeln, Salat, Mozzarella und Mortadella mischen. Nudelsalat anrichten und das Paprika-Pesto darüber geben.

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Feldsalat mit Radicchio

Zutaten

500 g	Feldsalat
1 kl. Kopf	Radicchio
	Gehackte Walnüsse
	Gehobelter Parmesankäse

Zutaten Dressing

3 Pck.	Salatkrönung Bärlauch-Schalotten
8 EL	Olivenöl
1 EL	Chiliöl
1 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Himbeersauce
3 EL	Orangensaft
2 EL	Wasser
1 TL	Honig
1	Knoblauchzehe (geschält und gepresst)

Zubereitung

Den Feldsalat sorgfältig verlesen und mehrmals waschen. Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen und die inneren Blätter in mundgerechte Stücke zerpflücken. Waschen, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Feldsalat mischen. Die Walnüsse grob hacken und unterheben.

Zutaten für das Dressing zu einer Marinade verrühren und über den Salat gießen. Vor dem Servieren einmal umwenden.

Angelika Konheiser / **Zubehör-Kommissionierlager**

Mozzarella „mediterran“

Zutaten

1 gelbe Paprikaschote, halbiert ohne Kerne und Samenstränge

6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt

8 grüne Oliven, ohne Steine, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, abgezogen und fein gehackt

1 Bund glatte Petersilie, abgebraust, trocken geschüttelt, Blätter fein gehackt

½ Bund Basilikum, Blätter abgebraust, trocken getupft

100 ml Olivenöl extra vergine

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Balsamico-Essig

300 g Mozzarella (idealerweise Büffelmozzarella), in Scheiben

Beilage

Baguette

Getränk

trockener, kühler Weißwein

Zubereitung

Paprikahälften in kochendem Wasser 4 - 5 Minuten garen. Abtropfen und ein paar Minuten abkühlen lassen, dann lässt sich die äußere Haut leicht abziehen. Danach fein würfeln.

Mit getrockneten Tomatenwürfeln und Olivenstücken mischen und die Kräuter dazugeben. Aus dem Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Knoblauch eine pikante Marinade anrühren.

Mozzarellascheiben auf einem schönen Teller anrichten, mit der Marinade beträufeln und den Zutaten garnieren. Vor dem Servieren einige Zeit bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Ingrid Legewie / **Fertigungsorganisation**

Eingelegte Champignons

Dressing

Champignons mit einer Bürste putzen und in eine Schale geben. Dressing-Zutaten in einer kleinen Schale vermischen und über die Champignons geben.
Die Champignons abdecken und mindestens ein paar Stunden ziehen lassen. Je länger sie stehen, desto intensiver ist der Geschmack.
Guten Appetit!

Gero Müller / Außenmontage

Zutaten

500 g	kleine Champignons

Dressing

125 ml	Olivenöl
125 ml	Weißweinessig
3	geschälte und gepresste Knoblauchzehen
1 EL	Zucker
2 EL	frische, gehackte Rosmarinnadeln
1 kl.	gehackte rote Chilischote, ohne Kerne
	Salz und Pfeffer

Erdbeer-Spargel-Salat

Zutaten für 4 Personen

750 g	Spargel
½ TL	Salz
1 Prise	Zucker
TL	Butter

Marinade

3 - 4 EL	Essig
5 EL	Olivenöl
	Pfeffer, Salz
	etwas Spargelwasser
300 - 400 g	Erdbeeren
1	Kopfsalat

TIPP

Mann kann auch noch gebratene Hähnchen- oder Putenstreifen darüber geben!

Zubereitung

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Salz, Butter, Zucker ins Wasser geben, bissfest garen, abgießen und etwas Spargelwasser auffangen.

Marinade zubereiten, Spargel darin schwenken. Erdbeeren waschen, vierteln und zum Spargel geben.

1 Kopfsalat waschen, auf Tellern anrichten und das Erdbeer-Spargelgemisch darüber geben.
Guten Appetit!

Roland Hensdiek / Betriebsrat

Schicht-Salat

(Das Original!)

Dressing

Inhalt der Konserven gut abtropfen lassen und evtl. abtupfen. Alles klein schneiden und der Reihe nach in eine große Schüssel schichten. Miracel Whip mit der Sahne aufschlagen und darüber gießen. Den Porree ganz klein schneiden und darüber streuen. Nicht durchrühren! Einen Tag vorher zubereiten!

Karin Meister / **Vertrieb**

Zutaten

1	Glas Sellerie
6	gekochte Eier
6	Scheiben gek. Schinken
1	Dose Mais (340 g)
1	Dose Ananas (groß)
2	Äpfel
1	großes Glas Miracel Whip
1	Becher Sahne
2	Stangen Porree

Rucolasalat

mit Antipasti

Zutaten für 2 Personen

2 kleine	Zucchini
200 g	Champignons
250 g	Cocktailtomaten
2 TL	Olivenöl
3	Rosmarinzweige
3	Thymianzweige
3 EL	heller Balsamico-Essig
	Salz, Pfeffer
1 TL	Honig
100 g	Rucola
2 EL	gehobelter Parmesan

Zubereitung

Die Zucchini in Scheiben schneiden, Champignons putzen und vierteln, Tomaten halbieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Gemüse und Kräuter zufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Mit Essig ablöschen, Honig einrühren.
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Rucola auf 2 Tellern verteilen, Antipasti darauf anrichten, mit Honig-Essig beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.
Zubereitungszeit: ca 15 Minuten. Garzeit: ca 10 Minuten.

Kristin Sagemüller / Vertriebsinnendienst

Tomaten-Eier-Salat

Zubereitung

Eier hart kochen und in Scheiben schneiden.

Tomaten in Scheiben schneiden.

Eier und Tomaten abwechselnd in einer Schüssel schichten. Die Eier jeweils mit Salz und die Tomaten mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Zwiebeln würfeln und in Butter/Margarine andünsten. Auf die Eier-Tomaten-Mischung geben. Aus Mayonnaise, Remoulade und Milch eine zähflüssige Soße anrühren und über die Zwiebeln geben. Mit Brot oder Brötchen servieren.

Zutaten

- 6 Tomaten
- 6 Eier
- 6 Zwiebeln
- Butter/Margarine
- Mayonnaise, Remoulade und Milch
- Salz und Pfeffer

Wolfgang Adam / **Vertriebsinnendienst**

Bratkartoffel-salat

Zutaten für 2 Personen

750 g	Kartoffeln
300 g	Champignons
2 EL	reines Sonnenblumenöl
200 g	roher Schinken
10	Cocktailtomaten
1 Glas	Gourmet-Remoulade (250 ml)
150 ml	Milch
	Delikatess-Senf
	Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Kartoffelwürfel darin anbraten und bei mittlerer Wärmezufuhr 20 Min. garen. Die Pilze zufügen und weitere 5 Min. garen und abkühlen lassen.

Schinken in Streifen schneiden. Cocktailtomaten waschen und vierteln. Mit Delikatess-Senf und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Salatzutaten mit der Sauce verrühren und durchziehen lassen.

Mathias Schemhaus / **Korpus-Kommissionierlager**

Reissalat mit Scampi

Zubereitung

Den Reis nach Packungsanleitung kochen.

Scampi in kochendem Salzwasser garen, dann aus der Schale lösen. Orange schälen und filetieren.

Erdbeeren in feine Scheiben, Stangensellerie mit dem Grün in kleine Stücke, Mozzarella in Streifen schneiden.

Avocado längs halbieren und vom Kern lösen.

Mit dem Kugelausstecher aus dem Fruchtfleisch Kügelchen herauslösen und diese sofort mit Zitronensaft beträufeln. Alles vorsichtig unter den Reis heben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Pflanzenöl für die Geschmeidigkeit hinzufügen.

Sarah Hemkentokrax / Azubi

Zutaten

100 g	Langkornreis
100 g	Scampi
1	Orange
100 g	Erdbeeren
2	Stangensellerie
250 g	Mozzarella
1	Avocado
	Saft von ½ Zitrone
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl

Kartoffelbrot mit Lauchcreme

Zutaten

1 kg	Mehl
1 EL	Zucker
1 EL	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
2 Tüten	Kartoffelpüree-Pulver
1 l	lauwarmes Wasser
	Olivenöl
	Hagelsalz
	Oregano

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und Kartoffelpüree-Pulver in einer großen Schüssel mischen. Wasser hinzugeben und mit den Knethaken des Mixers einen geschmeidigen Teig herstellen (evtl. noch etwas Wasser zugeben).
Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig 3 - 4 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Anschließend den Teig mit den Händen nochmals gut durchkneten und gleichmäßig in zwei Teile teilen. Die Bleche mit Olivenöl einreiben und den Teig darauf verteilen.

Den Teig oben noch einmal mit Olivenöl einreiben und mit den Fingern festdrücken, dabei sollen sich kleine Dellen bilden.

- Hagelsalz und Oregano darüber streuen.

Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backen bei Heißluft: 200° C, 10 Minuten, dann herunterschalten auf 175° C, 15 Minuten.

Lauchcreme

Frischkäse und Schmand glattrühren, evtl. mit etwas Milch geschmeidiger machen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse zu der Frischkäsecreme geben. Die Zwiebelringe unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Lauchcreme

600 g	Frischkäse
600 g	Schmand
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Oregano

Gabi Hark / COE-Team

SUPPEN & EINTÖPFE

Möhrencremesuppe

„Ich habe das Rezept von der Möhrencremesuppe eingereicht. An diesem Rezept ist so besonders, dass es nur ganz wenige Kalorien hat, da es komplett ohne Fette wie Margarine, Öl oder Sahne zubereitet wird. Das Cremige wird durch die Zugabe von Kokosmilch erreicht: Das schmeckt lecker und bringt einen Hauch von exotischem Feeling!“

Carsten Richner / Vertriebsinnendienst

Personen

v.l.: Carsten Richner, Gero Müller, Sonja Blauert

Möhren-cremesuppe

Zutaten für 8 Personen

750 g	Möhren
1,5	Zwiebeln
50 g	gem. Mandeln
150 ml	Kokosmilch
250 g	frischer Blattspinat
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Möhren vierteln und mit den Zwiebeln in ausreichend Wasser garen.
Die gekochten Möhren und Zwiebeln mit den Mandeln pürieren und zurück in den Topf geben.

Die Suppe mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken und wieder zum Köcheln bringen.

Den Blattspinat unter kaltem Wasser gründlich waschen und die groben Stiele entfernen. Danach den Spinat in die Suppe geben und einige Minuten garen.

Carsten Richner / **Vertriebsinnendienst**

Lauch-Käse-Suppe

(gar nicht mächtig!)

Zutaten für 8 Personen

2 - 3	Zwiebeln
4 EL	Pflanzenöl, z.B. Biskin
375 g	Rindergehacktes
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4	Stangen Lauch
750 ml	Fleischbrühe
150 g	Schmelzkäse
100 g	Kräuterschmelzkäse
1 Dose	geschnittene Champignons (Einwaage 245 g)

Zubereitung

Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten.

Gehacktes dazugeben und anbraten, dabei die Fleischklümpchen mit einer Gabel zerdrücken.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauch putzen, halbieren, waschen und in Scheiben schneiden. Zu dem Gehackten geben und kurz mitdünsten lassen.

Brühe dazugießen und 15 - 20 Minuten kochen lassen.

Schmelzkäse unterrühren. Die Champignons in der Suppe erhitzen, nochmals würzen.

Karin Meister / Vertrieb

Deftiger Linsentopf

(vegetarisch)

Zutaten

500 g	Tellerlinsen trocken
3	Stangen Porree/Lauch
6	Möhren
5 TL	Brühe plus Wasser (ca.2 l)
1 TL	Olivenöl
2	Dosen geschälte Tomaten
	Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig

TIPP

So richtig zum Satt-essen!! Ein Riesentopf! Auch prima zum Einfrieren geeignet!

Zubereitung

Die trockenen Linsen kurz in Öl andünsten und mit der Brühe ablöschen.

Lorbeer und Thymian dazu geben und ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Jetzt den geputzten, in Ringe geschnittenen Lauch und die geschälten in Scheiben geschnittenen Möhren dazugeben. Ebenso die Tomatenkonserven unterrühren und dies weitere 45 Min. köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, mit 1 TL Balsamico-Essig pro Teller servieren.

André Ludwig / **Verladung**

Porreesuppe

Zubereitung

Zwiebeln und Kochschinken würfeln und in einer großen Pfanne schmoren lassen. Kleingeschnittenen Porree zufügen. Wasser mit Brühe aufkochen und mit Mehl binden. Schmelzkäse in der Brühe auflösen. Zwiebeln, Schinken und Porree zufügen. Alles ca. 15 Min. kochen lassen.

Kann alternativ auch mit Hackfleisch anstatt Schinken zubereitet werden. Guten Appetit!

Zutaten **für 4 Personen**

4	Stangen Porree
2	Zwiebeln
250 g	Schmelzkäse
6	Scheiben Kochschinken
1	Becher Sahne
1 l	Wasser
	Brühe
	Etwas Mehl

Gordon Köhler / Langteilefertigung

Toskanische Gemüsesuppe

Zutaten für 4-6 Personen

300 g	weiße Bohnen
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
1 kg	Schinkenknochen
175 ccl	Olivenöl
1 Bund	Thymian
½	Wirsingkohl (300 g)
500 g	Tomaten
250 g	Kartoffeln
200 g	Möhren
1 Stange	Porree
1 kleiner	Rosmarinzweig
	Salz
	Pfeffer (Mühle)
200 g	Fladenbrot (in Scheiben)

Zubereitung

Bohnen über Nacht in 2 l Wasser einweichen. Zwiebel pellen und grob würfeln. Knoblauch schälen.
1 Knoblauchzehe, Lorbeer und Schinkenknochen zu den Bohnen geben. Bohnen im Einweichwasser auf milder Hitze zugedeckt etwa 1 ½ Stunden leise kochen lassen.

Öl erhitzen, Knoblauch und Thymian hinzugeben und 5 Min. ziehen lassen. Thymian und Knoblauch herausnehmen. Thymianöl beiseite stellen. Kohl putzen und in Stücke schneiden. Tomaten überbrühen, häuten und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Möhren putzen und in Stücke schneiden. 3 EL Thymianöl in einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse (bis auf die Tomaten) darin unter Wenden einige Minuten andünsten.

Den Schinkenknochen aus dem Bohnentopf nehmen. Bohnen samt Kochwasser zum Gemüse gießen.

Tomaten und den Rosmarinzweig zugeben. Die Suppe 40 Min. kochen, anschließend mit Salz, Pfeffer und 1 EL Thymianöl würzen. Den Rosmarin entfernen.

Als Beilage Fladenbrotscheiben mit dem restlichen Thymianöl einreiben und unter dem Grill anrösten. Guten Appetit!

Uwe Schirmer / Entwicklung

Käsesuppe

Zubereitung

Porree putzen, waschen und schräg in ½ cm breite Streifen schneiden. Mett mit den Zwiebeln und dem Porree zusammen andünsten. Mit der Brühe auffüllen und eine gute halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend Pilze und den Käse nach und nach hinzugeben.
Abschmecken mit Sojasoße, Weinbrand und nach Geschmack evtl. mit China-Gewürz.
Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit.

Peter Nitsche / Quality Control

Zutaten für 10 Personen

1 kg	Mett (gewürzt)
8	dicke Zwiebeln
12	Stangen Porree (bei halbem Rezept 7-8 Stangen)
2 Dosen	Pilze
2,5 l	Rinderbrühe
800 g	Kräuterkäse
400 g	Sahnekäse
	Sojasoße, Weinbrand
	China-Gewürz

Kartoffelsuppe mit Senf

Zutaten

1 kl.	Zwiebel
30 g	Butter
500 g	Kartoffeln
500 ml	Brühe
1 Becher	Schmand
50 ml	Sahne
40 g	Senf
100 g	Kochschinken oder Krabben
	Salz, etwas Fondor
	Kräuter

Zubereitung

Zwiebel würfeln und in Butter andünsten, gewürfelte Kartoffeln dazugeben und in Brühe garen, fein pürieren. Mit Schmand, Sahne, Senf, Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.

Den gekochten Schinken würfeln oder die Krabben und Kräuter dazugeben.

Helmut Arens / **Versand**

Kartoffelsuppe

Zubereitung

Kartoffeln und Gemüse klein schneiden, Zwiebeln würfeln.

Öl in einem großen Topf heiß werden lassen, Speck und Zwiebeln anbraten, Kartoffeln und Gemüse dazu, mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Gekörnte Brühe einrühren, alles zum Kochen bringen und dann auf kleiner Flamme gar kochen. Getrockneten Majoran von Beginn an mitkochen.
Wenn das Gemüse und die Kartoffeln weich sind, die Suppe mit einem Stabmixer leicht pürieren, bei Bedarf Wasser nachfüllen und mit Salz abschmecken.

Kleingeschnittene Wiener oder Mettenden darin heiß werden lassen. Zum Schluss mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Monika Hinz / Betriebsrat

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
4	Möhren
1	Stange Porree
¼	Sellerieknolle
2	Zwiebeln
	gekörnte Gemüse- oder Fleischbrühe
150 g	gewürfelter, durchwachsener Speck
	Öl
	Majoran, Salz
	Wiener oder Mettenden
	Petersilie

Gyrossuppe

Zutaten **für 10 Personen**

750 g	Gyros
4 Becher	Sahne (à 200 ml)
1	rote Paprika
1	grüne Paprika
1 l	Wasser
2 Pck.	Zwiebelsuppe
1 Dose	Mais
200 ml	Zigeunersauce
200 ml	Chilisauce

Zubereitung

Gyros anbraten, mit Sahne bedecken und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag alle anderen Zutaten dazugeben und durchkochen lassen. Guten Appetit!

Ute Meerbecker / **Vertriebsinnendienst**

Pekingsuppe

Zubereitung

Hähnchenfleisch in der Brühe fertig kochen. Fleisch von den Knochen lösen und nach leichtem Abkühlen in ganz kleine Würfelchen oder Streifen schneiden.
Die Brühe dann anschließend durch ein feines Sieb durchlaufen lassen, damit diese schön klar wird.
Das ganze Gemüse nacheinander klein schnippeln und ebenfalls in der Brühe bei mittlerer Hitze gar kochen.
Nun auch das Hähnchenfleisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack mit Chili würzen (hierfür können sowohl Chilipulver als auch Chilikörnchen verwendet werden).
Curryketchup dazu geben und noch ca. 5 - 7 Min. kochen lassen. Mit der Speisestärke können Sie nun die gewünschte Festigkeit der Suppe erreichen.

2 - 3 Lorbeerblätter als Abschluss dazu geben und noch weitere 3 Min. kochen lassen. Fertig!

Viktor Klassen / **Langteilefertigung**

TIPP

Die Suppe am besten mit weißem Baguettebrot servieren!

Zutaten **für 10 Personen**

2 kg	Hähnchenkeulen
	Brühe
2	Porreestangen
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
	4 – 6 Möhren
600 ml	Curryketchup
2 Dosen	Champignons
	Salz, Pfeffer und evt. etwas Chili
	Speisestärke
2 - 3	Lorbeerblätter

Kasselersuppe

Zutaten **für 6 Personen**

500 g	Kasseler
1 kl. Dose	Spargel
1 Dose	Mais
2	Zwiebeln
2 EL	Mehl
1 l	Wasser
1 gr. Pck.	Schmelzkäse
1 Becher	Crème-fraîche Kräuter
1 Becher	Sahne

Zubereitung

Kasseler in Würfel schneiden. Den Spargel in Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und glasig andünsten.

Nachdem die Vorbereitungen erledigt sind, kommt alles in einen Topf und wird 5 Minuten gekocht. Zum Schluss mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Tabasco abschmecken! Guten Appetit!

Sven Heimbucher / **Langteilefertigung**

Kalte Suppe

Zubereitung

Eier hart kochen und Kartoffeln kochen
und abpellen.

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden und
das Mineralwasser dazugeben.
Die Suppe mit Salz und Essig abschmecken
und den Schmand unterrühren.
Anschließend die Suppe im Kühlschrank
ziehen lassen.

Waldemar Mitleider / **Montage**

Zutaten

½	Schlangengurke
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Dill
2 Becher	Schmand
1 Bund	Lauchzwiebeln
2 Flaschen	stilles Mineralwasser
4	mittelgroße Kartoffeln
6	Eier

TIPP

Man kann die Suppe auch
mit 200 g klein geschnittener
Fleischwurst verfeinern.

NUDELGERICHTE & AUFLÄUFE

Spinat-Makkaroni-Auflauf

„Als ich erfahren habe, dass Rezepte von uns Mitarbeitern für ein eigenes nobilia-Kochbuch gesucht werden, wollte ich auf jeden Fall dabei sein! Die Idee, diesen Makkaroni-Auflauf auszuwählen, kam zwar von meiner Frau, aber ich kann das Rezept auch durchaus selber zubereiten!“

Ewald Friehe / Quality Control

Personen

v.l.: Ewald Friehe, Gabi Hark und Uwe Schirmer

Spinat – Makkaroni – Auflauf

Zutaten

1 Pck.	TK-Rahm- oder Blattspinat
32	lange Makkaroni
8	Scheiben Butterkäse
8	Scheiben gekochter Schinken
100 g	Sahne
100 ml	Milch oder Wasser
2 - 3	Ecken Schmelzkäse (Sahne- oder Schinkenschmelzkäse)

Zubereitung

Den Spinat in einer Auflaufform auftauen. Das Tauwasser abgießen. Die Makkaroni halbieren und in Salzwasser kochen.

Je 8 Makkaronihälften in eine Scheibe Butterkäse rollen und dann in den Schinken einrollen. Die Rolle in den aufgetauten Spinat drücken.

Die Sahne vorsichtig erwärmen, den Schmelzkäse in der Sahne schmelzen, mit Paprika würzen und über die Rollen gießen (sie sollten bedeckt sein).

Mit Parmesankäse bestreuen. Der Auflauf muss bei 180° C für 50 Min. in den Backofen!

Ewald Friehe / **Quality Control**

Schwarze Tagliatelle mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen

400 g	schwarze Tagliatelle
	Salz
500 g	Sahne
40 ml	Noilly Prat (Wermut)
3	Zweige Dill
	Cayennepfeffer
	Pfeffer aus der Mühle
400 g	Räucherlachs

Zubereitung

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Wasser bissfest garen.
Inzwischen die Sahne, den Noilly Prat und 1 Dillzweig in einem kleinen Topf sämig einkochen lassen.
Den Dill wieder herausnehmen und die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden, den restlichen Dill fein hacken und beides unter die Sauce mischen.

Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben oder auf Pastatellern verteilen. Nudeln mit der Lachs-Sahne-Sauce mischen und sofort servieren.

Carsten Grothe / Vertriebsinnendienst

TIPP

Das Auge isst mit. Diese Kreation ist sowohl farblich, als auch geschmacklich ein echtes Highlight. Runden Sie dies mit einem leichten Weißwein ab und so können Sie Ihren Gästen oder Ihren Liebsten ein unwiderstehliches „Pasta-Vergnügen“ bieten !

