

Nr. 28 Dezember 2007



**WIESENHOF**

## KOCH CLUB NEWS

**Winterliche Rezeptideen 2007**

Seite 2-4

**Gewinnen und Genießen mit WIESENHOF**

Seite 4

**Ganz neu: WIESENHOF Geflügel-Salami**

Seite 6-7



*Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche*

## Liebe Koch-Club Freunde,

das Schöne an der kalten, feuchten und stürmischen Jahreszeit ist ja, dass man es sich drinnen so richtig kuschelig und gemütlich machen kann. Zum Beispiel bei einem lustigen Spieleabend mit Glühwein oder Apfelspunsch. Oder verabreden Sie sich mit Freunden zum gemeinsamen Plätzchenbacken. Da helfen auch Kinder gerne mit, besonders, wenn sie nebenbei ein wenig vom leckeren Teig naschen dürfen. Und nicht nur die Kleinen lauschen im Advent immer wieder gerne den traditionellen Weih-

nachtsmärchen. Also warum veranstalten Sie nicht mal eine spannende Lesestunde? Doch auch die kulinarischen Genüsse sollen in dieser Zeit nicht zu kurz kommen, dafür sorgt WIESENHOF mit seiner umfangreichen Auswahl an leckeren Geflügelspezialitäten. Dieses Jahr haben wir wieder eine neue Köstlichkeit für Sie im Programm: Gewürzte Entenschenkel in der Backofenschale. Die schieben Sie nur in den Ofen und holen sie knusprig-lecker wieder raus. So bleibt Ihnen noch mehr Zeit für

## Enten-Schenkel

### auf Wintersalat

(für 4 Personen)

#### Zutaten:

4 WIESENHOF Enten-Schenkel in der Backofenschale  
2 Schalotten  
4 EL Olivenöl  
2 TL Zucker  
2 EL Balsamico  
4 EL Orangensaft  
150 g Feldsalat  
4 Knollen Rote Bete, gegart  
200 g Kürbiswürfel süß-sauer aus dem Glas  
Salz, schwarzer Pfeffer  
2 EL Walnussöl  
3 EL gehackte Walnusskerne

- 1 WIESENHOF Enten-Schenkel nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Schalotten schälen und fein würfeln. In dem heißen Olivenöl glasig dünsten. Zucker darüber streuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.
- 3 Feldsalat waschen und trocken tupfen. Rote Bete in feine Scheiben schneiden. Feldsalat, Rote Bete und Kürbiswürfel auf Tellern anrichten. Essig-Orangensud mit Salz

Ihre Lieben. Eine tolle Rezeptidee dazu und auch zu einer weiteren WIESENHOF Winter-Spezialität finden Sie gleich hier in diesem Heft.

Eine besinnliche Vorweihnachtszeit, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht



und Pfeffer würzen, Walnussöl unterschlagen und über den Salat verteilen. Mit Walnusskernen bestreuen.

- 4 WIESENHOF Enten-Schenkel mit dem Salat servieren. Guten Appetit!

## Gefülltes Hähnchen mit Kartoffel-Kräuter-Rösti

- 1 WIESENHOF Hähnchen nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Raspeln gut ausdrücken und trocken tupfen. Mit Zwiebel, Kräutern, Eigelb und Mehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. In dem heißen Öl portions-

weise insgesamt ca. 16 kleine Rösti backen.

- 3 Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen. Bratensatz mit Geflügelfond und Apfelsaft lösen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit dem Soßenbinder andicken.
- 4 Hähnchen mit Rösti und der Soße servieren. Mit Thymian garnieren. Guten Appetit!

(für 4 Personen)

#### Zutaten:

1 WIESENHOF Gefülltes Hähnchen mit Backpflaumen und Äpfeln  
1 Zwiebel  
800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1/2 Pckg. gemischte, gehackte Kräuter, tiefgekühlt  
4 Eier (Größe M)  
2 EL Mehl  
Salz, schwarzer Pfeffer gerieb. Muskatnuss  
6-8 EL Öl  
300 ml Geflügelfond  
50 ml Apfelsaft  
evtl. 1-2 EL Soßenbinder  
Thymianblättchen zum Garnieren



# Gewinnen und genießen Sie mit



„Kartoffelsalat und Würstchen“ – das beliebteste Weihnachtsessen der Deutschen steht bestimmt auch bei Ihrer Familie ganz oben auf dem Wunschzettel! Dann servieren Sie Ihren Lieben dieses Jahr zum Fest doch mal die herrlich knackigen WIESENHOF Geflügel-Wiener mit einem leckeren Kartoffelsalat. Ein wahrhaft weihnachtlicher Genuss. Aber mit WIESENHOF und Homann befinden Sie sich nicht nur kulinarisch auf der Gewinnerseite, denn Sie können wieder etwas Kusche-liches für die kalten Tage gewinnen: **In der Zeit vom 01.11.07 bis 31.01.08 verlosen wir täglich 3 niedliche Plüsch-Elche.** Die Teilnahmebedingungen finden Sie auf den Packungen und im Internet unter [www.homann-wiesenhof.de