Lasagne al Forno

Zutaten für 6 Personen

Fleischsauce

1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
2 - 3	Möhren
1 EL	Butter
500 g	Rinderhackfleisch
1 gr. Dose	Tomatenmark
½ TL	getrockneter Oregano
½ l	Brühe (oder zur Hälfte Rotwein)
	Salz
	schwarzer Pfeffer

Bechamelsauce

50 g	Butter
50 g	Mehl
½ l	Milch
	1 Prise Muskatnuß
	Salz

Fleischsauce

Zwiebel glasig anbraten. Petersilie fein hacken. Möhren schaben und fein raspeln. Das Gemüse zugeben und 1 Minute mitbraten. Das Hackfleisch untermischen und 5 Minuten unter Rühren schmoren lassen.

Das Tomatenmark unter die Hackfleischmasse rühren mit Salz, Pfeffer und dem Oregano würzen und die Fleischbrühe zugießen. Die Sauce 30 Minuten einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Bechamelsauce

Butter zerlassen, Mehl zugeben und unter Rühren hellgelb werden lassen.

Nach und nach die Milch unter das Mehl rühren, mit Salz und Muskat würzen und die Soße bei äußerst milder Hitze 10 - 15 Minuten kochen lassen und gelegentlich umrühren.

... Auflauf

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine tiefe, feuerfeste Form ausbuttern und mit einer Schicht Lasagneblätter auslegen. Auf die Lasagneblätter eine Schicht Fleischsauce und darauf eine Schicht Bechamelsauce streichen. Die Schichten wiederholen, bis alles verbraucht ist. Mit Bechamelsoße abschließen, den Emmentalerkäse über die Sauce streuen. Garzeit: ca. 45 Min.

Bastian Elberg / Einkauf

Auflauf

300 - 400 g	Lasagnenudeln (Platten)
150 - 250 g	geriebener Emmentalerkäse

Farfalle mit Schweinefilet

Zubereitung

Farfalle in Salzwasser bissfest garen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und braten. Champignons hinzufügen und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Alle Zutaten in eine Auflaufform schichten.
Kirschtomaten dazugeben, evtl. vorher durchschneiden.
Crème fraîche mit Kräutern, Sahne, Schmelzkäse, Senf, Dill, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren, über den Auflauf geben und ca. 20 - 30 Minuten bei 180°C backen.
Dazu passt ein Eisbergsalat mit Sahne, Zitrone und Zucker!

Julia Kleinschmidt / Zubehör-Kommissionierlager

Zutaten

125 g	Farfalle Nudeln
300 g	Schweinefilet
150 g	Champignons
100 g	Kirschtomaten
	Salz, Pfeffer, Paprika

Soße

1	Becher Crème fraîche mit Kräutern
1	Becher Sahne
75 g	Schmelzkäse
1 TL	Senf
1 EL	Dill
1 EL	Petersilie
	Salz und Pfeffer

Überbackene Tortellini

Zutaten

250 g	Käsetortellini
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
400 g	Zucchini
	Salz, Pfeffer, Oregano, Salbei, Rosmarin
75 g	Speck
150 g	Gouda
3	Eier
½	Becher Sahne
	grob gemahlener Pfeffer, frisch aus der Mühle

TIPP

Wer zur Zucchinizeit portionsweise geraspelte Zucchini einfriert, hat gerade zur kälteren Jahreszeit ein tolles Ofengericht!

Zubereitung

Die Tortellini gemäß Packungsanweisung garen. Die gepressten Knoblauchzehen in der Butter andünsten. Die Zucchini waschen, fein raspeln und zum Knoblauch geben, dann 10 Minuten garen und mit den Kräutern würzen. Den Speck in feine Würfel schneiden.

In eine Auflaufform zuerst die Zucchini einfüllen. Darüber den gewürfelten Speck streuen.

Den Gouda reiben und davon die Hälfte über die Zucchini streuen. Obenauf die Tortellini verteilen. Die Eier mit der Sahne verquirlen und über den Auflauf gießen. Darüber den restlichen Käse streuen. Zuletzt Pfeffer mit der Pfeffermühle darübermahlen.

Das Ganze für 20 Min. in den Backofen bei Umluft 200°C bei Ober-/Unterhitze 180°C.

Michael Behr / **Schulung**

Makkaroni-Auflauf

Zubereitung

Die Makkaroni kochen, Pfifferlinge und Zwiebelwürfel mit Butter in der Pfanne andünsten, Schinkenwürfel und Petersilie dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch, Eier, Sahne und 100 g Käse verrühren, evtl. zum Andicken etwas Mehl dazu.

Zuerst eine Schicht Makkaroni der Länge nach in eine gefettete Auflaufform, dann eine Lage Pfifferling-Schinken Mischung, dann die Eier-Sahne-Milch und noch mal das Gleiche der Reihe nach. Zuletzt wieder Eier-Sahne-Milch, damit die Nudeln beim Backen nicht austrocknen, oben den Rest Raspelkäse und die Semmelbrösel drauf.
Bei 200°C ca. 40 - 45 Min. in den Backofen (Ober- / Unterhitze).

Zutaten

400 g	Makkaroni
300 g	Pfifferlinge
1	Zwiebel
300 g	gekochter Schinken
2 EL	Petersilie
¼ l	Milch
200 g	Sahne
	Semmelbrösel
3	Eier
200 g	geraspelter Käse

Monika Stratbücker / **Vertriebsinnendienst**

Gyros-Spätzle-Auflauf

Zutaten

250 g	Spätzle
2	Zwiebeln
2	Paprika (bunt)
500 g	fertiges Gyrosfleisch
	Fett für die Form
250 g	Schlagsahne
250 g	Schmand
100 g	geriebener Gouda

Zubereitung

Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 12 - 15 Min. garen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, Paprika waschen und klein schneiden.

Gyros, Paprika und Zwiebeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten. Spätzle abtropfen lassen.

Spätzle und Gyros in eine gefettete Auflaufform schichten.

Sahne und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und darübergießen. Mit Käse bestreuen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C (Umluft 175°C / Gas Stufe 3) 10 - 15 Min. goldbraun überbacken.

Thomas Pietrowski / **Teilefertigung**

Pasta Lucceser Art

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch putzen, in Würfel schneiden und in Olivenöl (3 - 5 Eßlöffel) glasig anschwitzen.

Radiccio putzen, weiße Strünke rausschneiden (die haben die meisten Bitterstoffe) und in Streifen schneiden (max. 1 cm breit). Danach zu den Zwiebeln dazugeben.

Zwiebeln mit 250 ml Rotwein ablöschen, leicht einkochen lassen, Tomatensugo unterrühren und mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, ggf. Zucker) und restlichem Rotwein abschmecken! Radiccio hinzugeben und kurz im Sugo ziehen lassen.

Nudeln kochen und FETTICH!!! Mit geriebenem Käse (Parmesan oder milder Peccorino) servieren …

Dr. Oliver Streit / Geschäftsführung

Zutaten

2	mittlere Gemüsezwiebeln (oder 4 rote Zwiebeln)
1 - 2	Knoblauchzehen
2	Köpfe Radiccio (faustgroß)
½ l	Rotwein (Chianti)
2 Pck.	Tomatensugo (z.B. Tomato al gusto o.ä.)
	Olivenöl, Salz und Pfeffer
	Parmesankäse

Bohnenauflauf

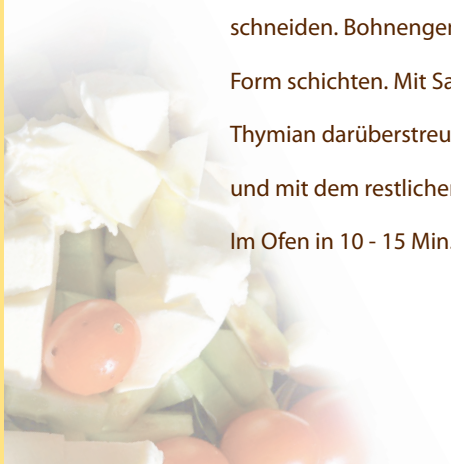
mit Mozzarella

Zutaten

500 g	Brechbohnen
1	Gemüsezwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
1/8 l	Gemüsebrühe (aus Instantpulver)
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
250 g	mittelgroße Tomaten
½	Bund Thymian
300 g	Mozzarella

TIPP

Ein sehr leckerer Auflauf, der auch optimal für Vegetarier geeignet ist.



Zubereitung

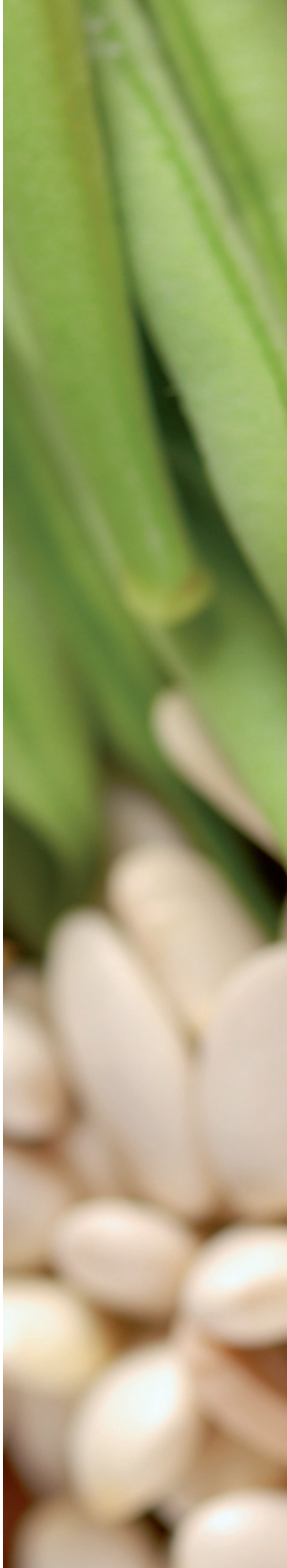
Die Bohnen putzen, waschen und in Stücke brechen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen. Die Gemüsezwiebel und die Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Die Bohnen hinzufügen und kurz andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa ¼ Stunde dünsten lassen.

Inzwischen den Backofen auf 225°C vorheizen. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Bohnengemüse und die Tomaten in eine flache Form schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte vom Thymian darüberstreuen. Den Auflauf mit Mozzarella belegen und mit dem restlichen Thymian bestreuen.

Im Ofen in 10 - 15 Min. goldbraun überbacken.

Frank Ording / **Sonderanfertigung**



Spätzle in Käsesoße

Zubereitung

Spätzle nach Vorschrift kochen, abschütten und warm halten. Schmelzkäse mit Schlagsahne, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz in einem Topf bei kleiner Temperatur erhitzen.

Kochschinken klein schneiden und in den Topf geben. Aus den Eiern, etwas Milch und Salz in einer Pfanne Rührei erstellen und zusammen mit den Spätzle in die Käsesoße geben.

Sollte die Masse zu fest sein, Sahne oder Milch hinzugeben. Dazu schmeckt ein frischer, grüner Salat.

Guten Appetit!

Thomas Johannhörster / **Arbeitsplattenabteilung**

Zutaten

300 g	Spätzle
200 g	Schmelzkäse
200 g	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer, Paprikagewürz
200 g	Kochschinken
4	Eier
	Milch
	Salz

Lachs Nudeln

Zutaten

100 g	Krebs-Suppen-Paste
200 ml	Saure Sahne
	Salz und Pfeffer
3 - 4 EL	Zitronensaft
1	Stange Porree
2 - 3	Möhren
1	Zwiebel
500 g	Lachsfilet
1 EL	Margarine/Butter
300 ml	Sherry, trocken
500 g	Bandnudeln
	Gehackte Petersilie zum Garnieren!

Zubereitung

Krebs-Suppen-Paste mit der Sahne erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Porree und Möhren in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Lachs waschen, abtupfen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Alles in eine Pfanne geben und mit der Zugabe der Margarine/Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Sherry ablöschen. 3 Minuten köcheln lassen, dann die Krebssoße hinzufügen und weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Nudeln abgießen, portionsweise auf die Teller verteilen, die Soße drüber geben und mit der Petersilie (fürs Auge!) garnieren.

So ´was Leckeres kocht man auch noch nach Feierabend!!

Sven Heimbucher / **Langteilefertigung**

Makkaroni-

Gemüse-Auflauf

Zubereitung

Erbsen auftauen lassen. Schalotten und Paprika in kleine Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken und Brokkoli in kleine Röschen teilen. Makkaroni und Brokkoliröschen in Salzwasser bissfest garen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel und Knoblauch darin ca. 3 Minuten andünsten, mit Mehl bestäuben, mit Milch und Brühe unter Rühren ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, aufkochen und etwas abkühlen lassen. Crème légère, Käse und Petersilie unterrühren.

Nudeln mit Gemüse in eine Auflaufform füllen und Sauce darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen.

Katharina Kammertöns / Vertriebsinnendienst

Zutaten

180 g	Erbsen (TK)
4	Schalotten
2	rote Paprika
2	Knoblauchzehen
500 g	Brokkoli
400 g	kurze Makkaroni
	Salz
1 TL	Pflanzenöl
1 EL	Mehl
150 ml	fettarme Milch
150 ml	Gemüsebrühe (1 EL Instantpulver)
	Pfeffer
	Geriebene Muskatnuss
70 g	Crème légère
100 g	geriebener Käse
2 EL	gehackte Petersilie

Nudel-Spargel-Auflauf

Zutaten

250 g	(Band-) Nudeln
1 kg	Spargelstücke
	Salz, Pfeffer und Zucker
300 g	gekochter Schinken
200 g	Käse
1 Bund	Petersilie

Für die Sauce

60 g	Butter
60 g	Mehl
700 ml	Spargelbrühe
240 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln 10 Minuten in Salzwasser kochen und gut abschrecken.

Die Spargelstücke in Salwasser mit 1 Prise Zucker ca. 15 Min. bissfest kochen, abgießen und die Flüssigkeit aufheben.

Schinken, Käse und Petersilie in Würfel bzw. kleine Ringe schneiden.

Butter, Mehl, Spargelbrühe und die Sahne zu einer Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuerst die Nudeln in eine Auflaufform geben, danach den Spargel darauf verteilen, anschließend den Schinken verstreuen und die Sauce verteilen. Zum Schluss den Käse über den Auflauf streuen. Den Auflauf bei 200°C im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Nadine Wegner / **Vertriebsinnendienst**

Sahnenudeln

mit Pilzen

Zubereitung der Sauce

Die Pilze putzen, klein schneiden und braten. Butter in der Pfanne zerlassen und gehackte Zwiebel sowie Champignons zugeben, salzen, pfeffern. Frischkäse, Zitronensaft, saure Sahne zugeben und schmelzen lassen. Schinken in Streifen schneiden und zugeben. Zuletzt mit den Nudeln vermischen.

Zutaten

25 g	Butter
250 g	Champignons
1	Zwiebel
150 g	Kräuter-Frischkäse
	Zitronensaft
150 ml	saure Sahne, Crème fraîche oder Schmand
175 g	gekochter Schinken
350 g	Nudeln, gekocht

Verena Pohlmann / **Marketing**

AUS PFANNE, TOPF & OFEN

Schweinepfeffer mit deftigem Kartoffelauflauf

„Ich koche leidenschaftlich gern und arbeite auch nebenberuflich als Koch in der Gastronomie.

Ich habe dieses Rezept eingereicht, weil es herzhaft, deftig und preiswert ist. Außerdem ist es auch optimal als Partyrezept für mehrere Personen geeignet."

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Personen

oben:
Wolfgang Pohl

unten v.l.:
Julia Kleinschmidt,
Friedrich Kammertöns

Schweinepfeffer mit deftigem Kartoffelauflauf an Rosenkohl

Zutaten für 4 Personen

Schweinepfeffer

3	mittelgroße Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 kg	Schweinegulasch
3 EL	Öl
	Salz, weißer Pfeffer
1 TL	getrockneter Thymian
1	Lorbeerblatt
1½ EL	klare Fleischbrühe (Instant)
2 EL	Mehl

Kartoffelauflauf

1 kg	Kartoffeln
½ l	Schlagsahne
⅛ l	Milch
4	Eigelb
	Butter für die Form
90 g	Butter
100 g	geriebener Emmentaler

Zubereitung

Zwiebeln schälen, 2 halbieren und in Streifen, 1 Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen, kleiner schneiden. 3 EL Öl im Bräter erhitzen, Fleisch darin portionsweise anbraten.

Das gesamte Fleisch mit Zwiebelstreifen und Knoblauch braten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer würzen.

Mit ¾ l Wasser ablöschen, Brühe einrühren, aufkochen. Zugedeckt 1 ½ - 2 Stunden schmoren lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Schlagsahne mit der Milch aufkochen und abkühlen lassen. Eigelb verquirlen und einrühren.

Rosenkohl

800 g	frischer oder 650 g tiefgefrorener Rosenkohl
2 EL	Butter oder Margarine
	Evtl. Petersilie zum Garnieren

● ● ● Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffelscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen, schuppenartig einlegen. Jede Schicht leicht salzen und pfeffern.

Die Hälfte der Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Käse bestreuen.
Darauf die Eigelb-Sahnemischung gießen. Mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C etwa 60-70 Minuten gratinieren.
Evtl. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit der Auflauf nicht allzu braun wird.

Rosenkohl putzen, waschen, Strunk kreuzweise einschneiden. Zugedeckt in kochendem Salzwasser 15 - 20 Minuten garen.
Mehl und etwas kaltes Wasser glatt rühren, in das Gulasch rühren, weitere 4 - 5 Minuten köcheln lassen. Gulasch abschmecken. Den Rosenkohl abgießen, im heißen Fett schwenken und mit Muskat würzen.

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten für 4 Portionen

125 g	Langkornreis
	Salz
4	gelbe Paprikaschoten
2	Bund Frühlingszwiebeln
200 g	geräucherte Putenbrust (im Stück)
250 g	Tomaten
150 g	TK-Erbsen
150 g	Gouda (frisch gerieben)
200 g	Schmand
	Pfeffer
	Cayennepfeffer
1 Dose	Pizzatomaten (400 g)
100 ml	Gemüsebrühe
1 - 2 TL	Oregano (getrocknet)

TIPP

Dazu passt Baguette, Kartoffeln oder Kartoffelpüree!

Zubereitung

Den Reis 12 Minuten in Salzwasser kochen, danach abgießen und abtropfen lassen.

Die Paprika längs halbieren, entkernen. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in kleine Ringe schneiden.

Die Putenbrust in 1 cm große Würfel schneiden.

Den Reis mit den Frühlingszwiebeln, der Putenbrust, Tomaten, Erbsen und dem Käse mischen. Danach den Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die Paprikahälften mit der Reismischung füllen.

Die Pizzatomaten mit der Brühe gut vermischen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatensauce in eine Auflaufform geben und die gefüllten Paprikaschoten darauf setzen.

Die Paprikaschoten im vorgeheizten Backofen bei 200°C in der zweiten Einschubleiste von unten 30 Minuten garen (180°C bei Umluft).

Hans-Jürgen Baganz / Fuhrpark

Paprika-Gyros-Topf

Zutaten für 6-8 Personen

1 kg	Schweineschnitzel
1 - 2	Knoblauchzehen
5 EL	Öl
1 EL	Gyros-Gewürzsalz
1 Becher	Schlagsahne
2	Zwiebeln
4	große Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
1 EL	Butter
1 Beutel	Zwiebelsuppe
8 EL	Zigeuner- oder Chillisauce
100 g	Sahne-Schmelzkäse
½ TL	getrockneter Thymian
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Beides mit Öl und Gyros-Gewürzsalz verrühren. Zugedeckt 2 - 3 Std. kalt stellen (fertig gewürztes Gyrosfleisch würde als Alternative auch gehen).
Fleisch im Würzöl portionsweise unter Wenden ca. 10 Min. kräftig braten. Abkühlen lassen. Sahne darüber gießen und alles zugedeckt über Nacht kühl stellen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Fett im großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin andünsten. Mit 1,25 l Wasser ablöschen. Aufkochen. Suppenpulver einrühren. Sauce, Käse und Thymian einrühren.
Ca. 10 Min. köcheln lassen. Gyros hinzufügen. Alles gut durchkochen und abschmecken.

Clive Gillard / Fuhrpark

TIPP

Als Beilage empfiehlt sich ein frisches Baguette!

Westfälischer Pickert

Zutaten

9	dicke geriebene Kartoffeln
4 - 5	Eier
100 g	Zucker
1 ½ EL	Salz
1 ½ Pck.	Hefe
750 g	Mehl

TIPP

Mit Rübenkraut bestreichen!

Zubereitung

Die Zutaten mit der aufgegangenen Hefe gut verrühren.

Das Mehl dazugeben, bis sich ein steifer Teig bildet.

Eventuell etwas Mehl nachgeben.

Der Teig muss ziemlich steif sein. Eine Kastenform mit Öl ausstreichen und nochmals aufgehen lassen.

Bei 200°C ca. 25 Min. backen.

Nach dem Erkalten in 1 - 2 cm dicke Stücke schneiden, die in der Pfanne goldbraun gebraten werden.

Herbert Wittenbrink / Marketing

Bratkartoffeln

mit Pilzragout

Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen. Abgießen und erkalten lassen. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Käse klein schneiden. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin mit 2 EL Wasser andünsten. Salzen, pfeffern und mit Milch ablöschen. Käse unterrühren.

Das Mehl mit 2 EL Wasser glatt rühren, unter die Pilze mengen, aufkochen und unter Rühren eindicken. Mit Curry, Petersilie und etwas Worcestersauce abschmecken.
Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Schinken würfeln und die Kartoffeln mit dem Schinken im heißen Öl braten. Salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen. Guten Appetit!

André Ludwig / **Verladung**

Zutaten **Für 2 Personen**

8	Kartoffeln
500 g	frische Mischpilze (ersatzweise TK)
2	große Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
60 g	Schnittkäse
	Salz, Pfeffer
250 ml	Milch
2 TL	Currypulver
4 TL	gehackte Petersilie
	Worcestersauce
4	Scheiben Lachsschinken
2 TL	Pflanzenöl
2 TL	Paprikapulver
2 EL	Saure Sahne

Überbackene
Spinat-Kartoffel

Zutaten

6	große Kartoffeln
1	große Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
450 g	Spinat (auch tiefgefroren)
	Salz und weißer Pfeffer
3	große Tomaten
150 g	fettreduzierter Weichkäse

TIPP

Einen Salat als Beilage zubereiten.

Zubereitung

Kartoffeln zuerst waschen und dann für 25 Minuten kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl erhitzen.

Den aufgetauten Spinat hinzufügen und mit 100 ml Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln nach dem Abgießen halbieren und in eine Auflaufform legen. Den Spinat darüber verteilen.

Die Tomaten würfeln und über den Spinat streuen.

Anschließend den Käse in Scheiben drüberlegen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 175°C) ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Voll lecker!!

Sven Heimbucher / **Langteilefertigung**

Spargel in Blätterteig

Zubereitung

Blätterteig ausrollen, Spargel schälen und in Wasser mit Salz, Butter und einer Prise Zucker ca. 20 Min. kochen. (Es kann auch alternativ Dosenspargel verwendet werden.)
Spargelstangen in Käse und Schinken rollen, auf den Blätterteig legen und zusammenrollen.

Der Spargel sollte nicht mehr als 2 cm aus dem Blätterteig herausgucken, sonst wird er zu trocken.
Die Kanten mit etwas Eiweiß bestreichen.

Backzeit: 20 Minuten bei 200°C

Jürgen Heitjohannn / **Sonderanfertigung**

TIPP

Dazu passt perfekt ein grüner Salat.

Zutaten für 6-8 Personen

800 g	Spargel
	Salz, Butter
5 - 6	Scheiben Kochschinken
5 - 6	Scheiben Käse
1 Paket	Blätterteig

Parmigiana barese

Baresischer Auberginenauflauf

Zutaten für 4 Personen

4	mittelgroße Auberginen
1 l	passierte Tomaten
1	Bund Basilikum
100 g	geriebener Parmesan
200 g	Mozzarella
200 g	geriebener Gouda
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

TIPP

Die Parmigiana barese nicht ofenfrisch heiß, sondern lauwarm servieren. Schmeckt aber auch kalt sehr gut.

Zubereitung

Nach dem Waschen der Auberginen die Stielansätze entfernen und längs in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, auf einen Teller legen, mit einem zweiten Teller abdecken und beschweren. Um den Auberginen die Bitterstoffe zu entziehen, sollten sie mindestens 1 Stunde stehen.

Tomatensoße: Einen Löffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Dann die klein geschnittenen Zwiebelstücke dazugeben und goldbraun braten. Einen Liter passierte Tomaten hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein Drittel vom Basilikumbund in Streifen schneiden und dazugeben. Zu einer sämigen Soße kochen lassen. Gelegentliches Umrühren verhindert das Anbrennen.

Währenddessen Auberginenscheiben kurz unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit einem Küchentuch abtrocknen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise hineingeben und goldgelb ausbacken. Gut abtropfen lassen. Anschließend zwei Kellen der fertigen Tomatensoße in eine feuerfeste Blechform geben. Restlichen Basilikum in Streifen schneiden. Auch die Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Form mit einer Schicht Auberginen auslegen. Mit etwas Parmesan bestreuen. Einige Mozzarellascheiben und den geriebenen Gouda darauf legen und mit Tomatensoße bedecken. Anschließend Basilikum aufstreuen und mit Auberginen abdecken.
Alle Zutaten abwechselnd in der genannten Reihenfolge einschichten. Parmesan zum Bestreuen der Oberfläche übrig lassen. Mit Tomatensoße abschließen. Die Parmigiana barese in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den restlichen Parmesan aufstreuen.

Carmine Barra / **Marketing**

Schichtaubergine

Zubereitung

Auberginen waschen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zum Entwässern salzen. Nach 10 Minuten die Scheiben mit Küchenpapier abtupfen und in Olivenöl braten. Pizzatomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Auf einem Backblech mit hohem Rand der Reihe nach schichten: Auberginenscheiben, Schinken, Käse, Tomaten, Auberginenscheiben, Schinken, Käse, Auberginenscheiben, Tomaten und Parmesankäse oben drauf. Ca. 30 Minuten bei 180°C Umluft in den Ofen.

Zutaten

4 - 5	große Auberginen
1 - 2 Pck.	Kochschinken in Scheiben
1 - 2 Pck.	Scheibenkäse
2	Dosen Pizzatomaten
1 P.	Parmesankäse
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Olivenöl zum Backen

Isabell Fister / **Vertriebsinnendienst**

Saftige Zucchini-Garnelen-Quiche

Zutaten

275 g	Mehl
	Salz
125 g	kalte Butter
3	rote Zwiebeln
600 g	Zucchini
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
200 g	Schafskäse
150 g	Schlagsahne
4	Eier
8	rohe, küchenfertige Garnelen (ohne Kopf und Schale)
	etwas Dill zum Garnieren

TIPP

Wer keine Garnelen mag, kann die Quiche auch mit Parmaschinken oder geräuchertem Schwarzwälder Schinken zubereiten.

Zubereitung

Mehl, ½ TL Salz, 2 EL kaltes Wasser und Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 20 Min. zugedeckt kühl stellen.

Die Zwiebeln in feine Spalten, Zucchini in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Zucchinischeiben zugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Quicheform (Ø ca. 26 cm) fetten. Den Teig auf wenig Mehl rund (Ø ca. 32 cm) ausrollen.
Die Quicheform damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
Die Zucchini und Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen.
Den Schafskäse würfeln, Schlagsahne und Eier verquirlen, den Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen.

Die Quiche im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene (E-Herd: 175°C / Umluft: 155°C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten goldgelb backen. Garnelen in 1 EL heißem Öl ca. 1 Min. braten, würzen, aus der Pfanne nehmen. Garnelen die letzten 5 Min. der Backzeit auf die Quiche geben und mitbacken. Zubereitungszeit ca. 60 Minuten. Viel Spaß beim Nachkochen!

Marion Hakenkötter / Finanzbuchhaltung

Käsewehe

TIPP

Dieses Rezept ist schnell gemacht und findet auch auf Partys großen Zuspruch.

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen. Das Backblech dünn einfetten und den Blätterteig auf die Größe des Backbleches ausrollen, die Seitenränder hoch ziehen.
Den Schinkenspeck und 150 g gekochten Schinken in Stücke schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Den Käse (geraspelt oder gestiftet) auf dem Teig verteilen.
Saure Sahne, Eier, Paprikagewürz und die gehackte Petersilie vermengen und über den Teig verteilen. Im Ofen 20 Minuten bei 225°C backen.

Isabelle Schietinger / Vertriebsinnendienst

Zutaten für 4 Personen

1 Pck.	Blätterteig
100 g	Schinkenspeck
150 g	gekochter Schinken
250 g	Käse (geraspelt)
⅛ l	saure Sahne
3	Eier
1 gestr.	TL Paprikagewürz
1 Bund	Petersilie (gehackt)

Mexikanische Tatar-pfanne mit Reis

Zutaten für 4 Personen

250 g	Kidneybohnen
200 g	weiße Bohnen
200 g	Mais
300 g	grüne Bohnen
	Salz
2	Zwiebeln
1	grüne Paprika
1	rote Paprika
1	rote Chilischote
1 TL	Pflanzenöl
500 g	Tatar (Hackfleisch vom Rind)
	Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Salsa Sauce
500 g	stückige Tomaten
	Pfeffer
1	Prise Zucker
480 g	gegarter Reis

Zubereitung

Kidneybohnen, weiße Bohnen und Mais abtropfen lassen. Grüne Bohnen in mundgerechte Stücke brechen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Zwiebeln und Paprika in Streifen, Chilischote in feine Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Tatar darin ca. 5 Minuten anbraten und mit Salz und Paprikapulver würzen.

Zwiebel-, Paprikastreifen und Chiliwürfel zufügen und ca. 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren und mit Salsa Sauce und stückigen Tomaten ablöschen. Bohnen und Mais zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Kräftig mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Reis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten. Garzeit: ca. 20 Minuten.

Christopher Kammertöns / Azubi

Blechkartoffeln

mit Kräuterquark

Zubereitung

Backofen bei Ober-und Unterhitze vorheizen (200°C), Heißluft ca. 180°C (nicht vorgeheizt). Kartoffeln gründlich unter fließendem kalten Wasser abbürsten und trocken tupfen.
Öl mit Butter in einem Topf erwärmen.
Die Kartoffeln ungeschält der Länge nach halbieren, die Schnittfläche mit der Öl-Butter-Mischung bestreichen, mit den Kräutern bestreuen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein gefettetes Backblech legen.

Mit dem restlichen Fett beträufeln und mit Salz bestreuen.
Die Blechkartoffeln müssen ca. 40 Minuten garen.
In der Zwischenzeit den Kräuterquark anrühren. Den Quark mit Milch und den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln

1200 g	mittelgroße fest kochende Kartoffeln
5 EL	Sonnenblumenöl
40 g	Butter
Salz, Rosmarin, Tymian, Oregano...	

Quark

500 g	Speisequark
6 EL	Milch
	Salz, Pfeffer
je 2 TL	gehackter Kerbel, Dill, Petersilie, Schnittlauchröllchen

Christina Schulte / **Vertriebsinnendienst**

Oma's „Verlorene Eier“

Zutaten für 2 Personen

Eine Hand voll durchwachsender Speck

Etwas Öl

Mehl

Wasser

Salz, Pfeffer

Zucker

Essig

2 - 4 Eier

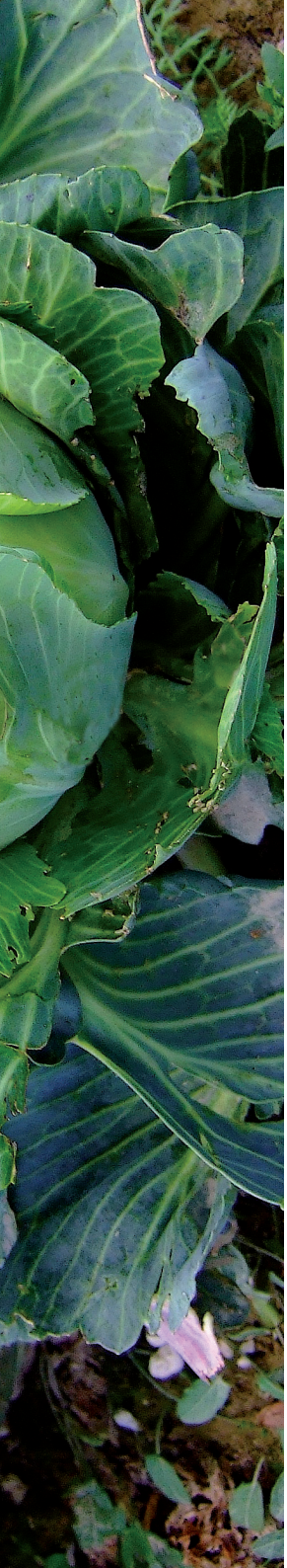
Zubereitung

Eine Hand voll durchwachsenden Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf auslassen. Wenn er nicht genug Fett abgibt, etwas Öl dazugeben.

In das heiße Fett Mehl einrühren und gut bräunen lassen. Anschließend Wasser hinzufügen, bis eine sämige hellbraune Soße entsteht.

Die Soße mit Zucker, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Wenn die Soße fertig ist, werden die Eier direkt in die Soße geschlagen. Die Eier müssen in der Soße stocken.
Wenn man mehr Eier benötigt, als in die Soße passen, kann man sie auch in einen extra großen Topf geben.
Als Beilage dazu eignen sich am besten Kartoffeln.
Guten Appetit!

Gero Müller / **Außenmontage**



Schichtkohl

Zubereitung

Öl in einer großen Schmorpfanne heiß werden lassen, gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch darin anschwitzen. Das Gehackte dazu, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und kräftig anbraten. 1 EL Tomatenmark unterrühren.

Den in Streifen oder Flecken geschnittenen Weißkohl dazugeben und anschmoren, dabei mehrmals umrühren.
Hat der Weißkohl Farbe angenommen, mit Wasser ablöschen, und bei ca. 180˚C im Backofen weiterschmoren, bis der Kohl eine braune Farbe angenommen hat und gar ist.
Dazu mehrmals umrühren und bei Bedarf Wasser nachgießen.

Zum Schluss noch einmal abschmecken und mit braunem Soßenbinder andicken. Dazu passen Salzkartoffeln.

Monika Hinz / **Betriebsrat**

TIPP

Mit jedem Aufwärmen schmeckt er noch besser!

Zutaten

500 g	Gehacktes (halb und halb)
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Weißkohl
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
	Tomatenmark
	Öl

Schnitzel-Pizza

Zutaten für 2 Personen

6	Schweineschnitzel
2 - 3	große Gemüsezwiebeln
500 g	Schweinemett
1	Stange Porree
3	große Fleischtomaten
1	Dose Champignons (850 ml)
12	Scheiben Schmelzkäse
½	Bund Petersilie
1	Bund Schnittlauch
400 g	Schlagsahne
1 Pck.	Delikatess-Pfeffersoße (für 0,25 l Wasser)
1 Pck.	Delikatess-Rahmsoße zum Braten (für 0,25 l Wasser)
	Salz
	Pfeffer
	Fett für die Fettpfanne (Auflaufform)

Zubereitung

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Eine eingefettete Fettpfanne (oder Auflaufform) mit den Zwiebelringen auslegen.

Die Schnitzel waschen, salzen und pfeffern und dann auf die Zwiebelringe legen. Dann das Mett darauf verteilen. Schon ist der Pizzateig fertig.

Jetzt den Porree putzen und die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Porree in dünne Ringe schneiden. Die Pilze abtropfen lassen. Die Kräuter waschen und klein hacken. Die Porree-Ringe und die Tomaten-Scheiben, die Pilze und die Hälfte der Kräuter auf dem Schnitzel-Pizza-Boden verteilen.

Alles mit Käse bedecken und im vorgeheizten Backofen (ca. 220˚C) auf unterster Schiene 45 Minuten backen.

Die Sahne in einem Topf leicht erhitzen und mit dem Soßenpulver verrühren.

10 Min. vor Ende der Garzeit das Blech aus dem Backofen nehmen, überschüssige Flüssigkeit abgießen und die Sahnesoße über die Schnitzelpizza gießen.

Anschließend mit dem Rest der Kräuter bestreuen.

Hans-Jürgen Ilskens / Montage

Hubertustopf

Zubereitung

Das Wildfleisch würfeln, mit den gehackten Zwiebeln anbraten. Die Möhren- und Selleriewürfel kurz mit durchbraten und alles mit Rotwein ablöschen. Dann die restlichen Zutaten und etwas Wasser hinzugeben.

Das Gericht zugedeckt auf kleiner Flamme garen lassen. Nun mit Zwiebackmehl andicken und mit etwas saurer Sahne verfeinern.

Herbert Wittenbrink / Marketing

Zutaten

500g	Wildfleisch (Reh oder Hirsch)
2	große Zwiebeln
1450 g	Möhren (würfeln)
150 g	Sellerie (würfeln)
¼ l	Rotwein
250 g	Champignons
300 g	Kartoffeln (würfeln)
	Fett zum Anbraten
1	Lorbeerblatt
4	Wacholderbeeren
	Pfeffer
	Salz
	Zwiebackmehl
	saure Sahne

Hähnchen-Topf

mit Tomaten & Kartoffeln

Zutaten für 4-6 Personen

6	Hähnchenkeulen
	Salz, Cayennepfeffer
	Edelsüß-Paprika
1 kg	fest kochende Kartoffeln
3	Knoblauchzehen
1	Dose Tomaten (850 ml)
2 - 3	EL Öl
1 - 2 TL	Brühe oder Streuwürze
	evtl. Majoran und Rosmarin zum Garnieren

TIPP

Dazu schmecken Baguette und Kopfsalat!

Zubereitung

Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und im Gelenk halbieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika würzen. Keulen in einen großen Bräter legen oder auf einer Fettpfanne verteilen.

Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln um die Keulen verteilen.
Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten mit Saft in eine Schüssel geben und grob zerkleinern. 1/8 l Wasser zugießen. Öl und Knoblauch zufügen. Alles kräftig mit Brühe oder Streuwürze, Paprika, Cayennepfeffer und Salz würzen.

Tomatensoße über die Kartoffeln gießen. Alles im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft:175°C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 ½ Stunden braten.

Manuela Mazuka / **Vertriebsinnendienst**

Schmorgurken

TIPP

Dazu passen Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln und Kurzgebratenes!!!

Zutaten für 2 Personen

2	Landgurken oder dicke Salatgurken
1	Zwiebel
2	Tomaten
100 g	gewürfelter Schinkenspeck
	Salz, Pfeffer, Zucker, Essig
	Dill
	Öl

Zubereitung

Zwiebel würfeln, Gurken schälen, halbieren oder vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Gurken in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen und darin den Speck anbraten und die Zwiebeln glasig werden lassen. Gurken und Tomaten dazugeben und anschmoren, Gurken können ganz leicht Farbe nehmen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker und Essig dazu.
Mit etwas Wasser ablöschen und so lange schmoren, bis die Gurken weich sind. Flüssigkeit mit etwas Speisestärke binden. Dill unterrühren.

Monika Hinz / **Betriebsrat**

Bayrisches Bierfleisch

Zutaten für 4 Personen

800 g	mageres Rindsgulasch
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	große Möhren
½	Sellerieknolle
1	Stange Lauch
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Mehl
1 TL	Kümmel
1 TL	getrockneter Thymian
1 Prise	getrockneter Liebstöckel
	Salz
	Zucker
1 EL	Weinessig
½ l	dunkles Bier
4	mehlig kochende Kartoffeln
	Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Falls das Gulasch nicht schon geschnitten ist, das Rindfleisch grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und hacken.

Möhren schälen und in große Stücke teilen, Sellerieknolle schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in große Stücke schneiden.

Die Hälfte des Fetts im Schmortopf zerlassen und das Fleisch portionsweise rundherum scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Das restliche Fett in den Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten und mit Mehl bestäuben.

Das Fleisch wieder in den Topf geben, dazu das geschnittene Gemüse, Gewürze und Kräuter.

Mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen, Weinessig zugeben und mit dem Bier aufgießen.

Den Eintopf einmal aufkochen lassen, mit dem Deckel fest verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der unteren Schiene 1 ½ Stunden schmoren lassen.
Inzwischen die Kartoffeln schälen und vierteln. Nach 1 ½ Stunden Garzeit die Kartoffeln in den Eintopf mischen.

Die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken und kräftig mit schwarzem Pfeffer würzen.
Anschließend den Topf wieder verschlossen in den Backofen stellen und weitere 30 Minuten schmoren, danach sollten Fleisch und Kartoffeln gar sein.

Antje Dornbrack / Vertriebsinnendienst

Oma´s Hefeklöße

aus Schlesien

Zutaten für 8 Hefeklöße

250 g	Weizenmehl – Type 550
20 g	Hefe
5 g	Salz
10 g	Zucker (1 gehäufter TL)
200 ml	lauwarme Milch

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz mischen und eine Mulde in das Mehl drücken. Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Die Hefemilch in die Mulde geben. Zugedeckt an einen warmen Ort stellen und warten, bis die Hefemilch über die Mulde herausgetreten ist. Mit den Knethaken des Mixers auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem Teig verkneten. Den Teig nun nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ca. 1,5 Zentimeter dick ausrollen und mit einer größeren Tasse runde Scheiben (Klöße) ausstechen. Diese Scheiben nun nochmals zugedeckt ca. 20 – 30 Minuten gehen lassen.

Über einen breiten, großen, mit Wasser gefüllten Topf ein dünnes Tuch spannen (am besten ein sauberes Geschirrtuch, mit einem Einmachgummi fixieren). Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Klöße auf das Tuch legen, mit einer tiefen Schüssel abdecken und ca. 10 Minuten lang über dem Dampf garen lassen. Die Klöße dürfen nicht im Wasser hängen.

Zur Garprüfung eignet sich am besten ein Reißtest eines Knödels, um den Garzustand in der Mitte zu bestimmen.

Dazu empfehlen wir einen westfälischen Sauerbraten und Rotkohl. Abgekühlt sind die Klöße außerdem eine ausgezeichnete Beigabe zu Kompott, bzw. mit Marmelade oder Sirup bestrichen eine Leckerei.

Peter Nitsche / **Quality Control**

Kasseler-Pfanne mit Kartoffeln

Zubereitung

Zwiebel abziehen, halbieren und quer in Scheiben schneiden. Kasseler abbrausen, trocken tupfen und etwa 1 ½ - 2 cm groß würfeln. Die Kartoffeln pellen und längs in Spalten schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen.

Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspalten braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kasseler und Zwiebeln zugeben, 10 Minuten mitbraten. Sauerkraut unterheben und mit Salz, Pfeffer und eventuell mit Honig abschmecken. Alles 5 Minuten schmoren.

Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
400 g	Kasseler am Stück
600 g	gekochte Pellkartoffeln (festkochend, können auch vom Vortag sein)
1	kleine Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 286 g)
2 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer
1 EL	Honig (nach Belieben)

Jörg Müller / **Vormontage**

Bohnen-Gulasch

Zutaten **für 2 Personen**

2	Zwiebeln
60 g	Biskin
375 g	Schweinefleisch
1 - 2	Teelöffel Paprika
	Salz
½ l	Wasser
500 g	Schnittbohnen (frisch oder aus der Dose)
30 g	Mehl
¼ l	saure Sahne
	Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebeln grob würfeln und in dem Biskin glasig andünsten. In Würfel geschnittenes Fleisch (etwa 2 cm groß) darin anbraten.

Fleisch mit Paprika und Salz würzen und mit Wasser ablöschen.

Die Bohnen zufügen und eine gute halbe Stunde mitdünsten lassen (Bohnen aus der Dose brauchen nicht so lange).

Mehl und Sahne, fein verquirlt, zufügen. Ein sämiges Gulasch entsteht. Mit Petersilie bestreuen.

Mit Kartoffeln, Reis oder Nudeln servieren.

Wolfgang Adam / **Vertriebsinnendienst**

Sauerkrautauflauf

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Schmalz anbraten. Eine feuerfeste Form ausbuttern und mit einem Teil des Sauerkrauts belegen, darauf dann das klein geschnittene Kasseler und die Zwiebeln geben, mit Püree bestreichen.

Nun die in Scheiben geschnittene Wurst dazugeben, obendrauf Sauerkraut, dann Crème fraîche verstreichen.
Das Ganze mit Pfeffer würzen.
Mit Alufolie verschließen und bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten im Backofen garen.
Danach Alufolie entfernen und nochmals 15 Minuten weitergaren.

Sven Wildeboer / **Vertrieb**

Zutaten **für 4 Personen**

3	Zwiebeln
1 EL	Butterschmalz
350 g	gekochtes Kasseler
550 g	Sauerkraut
4	Cabanossi
200 g	Crème fraîche
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelpüree

800 g	Kartoffeln
150 ml	Milch
30 g	Butter
80 g	Meerrettich aus dem Glas
	Muskatnuss

Zucchini-Auflauf

TIPP

Auch für Diabetiker empfehlenswert!

Zutaten **für 4 Personen**

1	Gemüsezwiebel
2 EL	Öl
250 g	Hackfleisch
1	Dose (850 g) geschälte Tomaten
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
	Oregano, Thymian
500 g	Zucchini
	Geriebener Käse

Für die Sauce

2 EL	Butter
2 EL	Mehl
1/8 l	Brühe
1/8 l	Milch
100 g	Schmelzkäse
	Muskatnuss

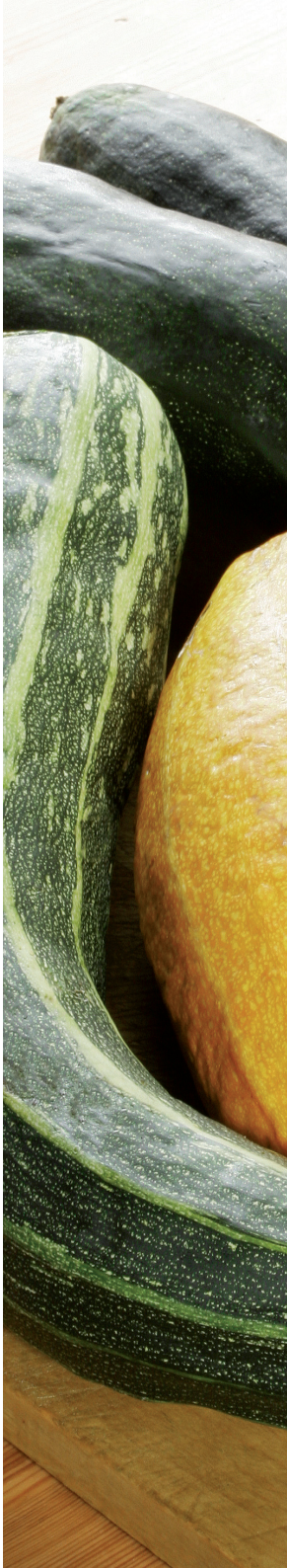
Zubereitung

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln und Hackfleisch darin anbraten, Tomaten mit Flüssigkeit, Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Zucchini waschen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
Für die Sauce 1 EL Butter erhitzen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren andünsten. Mit Brühe und Milch ablöschen und dann aufkochen lassen. Schmelzkäse hinzugeben, schmelzen und mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten,
mit der Hälfte der Zucchini auslegen, Hackmasse hinzugeben und restliche Zucchini darauf verteilen. Sauce darüber geben, geriebenen Käse verteilen und bei 200°C ca. 35 - 45 Minuten backen.

Nadine Wegner / **Vertriebsinnendienst**



Zucchini-Torte

Zubereitung

Den Beutel Pizza-Teig mit ⅛ l lauwarmen Wasser und 2 EL Olivenöl verkneten und eine gefettete Pie- oder Springform (26 cm) damit auslegen und einen 2 - 3 cm hohen Rand stehen lassen.
Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Zwiebel in Würfel schneiden und Knoblauchzehe durchpressen. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Tomate überbrühen, Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauchzehe in 1 - 2 EL heißem Olivenöl anrösten, Zucchini dazugeben und kurz dünsten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und etwas abkühlen lassen. Eier mit Crème fraîche verquirlen und Zucchini und Tomatenwürfel dazugeben.

Den Belag auf den Teigboden geben, Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200°C
(Gas: Stufe 2 - 3) 45 - 55 Minuten backen.

Zutaten

1 Pck.	Mondamin Pizza-Teig
3 - 4 EL	Olivenöl (extra vergine)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
600 g	Zucchini
1 g	Tomate
125 g	Rinderhackfleisch
	Salz, Pfeffer, Oregano
2	Eier
150 g	Crème fraîche
50 g	geriebener Emmentaler Käse

Claudia Fleiter / **Vertriebsinnendienst**

Gegrillte Champignons

Zutaten für 4 Personen

1	Bund Petersilie
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20	gleichgroße Champignons
40 g	Butter
100 g	geraspelter Gauda
4 EL	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Petersilie sowie die Zwiebel und die Knoblauchzehe hacken.

Die Stiele der Champignons abknicken und fein hacken.

Die Zwiebeln, Knobi, Pilzstile und Petersilie in Butter 5 Min. ohne Deckel andünsten. Dann abkühlen lassen.

3 EL Käse und Crème fraîche unter die Pilzmasse rühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine feuerfeste Form mit Butter auspinseln, Masse mit Teelöffel in die Pilzköpfe füllen und mit restlichem Käse bestreuen.

Bei 200°C 10 Minuten in den Ofen

Sven Hagemann / Sonderanfertigung

Gnocchi-Auflauf

Zubereitung

Schinken würfeln. Pilze halbieren. Tomaten waschen, halbieren. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen, später durch die Knoblauchpresse geben.

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Tomaten kurz braten, würzen und herausnehmen.

2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pilze anbraten, Schinken zufügen, Tomatenmark und Mehl zufügen, anschwitzen. Sahne, Ketchup und Kräuter einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kirschtomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und auf kleiner Hitze 2 - 4 Minuten gar ziehen lassen.

Abtropfen und in eine große gefettete Auflaufform füllen. Tomatensahne darüber gießen.

Mozzarella in Würfel schneiden, darauf verteilen. Gouda darüber streuen und dann ab in den Ofen bei 200°C ca. 25 - 30 Minuten.

Christina Stienhans / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten **für 4 Personen**

200 g	gekochter Schinken
300 g	kleine Champignons aus der Dose
250 g	Kirschtomaten
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3 EL	Öl
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Tomatenketchup
1 EL	Mehl
400 g	Schlagsahne
1000 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
	Butter für die Form
200 g	Mozzarella
200 g	geriebener Gouda
1 EL	getrocknete Kräuter
	Salz, Pfeffer

Quark-Kirsch-Auflauf

Zutaten für 5-6 Portionen

150 g	weiche Butter o. Margarine
4	Eigelb
70 g	Zucker
	Saft von 1 Zitrone
1000 g	Quark
100 g	Grieß
200 ml	Milch
4	Eiweiß
1 Glas	Sauerkirschen
1 P.	Vanille - Puddingpulver
30 g	Zucker
4 EL	Kokosraspel

Zubereitung

Fett mit Eigelb, Zucker und Zitronensaft cremig rühren.

Quark, Grieß und Milch zufügen und unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und locker unter die Quarkmasse heben.

Masse in eine Auflaufform geben.

Puddingpulver und Zucker mit etwas Sauerkirschsaft glatt verrühren, restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührten Saft unter Rühren zufügen, aufkochen lassen und die Sauerkirschen hinein geben. Kirschmasse mit einem Esslöffel klecksartig auf der Quarkoberfläche verteilen.

Oberfläche mit Kokosraspeln bestreuen, offen goldgelb backen.

Bei 170 - 190°C bei Ober-/ Unterhitze ca. 35 - 40 Minuten in den Backofen.

Kerstin Reinermann / Controlling

Kaiserschmarrn

Zubereitung

Rosinen ca. 30 Minuten in Rum einweichen.
Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier und Milch dazu geben, und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
Den Teig ca. 30 Minuten zum Quellen stehen lassen.

Die Butter oder Margarine in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig auf einmal in die Pfanne gießen, Rosinen einstreuen. Bei kleiner Hitze in der geschlossenen Pfanne ca. 4-5 Minuten backen bis der Boden goldgelb ist.

Dann den Kaiserschmarrn wenden und während des Weiterbackens den Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke teilen und anschließend mit Zucker bestreuen. Die Hitze hochschalten und die Pfanne schwenken, damit der Zucker leicht karamellisiert. Mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Elke Gassei / **Marketing**

Zutaten **für 2 Portionen**

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
½ TL	Backpulver
4	Eier
½ l	Milch
20 g	Butter oder Margarine
2 EL	Zucker
50 g	Rosinen
2 EL	Rum (evtl.)
	Puderzucker

TIPP

Dazu schmeckt am besten Apfelmus oder Pflaumenkompott!

Garstner

Adventpofesen

Zutaten für 4 Personen

8	Weißbrotscheiben
	Marmelade
¼ l	Most (Wein)
100 g	Zucker
	Zimt
100 g	Mehl
2	Eier
1	Prise Salz
2 TL	Zucker
	Milch
	Fett
	Staubzucker

Zubereitung

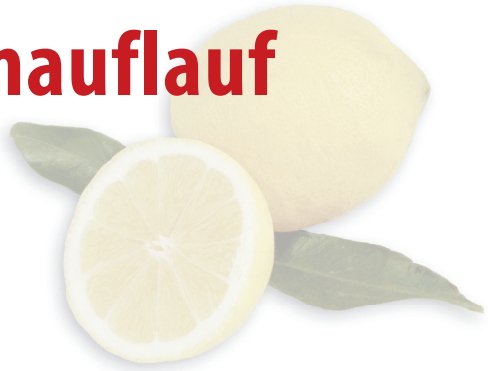
Zwei mit Marmelade (Powidl + Rum) zusammengesetzte Weißbrotscheiben taucht man in ein Gemisch aus einem ¼ Liter Most (Wein) und 100 g Zucker, bestäubt sie mit etwas Zimt und taucht sie in einen dickflüssigen Teig aus 100 g Mehl, 2 Eiern, einer Prise Salz, 2 TL Zucker und Milch nach Bedarf.

Man bäckt die Pofesen in heißem Fett goldbraun und serviert sie gut überzuckert (Staubzucker und Zimt) möglichst heiß.

Günther Auer / Außendienst in Österreich

Linzer

Apfeltopfenauflauf



Zubereitung

Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren, Zitronenschale und passierten Topfen dazurühren und festen Schnee mit Mehl, Grieß und Rosinen unterziehen.

Den Boden einer gut befetteten Auflaufform mit Apfelspalten auslegen und die Topfenmasse darauf geben.

Den Auflauf mit Bröseln, Zucker und Butterflocken bestreuen und ca. 1 Stunde backen.

Günther Auer / **Außendienst in Österreich**

Zutaten

70 g	Butter
150 g	Zucker
3	Dotter (Eigelb)
	geriebene Zitronenschale
500 g	Topfen
400 g	Maizena (Maisstärke)
60 g	Grieß
	etwas Backpulver
3	Eiklar-Schnee (Eiweiß)
	Rosinen
400 g	Äpfel
	Brösel
	Zucker
	Butterflocken

FISCH & MEERES-FRÜCHTE

Fisch mit Knusperkruste

„Der Seelachs aus dem Ofen ist schnell zubereitet und besteht trotzdem aus ganz frischen Zutaten! …

Personen

v.l.: Eva Walljasper, Helmut Arens

…Gerade bei einer Familie mit Kindern spielt das eine große Rolle. Und sehr lecker ist das Gericht auch noch!“

Eva Walljasper / Vertriebsinnendienst

Fisch mit Knusperkruste

Zutaten für 4 Personen

500 g	Seelachsfilet
	etwas Zitronensaft
2 TL	Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
	Salz, Pfeffer
5 TL	Butter
1	Zwiebel
250 g	Champignons
3 TL	Senf
5 EL	Paniermehl
4 EL	geriebener Gouda

Zubereitung

Die Fischfilets mit dem Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform legen.
Mit Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Butter schmelzen lassen und die kleingeschnittene Zwiebel mit den Champignons kurz anbraten.
Ebenso werden der Senf, das Paniermehl und der geriebene Käse dazugegeben. Die Füllung gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen.
Bei 200˚C etwa 30 Minuten lang im Backofen garen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Sehr lecker!!!

Eva Walljasper / Vertriebsinnendienst

Seelachsfilet

in Kartoffelkruste

Zubereitung

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Ei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filets etwas abtupfen, in den Kartoffelraspeln wenden und etwas andrücken.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Filets darin unter Wenden ca. 12 Minuten braten. In der Zwischenzeit Porree in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl hinzufügen und darin leicht anschwitzen. Brühe unter ständigem Rühren zugießen und aufkochen. Sahne und Senf einrühren, ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Estragonblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Estragon unterrühren. Porree abgießen und in die Soße geben. Fischfilets mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Estragon und Zitronenscheiben garniert servieren.

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Zutaten

4	Stücke Seelachsfilets (je ca. 200 g)
2 - 3 EL	Zitronensaft
400 g	Kartoffeln
1	Ei
	Salz, weißer Pfeffer
40 g	Butterschmalz
1 kg	Porree (Lauch)
40 g	Butter
30 g	Mehl
½ l	Gemüsebrühe (Instant)
100 g	Schlagsahne
2 EL	grober Senf
½	Töpfchen Estragon
	Zitrone und Estragon zum Garnieren

Shrimps in Sahne

Zutaten für 2 Personen

300 g	tiefgekühlte, gekochte Shrimps ohne Schale
1 TL	Butter
1	Knoblauchzehe
3 EL	Schmand
1 TL	Tomatenmark
2 EL	Brandy, Calvados oder Weinbrand
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Zitronensaft

TIPP

Servieren Sie dazu Baguette!

Zubereitung

Die Shrimps in ein Sieb geben und auftauen lassen. (Das dauert etwa zwei Stunden. Oder morgens in den Kühlschrank legen, dann sind sie abends aufgetaut.)

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe darüberpressen. Schmand, Tomatenmark und Brandy hinzufügen und einmal aufkochen lassen.

Die Shrimps etwa eine Minute darin erhitzen.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Petra Beilmann / **Vertriebsinnendienst**

Lachs-Forellen-Pastete

Zubereitung

Den geräucherten Lachs und 1 EL Crème fraîche pürieren. 300 g geräucherte Forelle und 1 EL Crème fraîche pürieren. Beides mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

4 Blatt Gelatine einweichen und auflösen. Die Hälfte zum Lachs, und die andere Hälfte zur Forelle geben und unterrühren. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Zuerst die Forellencreme und als zweite Schicht darauf die Lachscreme glatt streichen. Pastete mindestens sechs Stunden kalt stellen. Danach stürzen und in Scheiben schneiden. Dazu Feldsalat und Brot reichen.

Zutaten

300 g	geräucherter Lachs
2 EL	Crème fraîche
300 g	geräucherte Forelle
	Pfeffer und Zitronensaft
4 Blatt	Gelatine

Michael Steinbicker / **Vertriebsinnendienst**

Kräuter-Dorade

aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen

4	küchenfertige Doraden (je ca. 400 g)
	je ein Bund Thymian, Rosmarin und Petersilie
2	unbehandelte Zitronen
	Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
	gutes Olivenöl
ca. 1 kg	festkochende Kartoffeln

TIPP

Dieses Gericht ist sehr schnell und leicht zuzubereiten!
Das Ausnehmen und Schuppen übernimmt jeder Fischhändler.
Wer es einmal ausprobiert, wird mit großer Sicherheit begeistert sein!

Zubereitung

Die Doraden von innen und außen waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer die Haut der Doraden von beiden Seiten von oben nach unten ca. 5 mal einschneiden.
Kräuter fein hacken und miteinander vermischen.
Die Fische von innen und außen salzen, pfeffern und mit Kräutern von außen einreiben (vor allem in die eingeschnittenen Stellen). Einen Teil der Kräuter in die Bauchhöhlen füllen.
Die restlichen Kräuter sind später für die Kartoffeln.

Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
Einen Teil der Zitronen in die Bauchhöhlen füllen, der Rest wird auf dem Fisch verteilt.
Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und anschließend in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen.
Ein Backblech mit Olivenöl beträufeln und verreiben.

Die Fische auf das Blech legen und die Kartoffeln neben den Doraden verteilen. Mit den restlichen Kräutern die Kartoffeln bestreuen.
Alles noch mal mit etwas Olivenöl beträufeln und ab in den vorgeheizten Ofen (200 °C). Das Ganze bleibt dann für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen.

Rainer Neumann / **Fuhrpark**

Fischfilet mal anders

Zubereitung

Fischfilet in eine Auflaufform legen, mit Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten stehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie und in Würfel geschnittene Tomaten über den Fisch geben. Butterflocken darüber streuen und die Auflaufform gut verschließen (mit Deckel oder Alufolie), in den Backofen schieben und bei ca. 200°C ca. 50 - 55 Minuten garen.
Nach Ende der Garzeit den Sud in einen Topf geben, Sahne zufügen und aufkochen. Die Soße evtl. mit etwas Speisestärke andicken, mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Dill pikant abschmecken und zu dem Fisch reichen.

Helmut Arens / **Versand**

Zutaten

1 kg	Fischfilet
5 - 6	Tomaten
200 g	Sahne
	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
½ Bund	Petersilie
1 EL	Dillspitzen

TIPP

Als Beilagen Salzkartoffeln und gemischter Salat dazu.

Lachsfilet

auf Gemüse

Zutaten für 4 Personen

2 Pck.	Lachsfilet (Tiefkühl, insg. 4 Stk.)
	Saft von 1 Zitrone
2	rote Paprika
600 g	Möhren
	Weißer Pfeffer
	Paprika edelsüß
	Curry
	Salz
2 EL	Petersilie (Tiefkühl)

TIPP

Servieren Sie dazu am besten Reis.

Zubereitung

Die Lachsfilets antauen lassen, mit Zitronensaft einreiben, kurz durchziehen lassen, mit Küchenkrepp abtupfen und mit den Gewürzen rundum kräftig einreiben.

Gemüse in Streifen schneiden. Öl in einem breiten Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Pfeffer und Salz würzen, Petersilie untermischen.

Lachsfilets nebeneinander auf das Gemüse legen und alles bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze etwa 25 Minuten dünsten.

Mirka Huperz / Vertriebsinnendienst

Fischfilet unter der Käsehaube

Zubereitung

Die Fischfilets waschen, abtropfen und abtupfen, die Zitronen auspressen. Die Filets mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer beträufeln. Nun die Käsescheiben auf die Filets legen und aufrollen.

Mit Zahnstocher die Rollen zusammenhalten.

Die Filets dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform setzen. Petersilie und Dill hacken und die Zwiebel fein würfeln. Für die Soße werden nun Crème fraîche, Crème fine, die Kräuter, Zucker, Brühe, Senf, etwas Zitronensaft – je nach Geschmack – zusammengerührt.

Diese Soße dann über die Filets in der Form gießen.

Als letztes den geriebenen Käse über den Fisch streuen.

Die Filets sollten ca. 30 Min. bei 200°C im Backofen garen, bis sich eine Kruste gebildet hat.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und ein frischer grüner Salat. Dazu schmeckt immer ein kühler Weißwein oder ein Pils!

Roland Hensdiek / Betriebsrat

Zutaten

4 - 8	Fischfilets (Kabeljau oder Rotbarschfilet)
Saft von 2 Zitronen (ungespritzt) oder auch Limetten	
4 - 8	Scheiben Edamer
4 - 8	Zahnstocher
	Salz und Pfeffer
Öl oder Butter zum Ausstreichen der Form	
2 Becher	Crème fraîche (evtl. auch „light Version“)
1 x	Rama crème fine zum Kochen
1 TL	mittelscharfer Senf
1 Prise	Zucker
½ TL	Brühe
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Dill
1 kleine	Zwiebel oder Schalotte
150 - 250 g Edamer, gerieben	

Spreewälder Fischtopf

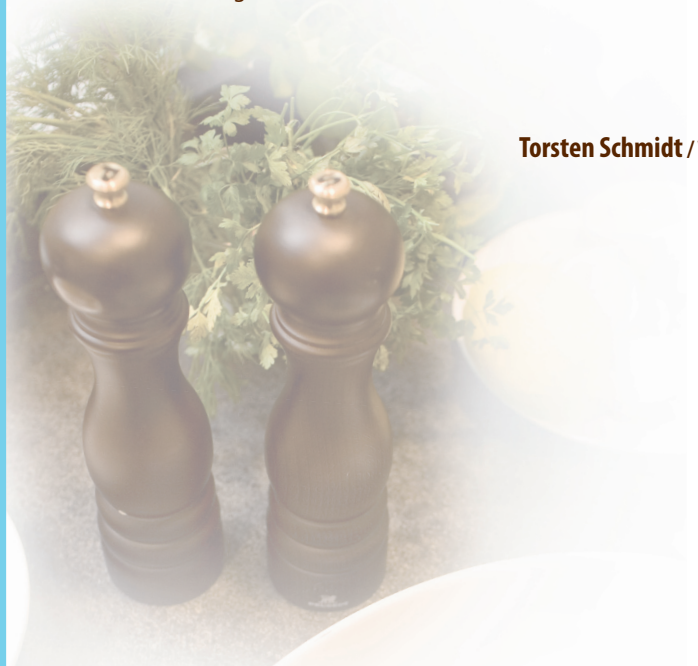
Zutaten für 4 Personen

40 g	Margarine
40 g	Mehl
¼ l	Milch
¼ l	saure Sahne
800 g	Fischfilet
	Zitronensaft
	Salz
1	Salatgurke
	Pfeffer oder Paprika
	Gehackter Dill od. Petersilie

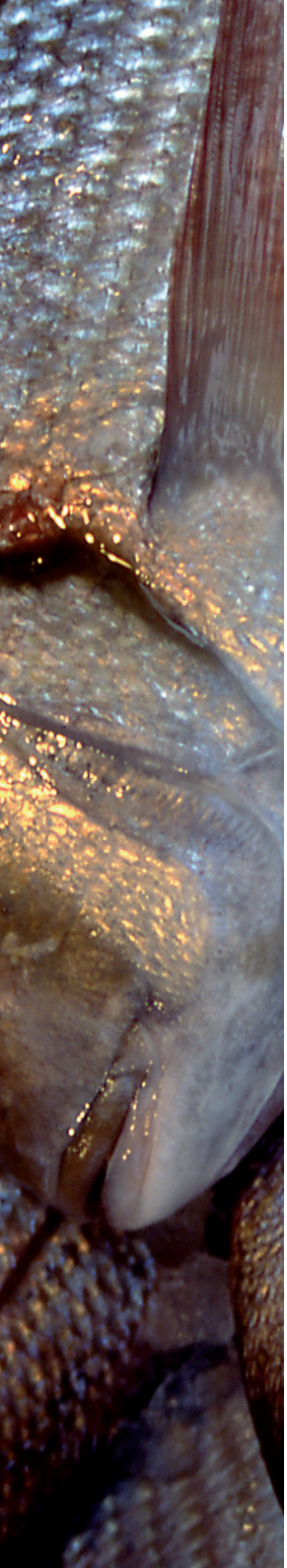
Zubereitung

In der erhitzten Margarine das Mehl anschwitzen und mit Milch und Sahne auffüllen.
Den mit Zitronensaft beträufelten Fisch leicht salzen und in der Soße garziehen lassen, dabei die in dünne Scheiben geschnittene Gurke zugeben.

Mit Salz, Pfeffer oder Paprika würzen und mit reichlich gehacktem Dill bzw. Petersilie bestreut servieren.



Torsten Schmidt / Vormontage



Wolfsbarsch

Zutaten

- Ganze Wolfsbarsche
- Zitronen
- Rosmarin (Estragon)
- Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ganze Wolfsbarsche (ca. 350 g pro Person) waschen und mit Zitronensaft einreiben. Danach salzen und auf eine Alufolie legen. Die Barsche mit Rosmarin (Estragon) und Zitronenscheiben füllen.

Olivenöl auf den Fisch tröpfeln (nicht zu geizig), wer mag, kann auch etwas Weißwein zugeben. Anschließend Knoblauch über den Fisch verteilen. Den Fisch in der locker zusammengeschlagenen Folie für ca. 20 Minuten bei 170°C im Ofen garen lassen. Mit der Folie servieren.
Dazu reicht man einen Salat, gebratene oder gekochte Rosmarinkartoffeln und einen leichten, trockenen Weißwein.

Cim Kartal / **Tourenplanung**

FLEISCH & GEFLÜGEL

Kasseler pikant

„Dieses Fleischgericht ist auch sehr gut für Partys geeignet,

da es im Vorfeld zubereitet und dann im Backofen gegart wird.

Als Beilagen eignen sich Kartoffelpüree und Krautsalat."

Personen v.l.:
Karin Meister, Ralf Bornemann, Nadine Wegner

Mein Tipp: „Versuchen Sie einmal Wildpreiselbeeren dazu!“

Karin Meister / **Vertrieb**

Kasseler pikant

Zutaten **für 8 Portionen**

2 kg	Kasseler ohne Knochen
1 Dose	Champignons Abtropfgewicht a 460 g
250 ml	Sahne
200 g	saure Sahne
200 g	Schmand
50 g	Tomatenmark
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
1 TL	Thymian, gehackt
200 g	Gouda, gerieben

TIPP

Wildpreiselbeeren

als Beilage!

Zubereitung

Das Kasseler in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben ziegelartig in eine Auflaufform legen.

Die Pilze abtropfen lassen und auf die Kasselerscheiben geben.

Die Sahne, saure Sahne, Schmand, Tomatenmark, Gewürze und Kräuter miteinander verrühren und über Fleisch und Pilze gießen.

Zugedeckt mehrere Stunden ruhen lassen.

Zuletzt mit Käse bestreuen und offen im Backofen goldgelb garen.

Bei 160°C (Heißluft) ca. 120 - 150 Minuten in den Backofen.

Dazu: Baguette oder Kartoffelpüree und Krautsalat!

Karin Meister / Vertrieb

Schweinefilet

in Bresso-Sauce

Zubereitung

Die Filets in Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit dem scharfen Senf bestreichen. Anschließend den geräucherten Speck um die Medaillons herumlegen. Auflaufform oder Bräter mit der Butter ausstreichen und den ganzen Boden mit den Zwiebeln (Zwiebelringe) auslegen. Die Medaillons darauf legen und Butterflöckchen darüber streuen. Im 200°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten dünsten.

Sauce

Die Sahne, Bresso, Schmelzkäse, grünen Pfeffer und die Petersilie zusammen in einem Topf erwärmen und anschließend über die Filets geben. Dann noch einmal 10 Minuten in den Backofen stellen.

Zutaten

12	Scheiben Schweinefilet (Medaillons)
12	Streifen geräucherter Speck
1 EL	scharfer Senf
40 g	Butter
1	große Zwiebel
150 g	Bresso Frischkäse
1	Ecke Sahne Schmelzkäse
250 ml	Sahne
	frische Petersilie
2 EL	grüner Pfeffer

Andrea Schlangenotto / **Vertriebsinnendienst**

Feine Rinder-rouladen

Zutaten für 4 Portionen

4	Rinderrouladen
100 g	gewürfelter, durchwachsener Speck (gibt es im Kühlregal)
2	Gurken
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
	Butter
	Salz, Pfeffer
	Senf
	Olivenöl zum Anbraten
1 EL	Tomatenmark
1/8 l	Rotwein
¼ l	Bratenfond
	Soßenbinder
	evt. etwas Sahne

Zubereitung

Speck in einer Pfanne mit der Butter auslassen, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett dünsten, klein gewürfelte Gurken kurz mit anschmoren. Speck wieder hinzufügen und die Masse etwas erkalten lassen.

Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Speckmasse entsprechend verteilen. Fleisch aufrollen und gut feststecken. Öl erhitzen und Rouladen kräftig anbraten. Tomatenmark mit Rotwein mischen. Rouladen mit Fond und Rotwein ablöschen. Zugedeckt bei 200°C ca. 1 Stunde schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen, die Sauce mit Rotwein und Sahne abschmecken. Evtl. mit Pürierstab aufschlagen und mit Soßenbinder binden.
Dazu schmeckt Kartoffelpüree (bloß nicht aus der Tüte!) und Rotkohl (kann ruhig aus dem Glas sein!).
Guten Hunger.

Annette Dämmer / **Vertriebsinnendienst**

Jungschweinerücken

auf der Schwarte gebraten

Zubereitung

Den Schweinerücken mit sämtlichen Zutaten 48 Stunden im Kühlschrank marinieren. Tipp: Die Schwarte des Schweinerückens leicht einschneiden. Nach 48 Stunden das Fleisch aus der Marinade nehmen und leicht trocken tupfen. Danach in ein Bratgefäß geben und bei ca. 180 - 200°C ca. 1 ¾ bis 2 Stunden braten.

Nach 1 ½ Stunden erst die Kartoffeln, dann die Perlzwiebeln, Schalotten, Staudensellerie und die Möhren beigeben. Zum Schluss den Fond mit den restlichen Kräutern und Gemüse ablöschen. Wenn Fleisch und Gemüse gar sind, alles aus dem Bratgefäß nehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit etwas Speisestärke abbinden und abschmecken. Das gegarte Gemüse wieder in den Fond geben. Danach das Ganze auf 4 Teller verteilen oder auf eine große Platte legen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Ich wünsche gutes Gelingen, viel Spaß und guten Appetit!

Marco von Appen / **Instandhaltung**

Zutaten **für 4 Personen**

1-1,2 kg	Jungschweinerücken am Stück mit Schwarte

Marinade

20 g	Schalotten
	Frischer Majoran
1	Staudensellerie (in kleine Streifen geschnitten)
150 g	Perlzwiebeln
300 g	kleine Kartoffeln mit der Schale
200 g	Champignons
10	Wacholderbeeren
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Lorbeerblätter
0,2 l	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
½ l	Fleischbrühe
200 g	gewürfelte Möhren

Fränkisches Schäufele

(Traditionelles Sonntagsessen in Franken)

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg	Schweinefleisch (Schulter mit Knochen u. Schwarte - Schäufele)
	Salz und Pfeffer
1 TL	Kümmel
1 EL	Butterschmalz
1 große	Zwiebel
1 große	Karotte
	dunkles Bier

TIPP

Ein befreundeter Metzger gab mir den Tipp, die Temperatur auf 160°C zu drosseln und das Schäufele 3 - 4 Stunden zu garen. Es wird butterweich.

Zubereitung

Die Schwarte des Schweinebratens diagonal einschneiden oder gleich beim Einkauf einschneiden lassen.

Den Schweinebraten waschen, trocken tupfen und gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett in einem eisernen Schmortopf erhitzen und den Braten darin von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel vierteln, die Karotte in grobe Stücke schneiden. Mit 1 Tasse Wasser aufgießen.

Den Braten auf die untere Schiene in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben und mit der Schwarte nach oben unter gelegentlichem Begießen mit dem Bratensaft in 1 ½ - 2 Stunden gar braten. Evtl. noch etwas Wasser nachgießen.
Die letzten 30 Minuten immer wieder mit Bier bepinseln, damit die Kruste schön knusprig wird.
Den Braten herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen.

Den Bratensaft mit etwas Wasser ablöschen, durch ein Sieb gießen, entfetten und evtl. noch mit etwas Salz abschmecken, evtl. etwas binden (Ich binde meine Soße, indem ich das Gemüse erst püriere und dann die Soße durch ein Sieb streiche. Das gibt außerdem einen feinen Geschmack). Beilage: Kartoffelklöße und Krautsalat.

Als Getränk passt natürlich Bier dazu.

Jürgen Wahleder / **Außendienst**

Schweinefilet - Topf

Zubereitung

Die Filets salzen, pfeffern und in 16 Scheiben schneiden, dann die Filetstücke mit dem Speck umwickeln und in eine Auflaufform setzen.

Crème fraîche, Sahne und Petersilie miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Danach den Tomatenketchup zufügen, so dass eine hellrosa Soße entsteht. Die Soße dann über die Filets geben und im vorgeheizten Backofen bei 180˚C ca. 1 Stunde – abgedeckt mit Alufolie – garen, die letzten 15 Minuten ohne Alufolie.

Das Gericht kann man gut einen Tag vorher zubereiten und mit Alufolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Andreas Dierich / **Fuhrpark**

Beilagen

Salzkartoffeln, grüner Blattsalat oder Reis

Zutaten

3	lange Schweinefilets
16	Scheiben durchwachsener Speck
2 Becher	Crème fraîche
1 Becher	Sahne
1 Pck.	Tiefkühlpetersilie
	Salz
	Pfeffer
	Curry
	Tomatenketchup

Chicken Wrap mit Gemüse, Guacamole und Crème fraîche

Tortillas

280 g Mehl

2 Prisen Salz

2 EL Öl

100 ml Wasser

evtl. Tabascco

Zutaten für 4 Portionen

4	Tortillas (Weizenmehl)
400 g	Hähnchenbrust
1	Knoblauchzehe
1 EL	ÖL
	Cayennepfeffer und Salz
1	gelbe Paprikaschote
1	Zwiebel
4	kleine Tomaten
2	Stangen Lauch
	Eisbergsalat
1 kl.	Becher Crème fraîche
1 Prise	geriebene Limonenschale
1	Avocado
1 EL	Zitronensaft

Tortillas

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Wasser und Öl zufügen und zu einem Teig verkneten. In Folie einschlagen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig vierteln und mit dem Nudelholz rund und dünn ausrollen (ca. 24 cm). In einer Pfanne ohne Öl beide Seiten gut 1 Minute backen.

Füllung

Geflügel waschen und trocken tupfen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und klein schneiden. Knoblauchzehe andrücken und mit der Zwiebel und der Paprika ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Cayenne würzen. Wer es gerne schärfer mag, kann etwas Tabasco oder Chilisauce zufügen. Tomaten putzen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Salat putzen und grob in Streifen schneiden oder zupfen.

Crème fraîche mit geriebener Limonenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado halbieren, Kern entfernen, vierteln und mit einem Esslöffel von der Schale trennen. In einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortillas in einer Pfanne oder Mikrowelle erwärmen. Zuerst etwas Guacamole darauf verteilen, dann Tomate, Zwiebellauch und Salat zugeben. Jetzt Fleisch und Gemüse darüber verteilen und mit etwas Crème fraîche verfeinern. Den Tortilla-Wrap unten einschlagen und anschließend seitlich einrollen. Bei Bedarf die Guacamole, Crème fraîche und eine Salsa- oder Chilisauce separat dazu reichen. Guten Appetit!

Steffi Hölscher / Azubi

Filettopf

Zubereitung

Filet in Scheiben schneiden. In Öl von beiden Seiten braten und salzen. Bratensatz mit Sahne, Tomatenmark und Gewürzen aufkochen.

Bananen und Äpfel in Scheiben schneiden. Filet und Obst in eine Auflaufform füllen. Soße und geriebenen Käse dazu geben. Ca. 20 - 30 Minuten bei 225°C in den Backofen.

Dazu Reis servieren. Guten Appetit!

Zutaten

500 g	Schweinefilet
2	Bananen
2	Äpfel
¼	Liter Sahne
2 EL	Tomatenmark
	Salz
2 TL	Curry
	geriebener Käse

Ralf Bornemann / Außendienst

Feines Puten-Pilzragout

Zutaten für 4 Portionen

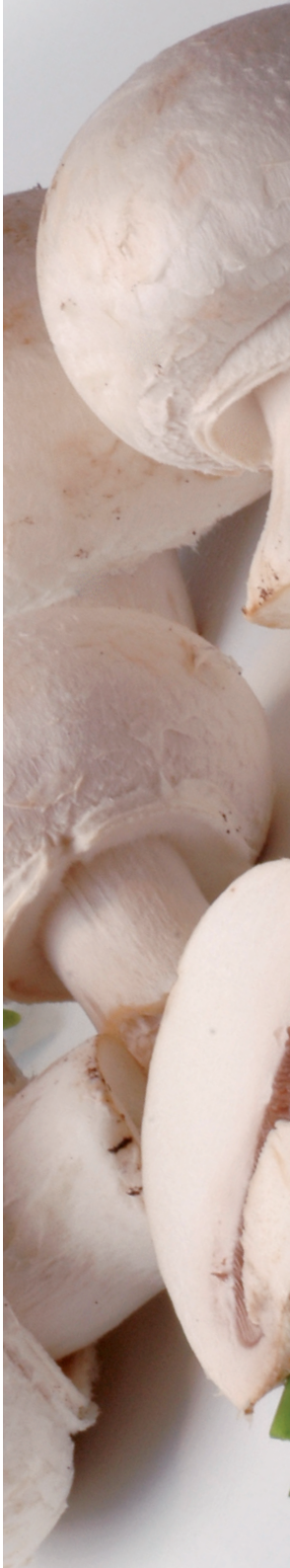
750 g	Putenbrustfilet
400 g	Champignons
1	Bund Lauchzwiebeln
3 EL	Butterschmalz
3 EL	Mehl
	Salz, weißer Pfeffer
1 TL	getrockneter Thymian
2 TL	klare Hühnerbrühe (Instant)
1/8 l	trockener Weißwein
100 g	Schlagsahne
	Frischer Thymian zum Garnieren

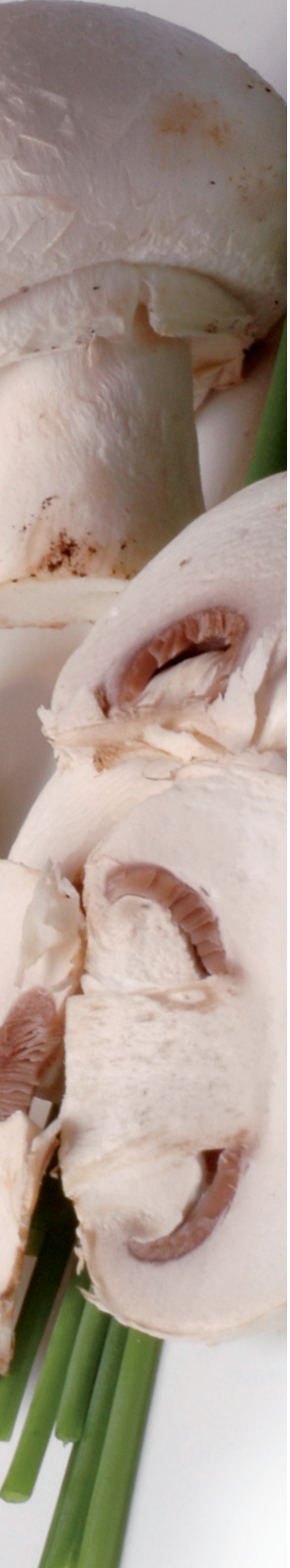
Zubereitung

Putenbrust waschen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin anbraten. Champignons zufügen und kurz mit braten.

Fleisch und Pilze mit Mehl bestäuben und mit Salz, Cayennepfeffer und Thymian würzen. Mit ½ l heißem Wasser ablöschen. Brühe einrühren, Weißwein zugeben. Lauchzwiebeln unterheben und das Ragout zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
Sahne ins Gulasch gießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Terrine anrichten. Nach Belieben mit grob gehackten Thymian-Blättern bestreut servieren. Dazu schmecken Spätzle oder Petersilien-Kartoffeln.

Oliver Löhr / **Fertigungsplanung**





Eingelegte Schnitzel

Zubereitung

Schnitzel panieren und braten. Sauce Hollandaise nach Anweisung kochen und abkühlen lassen.
Sahne unterrühren und mit Fondor abschmecken.
Schnitzel in eine Auflaufform legen und die Soße darüber geben und eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Bauchfleisch, Pilze und Zwiebeln in Würfel schneiden und andünsten, dann über die Schnitzel geben und mit geriebenem Käse bestreuen.
Anschließend etwas Paniermehl und Butterflocken darauf geben. Bei 200°C im Backofen 30 - 40 Minuten backen.

Hermann Schulte / **Verladung**

Zutaten **für 4 Portionen**

4	Schnitzel
2 Pck.	Sauce Hollandaise
2 Becher	Sahne
	Fondor
125-150 g	geräuchertes Bauchfleisch
1 Dose	Pilze
6-8	Zwiebeln
	geriebener Goudakäse
	Paniermehl und Butterflocken

Schnitzel

auf dem Blech

Zutaten

8	Schnitzel (nicht so dick)
	Zwiebelringe
	Salz
	Pfeffer
3 EL	Paniermehl
1 Dose	Champignons
	Käse
1 B.	Sahne
1 B.	Crème fraîche
1	Würfel Schmierkäse

TIPP

Ein schnelles Gericht, gut für eine Party geeignet.

Zubereitung

Backblech einfetten und mit Zwiebelringen voll auslegen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Schnitzel (man kann auch Kasselerscheiben nehmen) darauf verteilen. Darüber 3 EL Paniermehl streuen. Eine große Dose Champignons darüber verteilen. Käse darüber raspeln. 1 Becher Sahne und 1 Becher Crème fraîche mit einem Würfel Schmierkäse Kräutergeschmack verrühren und über die Schnitzel verteilen.

Das ganze 1,5 Stunden bei 170°C backen. Dazu passen gut gebackene Kartoffelspalten und Salat. Guten Appetit.

Frank Stuckstätte / **Außendienst**

Schnitzel überbacken

Zubereitung

Die Schnitzel halbieren und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, panieren und braten. 500 g Schinkenspeckwürfel und 4 Zwiebeln (dünne Ringe) glasig anbraten.
Schnitzel auf ein Backblech legen, Schinken und Zwiebeln drüber gießen.

Soße

Die Sahne schlagen. Den Schmand zurühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den mittelalten Gouda reiben und unterheben. Die Soße über die Schnitzel gießen.
24 Stunden ziehen lassen (mit Alufolie abdecken).
1 Stunde bei 180°C im Backofen backen.

Zutaten **für 10 Portionen**

10	Schnitzel
	Salz, Pfeffer
	Paniermehl
500 g	Schinkenspeckwürfel
4	Zwiebeln

Soße

1 ½	Becher Sahne
2	Becher Schmand
	Salz, Pfeffer
300 g	mittelalter Gouda

Dennis Rehkämper / **Fuhrpark**

Schweinemett-klöße in Biersoße

Zutaten

500 g	Schweinemett
1	eingeweichtes Brötchen
1	Ei
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel
	Koriander
1	Bund Suppengrün
¼ l	Wasser
3 EL	Butter
3 EL	Mehl
¼ l	Malzbier

TIPP

Wer es etwas herber mag, nimmt anstatt Malzbier dunkles Bier, und schmeckt die Soße anschließend noch mit etwas Zucker ab.

Zubereitung

Das Schweinemett mit dem Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer, Kümmel und Koriander zu einem würzigen Fleischteig verkneten. Daraus 20 Klößchen formen. Suppengrün putzen, waschen, klein schneiden und in kochendes Wasser geben.
Die Klößchen darin 10 Min. garen, anschließend alles in ein Sieb gießen und dabei die Brühe auffangen.
Das Fett im Topf leicht bräunen, das Mehl unter Rühren dazugeben und ebenfalls bräunen lassen. Bier und Brühe zugießen. Soße aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Anschließend das Suppengrün und die Fleischklößchen wieder in die Soße geben und bei geringer Temperatur noch ca. 20 Min. durchziehen lassen.
Dazu schmecken Salzkartoffen und grüne Bohnen.

Birgit Lange / **Finanzbuchhaltung**

Thorsten´s "Böllchen"

(Ofenfrikadellen)

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und schön durchkneten.
Den Backofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Anschließend Klößchen (Größe wie gewünscht) formen und auf dem Backblech positionieren, jedoch nicht zu eng anneinander!
Je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 20 Min. bei 220°C backen.
… wird im Werk II immer wieder gern gefuttert …

Thorsten Schneider / Arbeitsplattenabteilung-Langteilefertigung

TIPP

Ohne Bratengeruch in der Küche zubereitet!

Zutaten für 3-4 Personen

500 g	Gehacktes (halb & halb)
250 g	Magerquark
2	Eier
1 Pck.	Zwiebelsuppe (Tütensuppe)

Geschnetzeltes

Zutaten

500 g	Kalbfleisch
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Öl
20 g	Butter
1	fein gehackte Zwiebel
200 g	Champignons
¼ l	Weißwein
3/8 l	Sahne
	Petersilie

Zubereitung

Das Fleisch in kleine Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl kurz anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Das Öl abgießen, frische Butter in die Pfanne geben, darin die Zwiebel und die blättrig geschnittenen Champignons andünsten.

Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, den Wein dazu gießen und zur Hälfte einkochen lassen.

Dann auch die Sahne beigeben und bis zur gewünschten Dicke einkochen.

Dann das Fleisch in die Soße geben, erhitzen und abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln und Kopfsalat.

Alfons Fahle / **Sonderanfertigung**

Medaillons mit Zwiebelkruste

Zubereitung

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Weißweinessig hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Schmand unter die Zwiebeln rühren. Mit Senf, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ofen auf 225°C vorheizen.

Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und etwas flach drücken. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Jedes Medaillon in eine Scheibe Schinkenspeck einwickeln und nebeneinander in eine leicht gefettete Auflaufform legen. Die Zwiebelmischung über die Medaillons streichen. Auf der mittleren Schiene ca. 25 - 30 Minuten backen bis die Zwiebelkruste anfängt, leicht bräunlich zu werden.

Florian Farwick / Arbeitsplattenabteilung

Zutaten für 4 Personen

400 g	Zwiebeln
10 g	Butter
1 EL	Weißweinessig
150 g	Schmand
3 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer
5 g	Zucker
500 g	Schweinefilet
	Paprikapulver
150 g	Schinkenspeck in Scheiben

Rinder-Geschnetzeltes

Zutaten für 4 Personen

300 g	Rösti-Taler (TK)
400 g	Rinderfilet
200 g	kleine Zwiebeln
250 g	kleine Tomaten
500 g	grüner Spargel
	Salz
4 EL	Öl
	Pfeffer
400 g	Schlagsahne
2 TL	dunkler Soßenbinder
2 TL	mittelscharfer Senf
2 EL	Johannisbeergelee
	Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Rösti-Taler bei 225°C (Gasherd: Stufe 4) ca. 15 Minuten backen. Filet in Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen, Tomaten waschen, beides vierteln. Spargel waschen, Enden abschneiden. Stangen in Salzwasser 10 Min. garen. Fleisch in ganz heißem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett andünsten, mit Sahne ablöschen und Soßenbinder einrühren.

Mit Senf, Salz, Pfeffer und Gelee abschmecken, Tomaten zufügen. Vom Spargel einige Scheiben abschneiden und untermischen. Alles zusammen anrichten und mit Thymian garnieren. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Petra Beilmann / Vertriebsinnendienst

Kurzgebratenes Fleisch (Steak/Entrecôte)

Variante 1

Fleisch parieren (beim Rindfleisch evtl. Fettkante dranlassen, ist gut für den Geschmack), Fleisch von allen Seiten in Öl (Rapsöl/Biskin) scharf anbraten, bis es schön braun ist, aber nicht länger als 3 Min. Bei 60° - 80°C Umluft 30 Min. im Ofen garen.
Vor dem Servieren mit Salz (Fleur de Sel) und Pfeffer würzen.

Zutaten

Rindfleisch

Rapsöl

Salz

Pfeffer

TIPP

Bei 60°C wird der Garzustand MEDIUM nicht überschritten, das Fleisch könnte 10 Stunden im Ofen bleiben.

Variante 2

Fleisch parieren (s.o.). Bei 60 - 80°C Umluft 30 Min. im Ofen garen. Anschließend in Butter und Öl 1:1 bei mittlerer Hitze fertig braten. Vor dem Servieren mit Salz (Fleur de Sel) und Pfeffer würzen.

Markus Weiser / **Vertriebsinnendienst**

Rindersteak à la Rucola

Zutaten für 4 Personen

500 g	Gnocchi
1	Dose Tomaten (gestückelt)
1	Zwiebel
1	Mohrrübe
150 g	Rinderfilet pro Person, dünn geschnitten (ca. 1 cm)
100 g	Rucola
	Tomatenmark
	Olivenöl
	Weißwein
	Balsamico-Essig
	Parmesan (am besten am Stück)

Gewürze

Basilikum, Salbei, alternativ auch eine italienische Gewürzmischung, Pfeffer, Salz, Paprika

TIPP

Dazu passt am besten ein trockener Rotwein, z.B. ein Merlot oder Tempranillo (Spanien).

Zubereitung

Zunächst wird die Soße für die Gnocchi gekocht. Dazu Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel würfeln oder in kleine Streifen schneiden und im Olivenöl glasig schwitzen.
Mit ca. 1 Glas Weißwein ablöschen (Alkohol kurz verkochen lassen), die Mohrrübe und die Zwiebel reiben (feine Raspel) und mit den Dosentomaten verrühren. Anschließend mit Basilikum, Salbei (alternativ italienische Gewürzmischung), Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken und auf kleiner Stufe köcheln lassen. Bei Bedarf die Soße noch mit etwas Tomatenmark verfeinern.
Zur Fleischzubereitung den Backofen auf ca. 120˚C vorheizen und eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Parallel kann bereits schon das Wasser für die Gnocchi erhitzt werden. Die Steaks mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend mit großer Hitze ganz kurz (zwischen 30 und 60 Sek., je nach Belieben) von beiden Seiten anbraten. Danach das Fleisch im Backofen warmhalten.

In das kochende Wasser einen Schuss Olivenöl und etwas Salz (ca. 1 TL) geben. Die Gnocchis in das Wasser geben und kurz kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Fleisch, Gnocchis und Soße separat (nicht mischen) auf einem Teller anrichten. Das Fleisch wird mit dem vorher gewaschenen Rucola bedeckt, mit Balsamico beträufelt und mit frisch geriebenem Parmesan garniert. Bitte nicht vergessen, die Teller vorher zu erwärmen!

Ralf Eiwell / **Einkauf**

Frauenbusen

Zutaten für 4 Personen

4	Schweineschnitzel
2	Pfirsiche oder
2	Aprikosen
	Tortenguss

Zubereitung

Paniertes Schweineschnitzel anbraten und mit einem geteilten Pfirsich bzw. mit zwei Aprikosen schmücken. Etwas Tortenguss über die Frucht und ca. 15 Min. in den Backofen bei 180°C.

Ewald Friehe / **Quality Control**

Hähnchen

mit pikanter Soße

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln
8	Hähnchenunterkeulen
	Salz, Pfeffer
3 EL	Öl
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
	Kreuzkümmel
	Edelsüß-Paprika
100 ml	Olivenöl
1 - 2 EL	Essig
	grobes Salz
	Knoblauch und Petersilie zum Garnieren

TIPP

Die Haut der Keulen vorsichtig vom Fleisch lösen und würzige Kräuterblätter darunter schieben, so gibt's noch mehr Aroma! Schmeckt mit Salbei, Petersilie oder Koriander.

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, bedeckt mit Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten garen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Keulen auf die Fettpfanne des Backofens legen und mit 1 EL Öl bestreichen. Im Backofen ca. 25 Minuten braten.

Kartoffeln abschrecken und pellen. Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote waschen, entkernen und grob hacken. Knoblauch, Chillischote, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Olivenöl verrühren und mit einem Pürierstab pürieren.
Die Soße mit Essig abschmecken.
2 EL Öl erhitzen, Kartoffeln darin goldbraun braten, mit grobem Salz würzen. Hähnchenkeulen und Kartoffeln anrichten, mit Knoblauch und Petersilie garnieren.
Dazu die Soße reichen.

Andreas Brandherm / Montage

Saftiges Blechfleisch

Zubereitung

Brötchen in kaltem Wasser einweichen, Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden, Knoblauch pressen.

Hackfleisch, ausgedrückte Brötchen, Eier, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. Gleichmäßig auf einer leicht geölten Fettpfanne (ca 32 x 39 cm) flach drücken. Zwiebel und Paprika darauf verteilen. Sahne und Zigeunersoße verrühren und darübergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225˚C (Umluft 200°C, Gas Stufe 4) ca. 30 Min. backen. Käse raspeln und darüberstreuen. Weitere 10 - 15 Min. überbacken.

Thomas Pietrowski / **Teilefertigung**

Zutaten

3	Brötchen vom Vortag
1	Gemüsezwiebel
500 g	Paprika (rot, grün, gelb)
2	Knoblauchzehen
1 kg	gemischtes Hackfleisch
4	Eier (Größe M)
	Salz, Pfeffer, Paprika
	Öl für die Fettpfanne
250 g	Schlagsahne
1	Flasche (250 ml) Zigeunersoße
400 g	mittelalter Gouda

TIPP

Zusätzlich mit Oliven und Champignons belegen.

Das Hackfleisch mit Chili bzw. Kräutern würzen.

Hühnerbrust Sichuan

mit 8 Kostbarkeiten

Zutaten für 3-4 Personen

500 g	Hühnerbrust
250 g	Paprika (rot und grün)
100 g	Möhren
50 g	Zwiebeln
1 Stg.	Lauch
50 g	frische Champignons
50 g	Bambus (aus der Dose)
50 g	Wasserkastanien (aus der Dose)
50 g	Shiitakepilze (getrocknet)
100 g	Cashewkerne
1 TL	Sambal
1 TL	scharfe Bohnensoße (gibt´s im Chinaladen)
1 TL	Salz
2 TL	Zucker
½ TL	Pfeffer, gemahlen
1 EL	Kochwein (ebenfalls im Chinaladen)
2 EL	Sojasauce
1,5 TL	Kartoffelmehl
6 EL	Wasser
6 EL	Speiseöl
Etw.	Ingwer (unbedingt frisch)
	Knoblauch

Zubereitung

Shiitakepilze gemäß Packungsanleitung einweichen. Hühnerbrust, Paprika, Wasserkastanien, Champignons und eingeweichte Shiitakepilze in mundgerechte Stücke, Möhren und Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein hacken, Ingwer reiben, Knoblauch pressen.

Salz, Kochwein und Wasser für die Marinade verrühren, Hühnerfleisch hinzugeben und so lange durchkneten, bis die komplette Flüssigkeit vom Fleisch aufgenommen ist. Anschließend mit 2 TL Kartoffelmehl vermischen und mit ca. 4 EL Öl im Wok so lange anbraten, bis das Fleisch eine weiße Farbe angenommen hat. Herausnehmen.

2 EL Öl im Wok erhitzen. Ingwer, Knoblauch, Porree, Sambal und die scharfe Bohnensauce kurz anbraten und dann das klein geschnittene Gemüse mit 3 - 4 EL heißem Wasser hinzugeben. Pfeffer, Salz, Zucker, Sojasauce und Kochwein hinzugeben und ca. 4 Minuten köcheln lassen; das Gemüse sollte noch Biss haben, also einfach mal zwischendurch probieren.

Hühnerbrust wieder hinzu geben. 1,5 TL Kartoffelmehl mit 6 EL Wasser vermischen, hinzugeben und ganz kurz zum Andicken aufkochen lassen. Cashewkerne hinzugeben und mit gekochtem Reis servieren.

Zubereitungshinweis: Da die Zubereitung im Wok sehr schnell geht, sollte man alle Zutaten schon im Vorfeld geschnippelt und vorbereitet haben.
Besser: Gäste einladen, die schnippeln lassen, und sich selber entspannt an den Wok stellen und sich die Zutaten in der richtigen Reihenfolge angeben lassen.

Marinade **für das Fleisch**

1 TL	Salz
2 EL	Kochwein
3 EL	Wasser
2 TL	Kartoffelmehl

Sonja Diermann / **Marketing**

Lübbenauer **Hähnchen**

Zubereitung

Die ohne Kernfleisch geraspelten Gurken mit Salz und ein wenig Zucker vermengen. Das Kernfleisch der Gurken auf einem Sieb abtropfen lassen, so dass Saft entsteht. Das in vier Teile zerlegte Hähnchen kräftig anbraten, ein wenig heißes Wasser und 1 Glas Rotwein zugießen. Mit Pfeffer, Estragonpulver und der Nelke würzen und zugedeckt garen. Während der letzten 10 Minuten Garzeit die Gurken zugeben. Den abgetropften Saft der Gurken mit saurer Sahne, Salz, wenig Zucker und Stärkemehl verrühren und in dem Gericht aufkochen. Mit gehacktem Dill und ein wenig Rotwein abschmecken.

Torsten Schmidt / **Vormontage**

Zutaten **für 4 Personen**

500 g	frische Gurken
	Salz, Zucker
1	Hähnchen
	Bratfett (reichlich)
1 Glas	trockener Rotwein
	Pfeffer
	Estragonpulver
1	Nelke
1/8 l	saure Sahne
2 TL	Stärkemehl
	Dill

Schweinefilet Stroganoff

Zutaten für 3-4 Personen

350 g	mageres Schweinefilet
1 EL	Pflanzenöl
1	mittelgroße Zwiebel, gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
25 g	Mehl
2 EL	Tomatenmark
425 ml	frische Hühner- oder Gemüsebrühe
125 g	frische Champignons,
1	große grüne Paprika,
½ TL	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
4 EL	fettarmer ungesüßter Naturjoghurt

Beilage

Weißer Reis, frisch gekocht mit geriebener Muskatnuss und gehackter Petersilie zum Garnieren!

Zubereitung

Fett und Sehnen vom Fleisch entfernen, dann das Filet in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch darin 4 - 5 Minuten lang hellbraun anbraten. Mehl und Tomatenmark einrühren, die Brühe zugießen und gründlich umrühren.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, die Paprika entkernen und würfeln. Pilze, Paprika und Gewürze zugeben. Das Geschnetzelte aufkochen und abschließend mit geschlossenem Deckel 20 Minuten leicht kochen, bis das Fleisch gar ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren.

Den Reis mit Petersilie bestreuen. Auf das Geschnetzelte einen Klecks Joghurt geben und mit etwas Muskatnuss bestäuben.

Uwe Friedrich / **Instandhaltung**

Schlesische
Weißwürstchen

Zubereitung

Den Frühstückskuchen in der Wasser-/Essigmischung auflösen. Die Rosinen und Mandeln mit Wasser kurz aufkochen. Eine Mehlschwitze aus Fett und Mehl herstellen, mit dem aufgelösten Frühstückskuchen ablöschen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mandeln und Rosinen hinzufügen, mit Essig und Zucker abschmecken. Der Zucker kann auch durch Zuckerrübensirup ersetzt werden, dadurch wird die Sauce etwas dunkler.

Einen Teil der Sauce in eine emaillierte, hohe Bratform geben und die Würstchen einschichten. Mit der restlichen Sauce übergießen. Bei ca. 80 - 90˚C in den Backofen schieben (Ober-/Unterhitze). Ca. 60 Min. garen, bis die Würstchen weiß und fest sind. Den Ofen nicht höher einstellen, sonst platzen die Würstchen! Dazu wird ein Schälchen Sauerkraut und Graubrot gereicht, das jeder nach Belieben in die Sauce bröseln kann. Dazu schmeckt ein guter, halbtrockener Weißwein.

Sonja Blauert / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten

16	schlesische Weißwürste
1	holländischer Frühstückskuchen
¼	Pfund Butter (alternativ entspr. Menge Öl)
250 g	Mehl
1 Pck.	(200 g) Rosinen hell
1 Pck.	(200 g) gestiftete Mandeln
	Wasser und Essig im Verhältnis 2/3 zu 1/3 (nach Geschmack)

P.S.

Echte Liebhaber verspeisen am nächsten Tag ein Würstchen mit Brot und Sauce kalt zum Frühstück …

Schweinefilet

in Senf-Zwiebelrahm

Zutaten für 4 Personen

5-6	mittelgroße Zwiebeln
350 g	frische Champignons
100 g	geräucherter durchwachsener Speck
750 g	Schweinefilet
	Öl, Salz und Pfeffer
250 g	Schlagsahne
1-2 TL	Brühe
1 EL	mittelscharfer Senf (Dijon Senf)
4 EL	heller Soßenbinder
	Petersilie

TIPP

Auch für Gäste gut vorzubereiten. Einfach alle Zutaten fix und fertig in die Form füllen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht "marinieren".

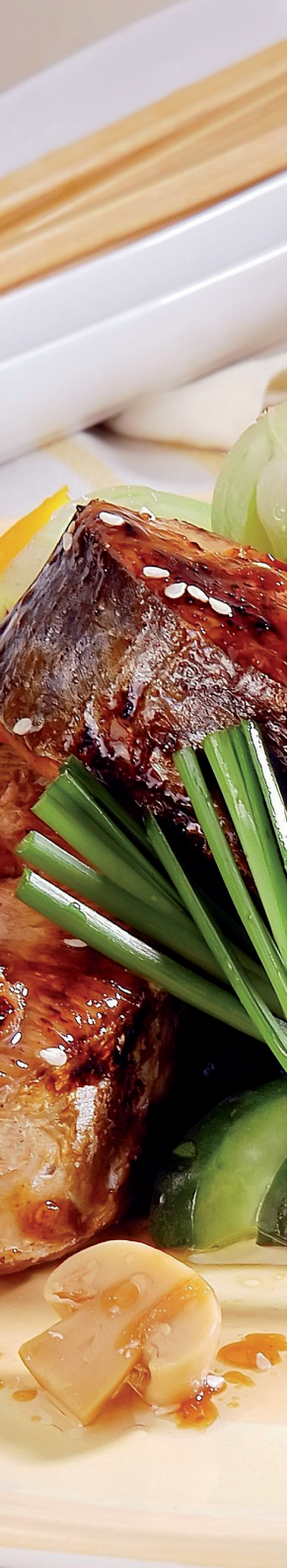
Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren. Champignons putzen. Alles in Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Filet trockentupfen und in 1 EL heißem Öl in einer großen Pfanne rundherum ca. 8 Min. anbraten. Würzen, herausnehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Filet in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Speck im Bratfett auslassen. Zwiebeln und Pilze mit anbraten. 300 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, mit Soßenbinder binden.

Filet in eine geölte Auflaufform (mit Alufolie) oder einen weiten Bräter (mit Deckel) legen. Soße darüber gießen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175˚C (Umluft 160˚C) ca. 30 Min. schmoren. Danach 15 Min. offen weiterschmoren. Petersilie hacken und darüber streuen.

Thomas Pietrowski / Teilefertigung



Geschmortes Anisschwein

Zubereitung

Pilze in eine Schüssel mit heißem Wasser übergießen und 20 Minuten quellen lassen. Das Fleisch in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Ingwer, Knoblauch und die Schalotten fein schneiden. Öl in einem Wok heiß werden lassen. Fleisch anbraten, rausholen und abtropfen lassen.

Zucker ins Fett schütten und unter Rühren schmelzen lassen. Sojasauce und Reißwein dazu gießen. Bratensatz mit einem Kochlöffel ablösen. Fleisch, Ingwer, Knoblauch, und Schalotten dazugeben. Pilze, Sternanis, Zimtstangen mit in den Wok legen. Wasser zugießen, so dass alle Zutaten bedeckt sind. Bei schwacher Stufe 1 Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch sehr weich ist. Die Flüssigkeit muss um die Hälfte weniger geworden sein.

Frühlingszwiebeln in kleine, dünne Ringe schneiden und auf das Fleisch geben. Mit Sesamöl beträufeln. Als Beilage wird Reis empfohlen.

Claudia Tödtmann / Vertriebsinnendienst

Zutaten für 4 Personen

500 g	Schweinenacken
500 g	Schweinebauchfleisch
ca. 20	getrocknete Shiitake-Pilze
1	Stück Ingwer
4	Knoblauchzehen
4	Schalotten
4 EL	brauner Zucker
1/8 l	Sojasauce
1/8 l	Reiswein
5-6	Stück Sternanis
3	Zimtstangen
4	Frühlingszwiebeln
	Salz
	Sesamöl

TIPP

Dieses Gericht schmeckt am besten zur kalten Jahreszeit.

Lammkeule

mit Gemüse

Zutaten

1	Lammkeule
	(1,5 – 2 kg mit Knochen)
3	mittelgroße Zwiebeln
1	Bund Suppengrün
6	Knoblauchzehen
½ l	Brühe
¼ l	Rotwein
2 EL	Butterfett
	Salz
	Pfeffer
	gem. Kreuzkümmel (Kumin)
2 TL	Crème fraîche

Gemüse:

6-8	große Möhren
2	Stangen Porree
1-2	Kohlrabi oder Rübchen
6-8	Kartoffeln
1 TL	Instantbrühe

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und halbieren, das Suppengrün waschen und fein zerkleinern und die Zwiebeln schälen und vierteln.
Die Lammkeule waschen und trocken tupfen, mit den halbierten Knoblauchzehen spicken und rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Bratfett in einem Bräter stark erhitzen und die Lammkeule darin von allen Seiten gut anbraten.

Die Zwiebeln und das Suppengrün um das Fleisch verteilen und kurz (5 Min.) mitbraten. Das Ganze mit ¼ l Brühe ablöschen und auf der 2. Schiene in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Die Lammkeule muss nun 90 Min. garen, dabei mehrmals wenden und mit dem Rotwein und der restlichen Brühe begießen und mit gemahlenem Kreuzkümmel würzen.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, schälen usw. und in 3 - 4 cm große Stücke schneiden und in einen Topf mit Salzwasser und 1 TL Instantbrühe geben. 30 Min. vor Ende der Garzeit der Lammkeule das Gemüse aufsetzen und ca. 15 Min. kochen lassen. Danach abgießen und warm stellen.

Nach dem Ende der Garzeit die Lammkeulen in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen. Den Bratensud mit Crème fraîche abschmecken. Das Fleisch vom Knochen ablösen und in Scheiben schneiden. Auf einer großen Platte anrichten, mit dem Gemüse umlegen mit etwas Soße begießen und servieren.

Hans-Werner Bösel / **Entwicklung**

DESSERT

Apfel-Zwieback-Traum

„Ausgangssituation: Wie verwöhne ich meine Frau? Gesagt, getan – meine zwei besten Freunde und ich kreierten an einem Samstagabend ein 3-Gänge-Menü, währenddessen wir unsere Frauen in eine Wellness-Oase schickten.

Begonnen hat der Tag mit der Rezeptsuche, weiter ging es mit dem Einkauf und schließlich mit der Zubereitung des Menüs. Der Abend endete beim Genießen des Apfel-Zwieback-Traums, und unsere Frauen strahlten um die Wette!“

Thorsten Schneider / Arbeitsplatten- und Langteilefertigung

Personen

v.l.: Thorsten Schneider, Antje Dornbrack, Angelika Konheiser

Apfel-Zwieback-Traum

Zutaten für 4 Personen

6	Schoko-Zwiebäcke
250 g	Mascarpone
250 g	Quark
100 g	Zucker
125 ml	Milch
250 ml	Sahne
4 EL	Apfelsaft
360 g	Apfelmus
	Kakaopulver

Zubereitung

Mascarpone, Quark, Zucker und Milch verrühren.
Die Sahne steif schlagen und unterheben. Zwiebäcke in kleine Stücke brechen. In eine entsprechend große Schüssel erst die Zwiebackstücke geben und diese mit etwas Apfelsaft beträufeln.
Als zweite Schicht das Apfelmus und als dritte Schicht die Mascarpone-Quark-Mischung darübergeben.

In dieser Reihenfolge mit der Beschichtung fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.
Achtung: Die letzte Schicht muss die Mascarpone-Quark-Mischung sein!
Die Oberfläche dann mit Kakao bestäuben. Im Kühlschrank das Dessert durchziehen lassen und gekühlt servieren.

Thorsten Schneider / **Arbeitsplatten- und Langteilefertigung**

Apfeltraum

Zubereitung

Eine große flache Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen und den Calvados (Kaffee oder Amaretto) darüber träufeln.

Den Apfelmus darauf verteilen. Quark mit Mascarpone, der Milch und dem Zucker verrühren.
Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf das Apfelmus streichen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

Karola Müller / **Finanzbuchhaltung**

Zutaten

100 g	Löffelbiskuits
4 EL	Calvados (kalter Kaffee oder Amaretto)
700 g	Apfelmus
250 g	Magerquark
250 g	Mascarpone
1/8 l	Milch
100 g	Zucker
200 g	Sahne
	Zimt und Zucker zum Bestreuen

Feine Sauerkirsch-creme

Zutaten für 6 Personen

1 Glas	eingemachte Sauerkirschen
1/8 l	Sherry
1 Pck.	rote Gelatine
1	Eiweiß
50 - 80 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Vanillezucker
500 g	Sahne
	Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

Pulvergelantine mit etwas Wasser einweichen.

Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und mit Sherry auf ½ l auffüllen.

Gelantine nach Packungsanweisung auflösen und vorsichtig in den Kirschsaft einrühren, Flüssigkeit kühl stellen.

Eiweiß, Zucker und Zitronensaft steif schlagen.

Sahne ebenfalls steif schlagen.

Wenn der Saft zu gelieren beginnt, hebt man den Eischnee, die Kirschen und die Sahne unter.

Clive Gillard / **Fuhrpark**

Helen Dessert

Zubereitung

Philadelphia, Vanillezucker, Zucker, Eigelb und die Sahne cremig miteinander verrühren.

Kirschen abtropfen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Masse heben.

Zucker, Butter und gehobelte Mandeln in einer Pfanne unter ständigem Rühren braun rösten.

Beim Erkalten mehrmals umrühren.

Creme, Kirschen und Mandeln schichtweise in eine Schüssel (oder hohe Gläser) füllen.

Hans-Jürgen Rehkämper / **Fuhrpark**

Zutaten **für 8-10 Personen**

2 Pck.	Philadelphia-Käse
2 Pck.	Vanillezucker
100 g	Zucker
1	Eigelb
100 g	Sahne
400 g	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 EL	Zucker
1 EL	Butter
100 g	gehobelte Mandeln
1 Glas	Kirschen (ohne Saft)

TIPP

Am besten schon einen Tag vor dem Verzehr zubereiten!

Vanillemousse

mit Erdbeersauce

Zutaten für 6 Personen

500 g	Magerquark
1 Becher	Sahne (nicht schlagen)
500 g	fertige Vanillesauce (Tetrapak)
1 Pck.	Vanillemousse (Pulver)
500 g	Erdbeeren

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer gut verrühren. Erdbeeren pürieren und als Sauce dazugeben! Das Rezept ist super einfach und total lecker!

Franko Vogt / Montage

Brombeer-Fool

Zutaten

1 Pck.	tiefgekühlte Brombeeren
200 ml	Sahne
300 g	Quark
50 g	Zucker
	Amarettini-Kekse

Zubereitung

Brombeeren leicht antauen und pürieren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Amarettini-Kekse zerbröseln. Alles schichtweise in Gläser bzw. eine Schüssel einfüllen.

Karin Meister / Vertrieb

Erdbeer-Tiramisu

Zubereitung

Die Hälfte der Erdbeeren klein schneiden und mit dem Saft der Zitrone vermischen, 60 g Puderzucker und 4 EL Orangenlikör dazugeben und mit dem Pürierstab zerkleinern.
Die andere Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Mascarpone, Joghurt und den übrigen Orangenlikör mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Löffelbiskuits zerbröseln und abwechselnd mit den Erdbeerscheiben, der Mascarponecreme und dem Erdbeerpürree in eine Glasschale, Auflaufform o.ä. schichten.
Zum Schluss mit den restlichen Erdbeerscheiben garnieren und mind. 1 Stunde kaltstellen.

Tanja Schneider / **Teilefertigung**

Zutaten

1 kg	Erdbeeren
160 g	Puderzucker
1	Zitrone
500 g	Mascarpone
200 g	Vollmilchjoghurt
200 g	Schlagsahne
6 EL	Orangenlikör
400 g	Löffelbiskuits

Tiramisu

Zutaten

2	Eier (getrennt)
3	Eigelbe
160 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
300 g	Löffelbiskuits
200 ml	frisch gebrühter Espresso (erkaltet)
	Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Als Erstes sollte der Espresso gekocht werden, da er einige Zeit benötigt, um vollständig abzukühlen. Man sollte sich auch schon alle Zutaten bereit legen.

Zu Beginn werden die zwei Eiweiß in einer Schüssel mit einem Handrührgerät steif geschlagen. In eine andere Schüssel kommen nun die zwei Eigelbe der beiden getrennten Eier plus die drei weiteren Eigelbe (das Eiweiß dieser Eier wird nicht benötigt).

Dazu wird nun Puderzucker gegeben und das Ganze mit dem Handrührgerät schaumig geschlagen. Dann wird die Mascarpone dazugegeben und alles auf niedrigster Stufe mit dem Handrührgerät vermischt. Wenn alles gut vermischt ist, wird der Eischnee vorsichtig untergehoben.

Nun nimmt man eine Schüssel (vorzugsweise eine viereckige Form) zum Schichten aller Zutaten. Den Anfang machen die Löffelbiskuits (Zuckerseite nach unten).

Auf die Schicht Löffelbiskuit wird Espresso geträufelt oder mit einem Kochpinsel verstrichen, so dass sie sich leicht voll saugen.

Dann kommt die erste Schicht Mascarponecrème, bis die Löffelbiskuits nicht mehr sichtbar sind.
Das wird in dieser Reihenfolge so lange wiederholt, bis alle Zutaten aufgebraucht sind (in der Regel zwei Schichten), grundsätzlich sollte man jedoch mit einer Mascarponeschicht enden.

Zum Abschluss wird auf die oberste Mascarponeschicht noch etwas Kakaopulver gestreut und dann ist das Tiramisu fertig.
Die Schale oder Form jetzt nur noch mit einer Folie abdecken und für etwa drei Stunden im Kühlschrank kühlen.

Stefan Wortmann / Azubi

Aprikosen-Panna-Cotta

Zutaten für 4 Personen

500 g	Aprikosen (abgetropft aus der Dose)
3 Blatt	weiße Gelatine
250 g	Sahne
3 EL	Zucker
1	Vanillestange
	Zitronenmelisse

Zubereitung

Aprikosen pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Hälfte des Aprikosenpürees kühl stellen, die andere Hälfte in einen Topf geben.
Die Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanillestange aufschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne, Zucker und das Vanillemark mit dem Aprikosenpüree im Topf verrühren. Das Ganze offen ca. 2 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der Sahne-Aprikosen-Mischung auflösen.

Die Masse in kleine Portionsförmchen (kleine Tassen gehen auch) geben und die Panna Cotta zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.
Die andere Hälfte des Aprikosenpürees als Saucenspiegel auf die Teller geben.

Die Portionsförmchen bis knapp unter den Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Die Panna Cotta aus den Förmchen lösen und auf die Teller stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenmelisse-Streifen garnieren.

Gregor Eickhoff / Sonderanfertigung

Baileys-Creme

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen.

Baileys einrühren, dann ca. 15 Min. kalt stellen bis sie zu Gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, Vanillezucker einrieseln lassen.

Sahne unter die Baileysmasse heben, die Creme in Cappuccinotassen oder Whiskygläser füllen.

Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Thomas Pietrowski / Teilefertigung

TIPP

Als Verzierung Schokolade raspeln und darüberstreuen.

Zutaten für 4 Personen

1/8 l	Milch
1/8 l	Baileys (Sahne Likör)
4	Blatt weisse Gelatine
200 g	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker
30 g	Zartbitter Schokolade

Schokoladensouffle

mit Vanillesoße

TIPP

Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße servieren !!!

Zutaten

70 g	Butter
70 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60%)
70 g	Zucker
4	Eier
30 g	geriebene Mandeln
40 g	geriebene Haselnüsse

Zutaten

250 ml	Vollmilch
250 ml	Sahne
100 g	Zucker
6	Eigelb
1	Vanilleschote

Zubereitung

Soufflеförmchen (Tasse zylindrisch) mit Butter einstreichen und vollständig auszuckern. Die im Wasserbad geschmolzene Schokolade mit weicher Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen, separat mit Zucker schaumig schlagen, Eiweiß muß steif sein (Überkopfprobe). Geschlagenes Eigelb, Eischnee, Mandeln und Nüsse vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Soufflеförmchen zu ¾ befüllen und bei 180°C Umluft 18 Min. im Wasserbad in den Ofen schieben. Serviervorschlag: Wahlweise vorsichtig stürzen oder in der Form servieren.

Vanillesoße

Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote mit der Milch und Sahne aufkochen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Beide Massen in eine Schüssel umfüllen und unter ständigem Rühren im Wasserbad „zur Rose“ abziehen und durchs Sieb gießen.

Markus Weiser / **Vertriebsinnendienst**

Obstsalat mit Schwips

Zubereitung

Obst klein schneiden. Etwa 4 EL Aprikosensaft, Konfitüre und Zitronensaft mischen, zum Obst geben und ca. 30 Min. ziehen lassen. Mascarpone, Eierlikör, Milch und Vanillinzucker verrühren und gut gekühlt zum Obstsalat servieren.

Annette Dämmer / Vertriebsinnendienst

Zutaten für 10 Personen

1 kg	Erdbeeren
5	Kiwis
3	Bananen
1 Dose	Aprikosen (850 ml)
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Erdbeerkonfitüre
500 g	Mascarpone
200 ml	Eierlikör
50 ml	Milch
2 Pck.	Vanillinzucker

Beeren - Joghurt Creme

Zubereitung

Die Beeren tiefgefroren in eine Auflaufform oder Schüssel füllen. Die Sahne schlagen und den Joghurt durch die Sahne rühren und über die Beeren geben. Zum Schluß so viel von dem braunen Zucker darüber geben, bis alles gut bedeckt ist. Guten Appetit!

Jürgen Kreier / Vertriebsinnendienst

Zutaten

1 Beutel	Gemischte Früchte (tiefgefroren)
500 g	Joghurt
2 Becher	Sahne
1 Tüte	brauner Zucker

Welfenspeise

Creme

1 l	Milch
60 g	Speisestärke
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillin-Zucker
4	Eiweiß

Weinschaumsoße

2	Eier
4	Eigelb
2 EL	Speisestärke (gestrichen)
100 g	Zucker
½ l	Weißwein
	abgeriebene Schale 1 Zitrone (unbehandelt)
2 EL	Zitronensaft
	Schokoladenstreusel

Creme

Zucker, Vanillin-Zucker mit 12 EL der kalten Milch anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die Speisestärke unter Rühren hineingeben, kurz aufkochen lassen. 4 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Creme zur Hälfte in eine Glasschale füllen.

Weinschaumsoße

Alle Zutaten in einen kleinen Kochtopf geben und gut verschlagen. Im Wasserbad oder auf der Herdplatte so lange mit einem Schneebesen durchschlagen, bis eine dicke Kochblase aufsteigt (nicht kochen lassen). Die erkaltete Weinschaumsoße auf die weiße Creme füllen, die Speise am Rand mit Schokoladenstreuseln garnieren.

Friedrich Kammertöns / **Zubehör-Kommissionierlager**

Schnelles Himbeer-Dessert

Zubereitung

Gefrorene Himbeeren in eine Glasschüssel oder Auflaufform geben.

2 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und den Joghurt unterheben. Alles auf die gefrorenen Himbeeren geben.

Anschließend den braunen Zucker darüber streuen und über Nacht kalt stellen.

Zutaten

1 Paket	gefrorene Himbeeren (750 g)
2 Becher	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
500 g	Joghurt
150 - 200 g	Kandisfarinzucker

Claudia Hemken / **Vertriebsinnendienst**

Süße Lasagne

Zutaten

500 g	Mascarpone
2 kl.	Becher Joghurt
2 EL	Zucker
2 Becher	Sahne
2 Pck.	Löffelbisquit
400 g	püriertes Beerenobst (z.B. Rote Grütze)
1 Tafel	weiße Schokolade

Zubereitung

Mascarpone mit Joghurt und Zucker verrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Je nach Größe der Auflaufform die Creme-masse gut bodenbedeckt hinein geben, mit Löffelbisquits belegen und restliche Crememasse darüber streichen. Beerenobst (z. B. Rote Grütze) darüber verstreichen, und einen Tag kalt stellen. Kurz vor dem Servieren geraspelte weiße Schokolade darüberstreuen.

Wibke Horstmannshoff / **Vertriebsinnendienst**

Mascarponebecher

mit Mandarinen

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Auf einen Teller geben und mit 4 Esslöffeln Amaretto beträufeln. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen.

Quark, Mascarpone, Milch und 2 Esslöffel Amaretto miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Keksbrösel, die Mandarinen (4 Stück für die Verzierung zurücklassen) und die Quark-Mascarponemasse in Gläser einschichten.
Mit Amaretti-Keksen und den übrigen Mandarinen verzieren. Etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gabi Hark / COE-Team

Zutaten

100 g	Amaretti-Kekse
6 EL	Amaretto-Likör
2 Dosen	Mandarinen
250 g	Quark
125 g	Mascarpone
5 EL	Milch
250 g	Sahne

Eiskrapfen auf Weißwein-Zabaione an Orangenspalten

Zutaten

3	Biskuitböden für Torten (fertig gekauft)
1 Schuss	Rum
4 cl	Kaffeelikör
4 cl	Eierlikör
1 Tasse	Espresso
2 cl	Triple Orange
	Eiscreme, am besten mit Eierlikörgeschmack
Mehl	(auf einem Teller)
3	geschlagene Eier (in einem Suppenteller)
	Semmelbrösel (in einer flachen großen Schüssel)
	Ausstechform mit ca. 11 cm Durchmesser

Zubereitung

Für die Eiskrapfen den Alkohol und den Espresso in einem Suppenteller mischen. Pro Krapfen 2 Scheiben Biskuitböden ausstechen und mit einer Seite in die Alkohol-Espresso-Mischung tauchen (nicht zu voll saugen lassen). Eine große Kugel Eis ausstechen und zwischen die beiden Hälften pressen (getunkte Buiskuitbodenseite zum Eis), bis die Krapfenform erreicht ist. Dann den Krapfen mehlieren und zweimal hintereinander im gequirlten Eis und in den Semmelbröseln panieren. Anschließend auf einem bemehlten Teller in die Tiefkühltruhe stellen und erst kurz vor dem Verzehr aus der Tiefkühltruhe holen. Zum Schluss auf höchster Stufe für ca. 1-2 Minuten in die Friteuse geben und gleich servieren.

Für die Zabaione die Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel, die für das Kochen im Wasserbad geeignet ist, gut miteinander mit einem Schneebesen verrühren.

Anschließend in einem Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker im Eigelb aufgelöst hat. Nun den Weißwein dazugeben und wieder schaumig schlagen, bis sich die Masse homogen verbunden hat.

Die Zabaione sollte frisch zubereitet werden. Einen Soßenspiegel als Halbmond mit der Zabaione bilden. Den Eiskrapfen in die Öffnung des Halbmondes setzen. Die Orangenspalten in Fächerform um den Eiskrapfen auf den Soßenspiegel legen. Den Krapfen und den Tellerrand mit Puderzucker bestäuben.

Wolfgang Pohl / Langteilefertigung

Italienischer Traum

Zubereitung

Mascarpone, Naturjoghurt und Zucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen und unterheben. Amaretti zerbröseln und mit Amarettolikör vermischen. Die Amarettomasse in eine Schüssel geben und die Mascarpone-Creme darübergeben. Einige Amaretti zum Verzieren auf die Creme legen.

Frank Ording / Sonderanfertigung

Zutaten für 6 Personen

250 g	Mascarpone
150 g	Naturjoghurt
60 g	Zucker
350 ml	Sahne
100 g	Amaretti-Kekse
4 EL	Amarettolikör
1 Pck.	Sahnesteif

Vitamin-Getränk

Zutaten

1 Beutel	gefrorene gemischte Früchte
500 g	Naturjoghurt
	Orangensaft

Zubereitung

Früchte und Joghurt in eine Schüssel geben und alles pürieren. Orangensaft hinzufügen, bis es sehr dickflüssig ist. Bei Bedarf Zucker hinzufügen.

In Gläser abfüllen und mit dicken Strohhalmen besetzen. Man kann es aber auch als Dessert in Schalen abfüllen und dann auslöffeln.

Für den Sommer ideal. Bei uns trinken es wirklich alle!

Jörg Brinkmann / **Verladung**

Joghurtnocken

Zutaten

500 g	Joghurt
500 g	Sahne
10 Pck.	Vanillezucker
8	Blatt Gelatine
50 g	Zucker
	Saft einer Zitrone
	etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Gelatine einweichen lassen. Joghurt, Vanillezucker, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale mit einem Schneebesen gut verrühren.

Gelatine über dem Wasserbad flüssig werden lassen und dann die Joghurtmasse langsam in die Gelatine geben (nicht umgekehrt, sonst entstehen Klumpen!). Das Ganze kühl stellen und beobachten. Wenn die Masse anfängt, fest zu werden, die geschlagene Sahne unterheben und in ein Behältnis geben.

Nach ca. 2 Stunden ist die Masse fest. Mit einem Esslöffel den Joghurt nockenförmig heraus stechen und auf einem Dessertteller anrichten.

Den Teller kann man mit frischen Früchten und Kirschgrütze garnieren. Guten Appetit.

Alexander König / **Vertriebsinnendienst**

KUCHEN & GEBÄCK

Bratapfel-Kuchen

„Ich mag es ja lieber süß als deftig.

Mein absolutes Leibgericht ist und bleibt der Kaiserschmarrn. Aber dieses tolle Rezept vom Bratapfel-Kuchen ist auf jeden Fall auch eine Sünde wert! Hmmhh, lecker …“

Elke Gassei / Marketing

Personen

v.l.: Dagmar König,
Elke Gassei,
Hans-Werner Bösel

Bratapfel-Kuchen

Zutaten

250 g	Mehl
1	Ei (Gr. M)
225 g	Zucker
½ Pck.	Backpulver
150 g	Butter oder Margarine
50 g	Rosinen
2 EL	Rum
12	kleine säuerliche Äpfel
	Mehl für die Arbeitsfläche
1 Pck.	Vanille-Pudding-pulver (für ½ l Milch)
750 g	Schlagsahne
1 Pck.	Bourbon Vanillin-Zucker
2 EL	Mandelblättchen
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei in die Mulde geben. 100 g Zucker, Backpulver und Fett in Flöckchen auf den Mehlrand geben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Rosinen mit Rum beträufeln, etwas ziehen lassen.
Äpfel gründlich waschen, schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausstechen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (31 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Rand ca. 2,5 cm hoch andrücken.
Äpfel in die Springform setzen, mit den Rosinen füllen.
Puddingpulver in 125 g Sahne glatt rühren.
Restliche Sahne, Vanillin-Zucker und restlichen Zucker aufkochen lassen.

● ● ● Angerührtes Puddingpulver in die Sahne rühren, nochmals aufkochen lassen und über die Äpfel geben. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca.1 ¼ Stunden backen. Nach 1 Stunde mit Mandeln bestreuen. Kuchen über Nacht in der Form ruhen lassen.
Mit Puderzucker bestäuben.

Elke Gassei / **Marketing**

Fanta-Kuchen

Zubereitung

Öl, Fanta, Zucker und Eier schaumig rühren. Dann Mehl mit Backpulver unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und bei 175°C 15-20 Minuten backen.

Den heißen Kuchen mit abgetropften Mandarinen belegen und den gesamten Saft mit Mondamin oder Tortenguss andicken und darüber geben.
Wenn der Kuchen kalt ist, 2 Becher Sahne (à 250 ml) ohne Zucker schlagen und mit 4 Bechern Schmand verrühren.
Die Creme über den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Carsten Richner / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten

1 Tasse	Öl
1 Tasse	Fanta
2 Tassen	Zucker
4	Eier
3 ½	Tassen Mehl
1 TL	Backpulver

Belag

2 Becher	Sahne
4 Becher	Schmand
4 Dosen	Mandarinen
	Tortenguss
	Zimtzucker

Drei-Tage-Torte

Zutaten **für den Boden**

200 g	Margarine
280 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver (kein Instant)
9 EL	Amaretto

Für die Füllung

½ l	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
500-600 g	Schmand
etwas Zucker und Vanillezucker	
125 g	Puderzucker
1-2 EL	Amaretto
3 EL	Kakaopulver

Zubereitung

Zwei Springformen fetten und den Backofen vorheizen. (Umluft: 170° C , E-Herd: 190° C).

Margarine und Zucker mit den Rührbesen des Mixers schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und auf die Masse sieben.

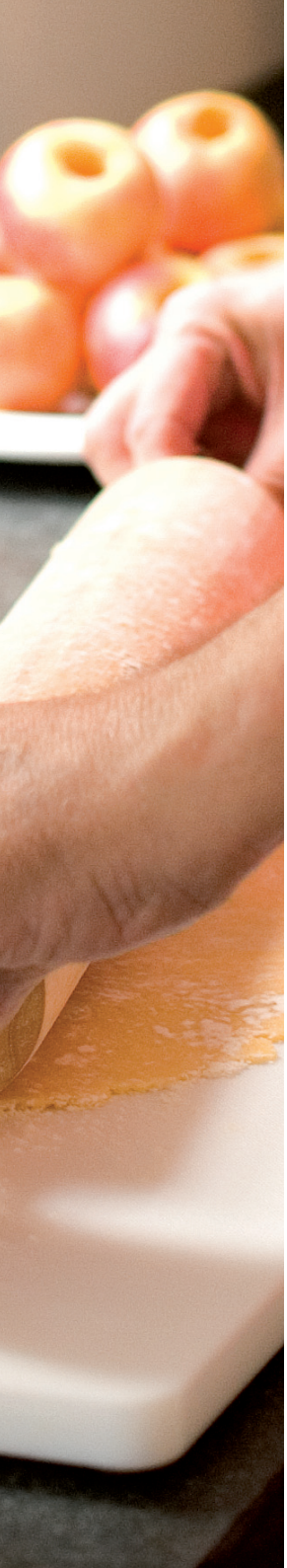
1/3 des Teiges abnehmen und in eine gefettete Springform geben. Den Rest des Teiges mit dem Kakaopulver dunkel färben und ebenfalls in eine Springform geben.

Beide Böden ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen den dunklen Boden einmal waagerecht durchschneiden. Die drei Böden mit Amaretto beträufeln.

Für die Füllung

Die Sahne steif schlagen, mit Zucker und Vanillezucker süßen und mit dem Schmand verrühren.



Einen dunklen Boden auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Sahne auf den Boden streichen.

Den hellen Boden aufsetzen und mit dem Rest der Sahne bestreichen, nach Belieben etwas für den Rand zurück behalten.

Den anderen dunklen Boden aufsetzen. Puderzucker mit Amaretto dick anrühren und auf den Kuchen streichen. Mit Kakaopulver dick bestreuen. Die Torte drei Tage lang in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

Gabi Hark / **COE-Team**

Energiebällchen

Zubereitung

Das getrocknete Obst klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen, mit warmer Milch übergießen. 20 Minuten stehen lassen.

Nun aus der Masse kleine Bällchen formen, in den Kokosraspeln wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 220˚C ca. 15 - 20 Minuten backen.

Martin Bienert / **Betriebsrat**

Zutaten

2	große Tassen Haferflocken
2 EL	gehackte Nüsse
2 EL	Sonnenblumenkerne
2 EL	Kokosraspeln
Getrocknetes Obst (Backpflaumen, Aprikosen, Rosinen, Bananenchips), insgesamt 1 Tasse voll	
250 ml	Milch

Pastarelle alla mandorla (Spezialität aus Italien)

Zutaten für ca. 25 Stück

500 g	geriebene Mandeln
3	Eier
8 EL	Zucker
2 Pck.	Vanille-Zucker
½ Tüte	geriebene Zitronenschale
25	Kandiskirschen

Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf die Kandiskirschen) zusammen in eine Schüssel geben und zu einem mittelweichen Teig rühren. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einer Kuchenspritze werden aus dem Teig Rosetten geformt. Anschließend mit einer Kandiskirsche dekorieren. Den Backofen vorab auf 180°C erwärmen und die Pastarelle 15 - 20 Minuten goldbraun backen.
Pastarelle ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Kann man gut zu Kaffee oder Tee servieren.

Carmine Barra / Marketing

Teehalbgefrorenes

mit Backpflaumen

Zutaten für 4 Personen

ca. 35	Backpflaumen ohne Stein
1 l	schwarzer Tee
300 ml	Milch
1 EL	Ostfriesentee (Blätter)
3	Eigelb
100 g	Zucker
200 g	geschlagene Sahne
½	Vanilleschote
25 ml	Rum

Zubereitung

Die Pflaumen in dem Tee aufkochen und über Nacht ziehen lassen. Milch, Teeblätter und das Mark der Vanilleschote aufkochen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Rum dazugeben. 1/3 der geschlagenen Sahne unterrühren, den Rest anschließend vorsichtig unterheben.

¾ der Pflaumen aus dem Tee nehmen und halbieren. Zwischen 2 Frischhaltefolien dünn ausrollen und mit der Folie in eine Brotform oder Kastenkuchenform legen, so dass diese rundum ausgekleidet ist. Die innere Folie abziehen. Die Teemasse auf die Pflaumen geben. Die Masse ca. 2 Std. kalt stellen. Die restlichen Pflaumen aus dem Tee nehmen, halbieren und dünn ausrollen.

Auf die gekühlte Teemasse legen. Die Masse nochmals 4 Stunden kalt stellen. Die Masse aus der Form stürzen und die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und hübsch anrichten.

Gero Müller / Außenmontage

Kirschtorte

mit Knuspersahne

Zutaten für den Boden

125 g	Zucker
3	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
250 g	gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
50 g	Raspelschokolade
1 TL	Backpulver

Zutaten für den Belag

1 Glas	eingemachte Sauerkirschen
1 Pck.	roter Tortenguss
2	Becher Sahne
40	Mini-Gebäckkügelchen (Giotto)

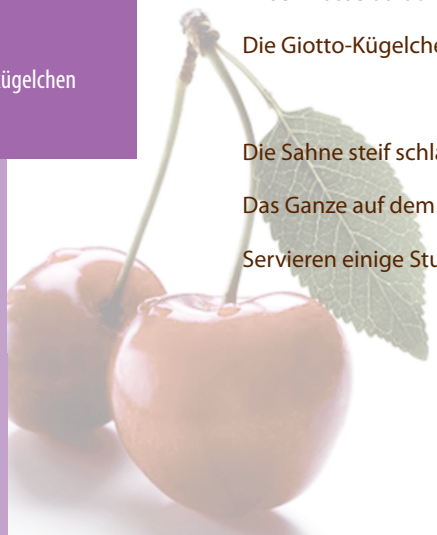
Zubereitung

Den Zucker mit Eiern und Vanillezucker schaumig rühren. Haselnüsse, Raspelschokolade und Backpulver unterziehen. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestreute Springform (26 cm) füllen und bei 175°C 35 - 40 Minuten backen.

Die Sauerkirschen und den Saft in einen Topf geben, mit dem Tortenguss andicken und etwas abkühlen lassen.

Einen Tortenring auf den erkalteten Boden legen, die Kirschmasse darauf verteilen und erkalten lassen.
Die Giotto-Kügelchen grob hacken.

Die Sahne steif schlagen und die Giotto-Brösel unterrühren. Das Ganze auf dem Kuchen verteilen und die Torte bis zum Servieren einige Stunden kühl stellen.



Carsten Richner / Vertriebsinnendienst

Zebra-Kuchen

Zubereitung

Für den Teig Eigelb, Zucker und Vanille-Zucker mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren. Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Öl unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Unter die Hälfte des Teiges den Kakao rühren.

Zunächst 2 EL des hellen Teiges in die Mitte einer Springform geben. Auf den hellen Teig 2 EL von dem dunklen Teig geben (nicht daneben!!!). Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Teig nicht glattstreichen.

Die Form in den Backofen schieben und bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2 - 3) ca. 50 - 60 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Guss Puderzucker, Zitronensaft und Wasser verrühren, so dass ein dünnflüssiger Guss entsteht. Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Ludger Borgmeier / **Montage**

Zutaten **für den Teig**

5	Eigelb
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanille-Zucker
½	Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
125 ml	lauwarmes Wasser
250 ml	Speiseöl
375 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
5	Eiweiß
2 EL	Kakaopulver

Zutaten **für den Guss**

150 g	gesiebter Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
3 - 4 EL	Wasser

Mandarinen - Joghurt - Muffins

Zutaten für den Boden

1	kleine Dose Mandarinen
3	Eier
180 g	Butter oder Margarine
180 g	Zucker
½ Pck.	Vanille-Zucker
125 g	Naturjoghurt
180 g	Mehl
1 ½ TL	Backpulver

Für die Form:
etwas Butter oder Margarine

TIPP

Wenn Sie anstatt der Mandarinen ½ Glas Sauerkirschen verwenden und unter das Mehl noch 1 Prise Salz und 70 g gemahlene Mandeln mischen, erhalten Sie Kirsch-Joghurt-Muffins!

Zubereitung

Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.
Die Muffinform ausfetten, kühl stellen. Den Backofen auf 200° C (Umluft 180°C) vorheizen.
Eier schaumig schlagen. Mit Fett, Zucker, Vanillezucker und Joghurt glatt rühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben.
Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Mandarinenstücke bis auf 12 Stück darauf verteilen und etwas andrücken.

Muffins 20 - 25 Minuten backen, 10 Minuten abkühlen lassen. Die restlichen Mandarinen darauf verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Nadine Wegner / **Vertriebsinnendienst**

Schwarzwälder-
Kirsch-Muffins

Zubereitung

Muffinform einfetten, kühl stellen, Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Kirschen abtropfen lassen und 12 beiseite legen. Eier schaumig schlagen, Fett und Zucker einrühren. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao auf die Eimasse sieben und unterrühren. Die abgetropften Kirschen unterheben.

Die Vertiefungen der Form zu $^{2}/_{3}$ ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen. Die Form aus dem Backofen nehmen, 3 bis 4 Minuten abkühlen lassen. Die Muffins herausheben. Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Muffins mit Kirschwasser beträufeln und die Hälfte der Schokoladenglasur in dünnen Fäden über die Muffins ziehen. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Die restliche Glasur in dünnen Fäden über die Sahne ziehen. Je eine Kirsche aufsetzen.

Boden

200 g	Sauerkirschen (½ Glas)
3	Eier
150 g	Butter oder Margarine
120 g	Zucker
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver
60 g	Speisestärke
25 g	Kakao

Garnitur

1 Pck.	Schokoladenglasur
4 EL	Kirschwasser
250 g	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillezucker

Nadine Wegner / **Vertriebsinnendienst**

Käsekuchen

Mürbeteigboden

200 g	Mehl
100 g	Butter
50 g	Zucker
1	Eigelb
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	abgeriebene Zitrone

Quarkmasse

1500 g	Magerquark
370 ml	Milch
3	Eier
100 g	Zucker
150 g	Vanille-Kaltcreme-Puddingpulver (nur Puddingpulver verwenden, das nicht gekocht werden muss, sondern kalt angerührt wird)
50 g	flüssige Butter
50 g	Mehl
1	Zitronenschale (unbehandelte Zitrone abreiben)
1	Vanilleschote (Mark rauskratzen)

Mürbeteigboden

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten, auf 3 mm Dicke ausrollen und in die Backform legen.

Quarkmasse

Magerquark 1 Tag abtropfen lassen (abgetropfte Quarkmenge soll 750 g wiegen).
Alle Zutaten miteinander verrühren, dann in die Backform füllen und bei 200°C für 20 Minuten abbacken. Aus dem Backofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Mit Ei bestreichen und noch mal 20 Minuten im Backofen fertig backen.

Dennis Schneider / Azubi

Butterkuchen mit Mandeln oder Kokosflocken

Zubereitung

Die Zutaten gut miteinander verrühren. Den fertigen Teig auf ein Backblech gießen und glatt streichen.

Mandeln mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und bei ca. 170°C 15 - 20 Minuten backen.

Geschmolzene Butter und 1 Becher Sahne miteinander verrühren. Die Masse gleichmäßig über den heißen Kuchen verteilen. Guten Appetit!

Gero Müller / Außenmontage

Boden

4	Tassen Mehl
1 Pck.	Backpulver
2	Tassen Zucker
3	Eier
2	Tassen Buttermilch

Belag

2	Tassen Mandeln oder Kokosflocken
1	Tasse Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Garnitur

100 g	geschmolzene Butter
200 ml	Sahne

Rotweinkuchen

Besonders beliebt zur Weihnachtszeit!

Zutaten

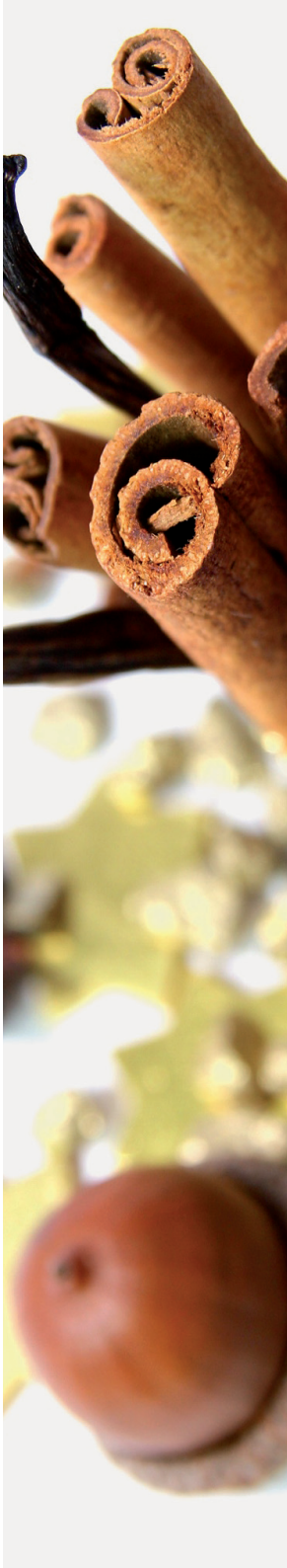
250 g	Butter
300 g	Zucker
5	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
3 TL	Kakaopulver
350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
¼ l	Rotwein
100 g	Schoko-Streusel oder Schoko-Raspel
	Schoko-Glasur

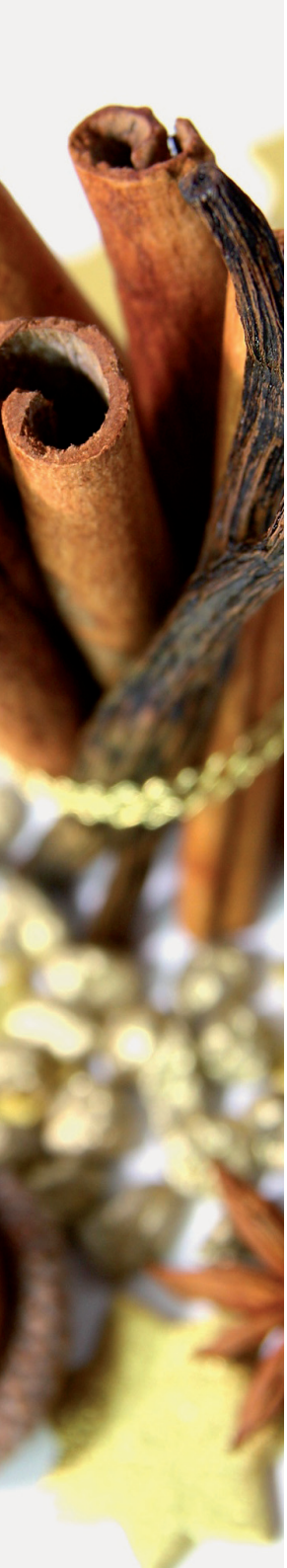
Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, dann Eier und Zucker dazugeben. Dann Zimt, Vanillezucker und den Kakao dazugeben und gut schaumig rühren. Abwechselnd das mit Backpulver vermischte Mehl und den Rotwein (schlückchenweise!) daruntermischen. Zum Schluss die Schokostreusel leicht einrühren.

In einer Kranzform (oder große Kastenform) ca. 60 Minuten bei 200°C backen. Nach dem Abkühlen mit dunkler Schoko-Glasur überziehen. Guten Appetit!

Katrin Brossmann / Marketing





Saure-Sahne-Kringel

Zubereitung

Mehl, Butter, saure Sahne und Vanillezucker zu einem Teig verkneten und ca. 1 Stunde kaltstellen. Anschließend den Teig 0,5 cm dick ausrollen und runde Formen oder Kringel ausstechen (z. B. mit zwei unterschiedlich großen Gläsern). Plätzchen von einer Seite mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backofen auf 175°C (Heißluft) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Ca. 15 Minuten Backzeit.

Das Gebäck gut auskühlen lassen!

Zutaten

375 g	Mehl
250 g	kalte Butter
200 g	saure Sahne
2 P.	Vanillezucker
1 TL	Zucker
1	Ei
1 Pck.	Hagelzucker

Vera Kückmann / Azubi

Amicelli-Kirsch-Torte

Zutaten für den Teig

100 g	Weizenmehl
3 gestr. TL	Backpulver
100 g	gemahlene Haselnusskerne
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier
100 g	Butter oder Margarine

Zutaten für den Belag

500 g	Kirschen aus dem Glas
3 Blatt	weiße Gelatine
1 Pck.	Amicelli
300 g	Vanillejoghurt
400 ml	Schlagsahne

TIPP

Das Backpapier einfach zwischen der Springform und dem Boden festklemmen. Das spart Zeit und ist einfacher als auszuschneiden!

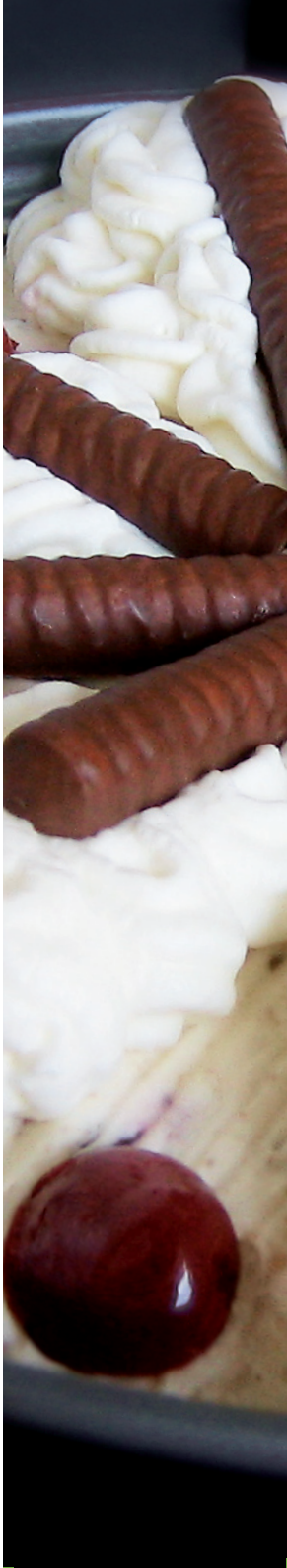
Teigzubereitung

Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben, restliche Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Danach ca. 25 Min. bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen. Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Belag

Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darumstellen und die Kirschen auf dem Boden verteilen (einige zum Garnieren zurücklassen).

10 Röllchen Amicelli kurz in das Gefrierfach legen, dann mit einem Messer zerkleinern. Sahne steif schlagen. Zum Garnieren etwas von der Sahne abnehmen und in einen Spritzbeutel füllen.



Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 3 EL von dem Joghurt unter die Gelatine rühren. Dann erst die restliche Sahne unter die Joghurtmasse rühren und die zerkleinerten Amicelli unterheben. Die Sahne-Joghurt-Creme glatt auf die Kirschen verstreichen und alles 2 - 3 Stunden kalt stellen. Die Torte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel, den restlichen Amicelli und Kirschen garnieren. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Andrea Brune / **Marketing**

Kühlschrank Philadelphia-Torte

Zubereitung

Die Bisquits zuerst stampfen, dann mit Butter verkneten und fest in eine mit Tortenboden ausgelegte Springform drücken. Die Götterspeise mit 1 Tasse Wasser erwärmen und 10 Minuten stehen lassen. Dann 3 - 4 EL Zucker hinzufügen. Alles erhitzen, bis das Ganze gelöst ist.

Käse mit 1 EL Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft verschlagen. Dann die Götterspeise und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und in die Springform geben. Darauf 3 Bisquits bröckeln. Abends in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

André Ludwig / **Verladung**

Zutaten

250 g	Löffelbisquits
150 g	Butter
1	Päckchen Götterspeise – Zitrone
200 g	Philadelphia Käse
1 EL	Zucker
1 Pck.	Vanille-Zucker
2	Zitronen
½ l	Sahne

REZEPT-REGISTER

A

Amicelli-Kirsch-Torte 182
Anisschwein, geschmortes 141
Apfeltopfenauflauf, Linzer Art 99
Apfeltraum 147
Apfel-Zwieback-Traum 146
Aprikosen-Panna-Cotta 154
Auberginenauflauf (Parmigiana barese) 74

B

Baileys-Creme 155
Bayrisches Bierfleisch 86
Beeren-Joghurt-Creme 156
Blechfleisch 135
Blechkartoffeln mit Kräuterquark 79
Bohnenauflauf mit Mozzarella 58
Bohnen-Gulasch 90
Bratapfelkuchen 168
Bratkartoffeln mit Pilzragout 71
Bratkartoffelsalat 30
Brombeer Fool 150
Butterkuchen mit Mandeln oder Kokosflocken 179

C | D | E

Champignons, eingelegt 25
Champignons, gegrillt 94
Chicken Wrap mit Gemüse 120
Drei-Tage-Torte 170
Eier, `verlorene´ nach Oma´s Art 80
Eiskrapfen auf Weißwein-Zabaione an Orangenspalten 162
Energiebällchen 171
Erdbeer-Spargel-Salat 26
Erdbeer-Tiramisu 151

F

Fanta-Kuchen 169
Farfalle mit Schweinefilet 53
Feldsalat mit Radicchio 23
Filettopf 121
Fisch mit Knusperkruste 102
Fischfilet mal anders 107
Fischfilet unter der Käsehaube 109
Fischtopf, Spreewälder Art 110
Frauenbusen 133
Frikadellen, aus dem Ofen 127

G

Gemüsesuppe, Toskanische Art 40
Geschnetzeltes 128
Gnocchi-Auflauf 95
Gyros-Spätzle-Auflauf 56
Gyrossuppe 44

H | I | J

Hähnchen mit pikanter Sauce 134
Hähnchen, Lübbenauer Art 137
Hähnchen-Topf mit Tomaten und Kartoffeln 84
Hefeklöße von Oma 88
Helen Dessert, mit Kirschen 149
Himbeer-Dessert 159
Hubertustopf 83
Hühnerbrust Sichuan mit 8 Kostbarkeiten 136
Italienischer Traum 163
Joghurtnocken 165

K

Kaiserschmarrn	97
Kalte Suppe	47
Kartoffelbrot mit Lauchcreme	32
Kartoffelsuppe	43
Kartoffelsuppe mit Senf	42
Käse-Bruschetta auf Salat	16
Käsekuchen	178
Käsesuppe	41
Käsewehe	77
Kasseler pikant	114
Kasseler-Pfanne mit Kartoffeln	89
Kasselersuppe	46
Kirsch-Muffins, Schwarzwälder Art	177
Kirschtorte mit Knuspersahne	174
Kräuter-Dorade aus dem Ofen	106
Kurzgebratenes Fleisch	131

L

Lachs Nudeln	60
Lachsfilet auf Gemüse	108
Lachs-Forellen-Pastete	105
Lammkeule mit Gemüse	142
Lasgne al Forno	52
Lauch-Käse-Suppe	37
Lauchkuchen an buntem Salat	20
Linseneintopf (vegetarisch)	38

M

Makkaroni-Auflauf 55
Makkaroni-Gemüse-Auflauf 61
Mandarinen-Joghurt-Muffins 176
Mandelgebäck (Pastarelle alla mandorla) 172
Mascarponebecher mit Mandarinen 161
Medaillons mit Zwiebelkruste 129
Mexikanische Tartarpfanne mit Reis 78
Möhrencremesuppe 36
Mozzarella „mediterran“ 24

N | O

Nudelsalat „Romana“ mit Pesto 22
Nudelsalat Torcello 19
Nudel-Spargel-Auflauf 62
Obstsalat mit Schwips 157

P | Q

Paprika-Gyros-Topf 69
Paprikaschoten, gefüllt 68
Pasta, Lucceser Art 57
Pekingsuppe 45
Philadelphia-Torte 183

P | Q

Pickert, Westfälische Art 70

Pofesen, Garstner Art 98

Porreesuppe 39

Puten-Pilzragout 122

Quark-Kirsch-Auflauf 96

R

Reissalat mit Scampi 31

Rindergeschnetzeltes 130

Rinderrouladen 116

Rindersteak à la Rucola 132

Rotweinkuchen 180

Rucolasalat mit Antipasti 28

S

Sahnenudeln mit Pilzen 63

Sauerkirschcreme 148

Sauerkrautauflauf 91

Saure-Sahne-Kringel 181

Schäufele, Fränkische Art 118

Schichtaubergine 75

Schichtkohl 81

Schicht-Salat 27

Schichtsalat mit Reis 17

Schmorgurken 85

S

Schnitzel auf dem Blech	124
Schnitzel, überbacken	125
Schnitzel, eingelegt	123
Schnitzel-Pizza	82
Schokoladensouffle mit Vanillesoße	156
Shrimps in Sahne	104
Schweinefilet in Bresso-Sauce	115
Schweinefilet in Senf-Zwiebelrahm	140
Schweinefilet Stroganoff	138
Schweinefilet-Topf	119
Schweinemettklöße in Biersoße	126
Schweinepfeffer mit deftigem Kartoffelauflauf	66
Schweinerücken, auf der Schwarte gebraten	117
Seelachsfilet in Kartoffelkruste	103
Spargel in Blätterteig	73
Spätzle in Käsesoße	59
Spinatkartoffeln, überbacken	72
Spinat-Makkaroni-Auflauf	50
Süße Lasagne	160

T

Tagliatelle mit Räucherlachs 51
Teehalbgefrorenes mit Backpflaumen 173
Thunfischsalat 21
Tiramisu 152
Tomaten-Eier-Salat 29
Tortellini, überbacken 54
Tortellini-Salat 18

V | W

Vanillemousse mit Erdbeersauce 150
Vitamin-Getränk 154
Weisswürstchen, Schlesische Art 139
Welfenspeise 158
Wolfsbarsch 111

Z

Zebra-Kuchen 175
Zucchini-Auflauf 92
Zucchini-Garnelen-Quiche 76
Zucchini-Torte 93

MEINE

NOTIZEN

MEINE **LIEBLINGS REZEPTE**

„Was kochen Küchenleute?“

„Manchmal sind Dinge so offensichtlich, dass man sich selbst fragt, warum man nicht schon vorher auf die Idee gekommen ist.
Die gedankliche Brücke von Küche zu Kochen ist eigentlich nicht so schwierig, trotzdem brauchte diese Idee auch bei uns eine gewisse Reifezeit.

Schließlich wollten wir nicht nur irgendeine Rezeptsammlung zusammenstellen, sondern wir wollten auch etwas über uns erzählen, die Menschen, die nobilia ausmachen, über ihre Geschmäcker und ihre Vorlieben.

Die in unserem Kochbuch zusammengetragenen Rezepte sind ein buntes Potpourri kulinarischer Ideen von Ostwestfalen bis zum Mittelmeer und Asien.

Geschmäcker sind verschieden, offenbar genauso verschieden wie die Menschen, die mit uns arbeiten.

Was uns eint, ist die Freude am Genuss, die Lust am Kochen."

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

IMPRESSUM

Idee & Konzeption: Katrin Brossmann, nobilia-Werke

Layout & Gestaltung: Andrea Brune, nobilia-Werke

Intro-Seiten

Fotografie: Martin Brockhoff, Bielefeld

Location: ‚Kochschule' im Hotel Klosterpforte, Marienfeld

Druck & Produktion: Druckerei Becker GmbH, Löhne

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

1. Auflage 2008:

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.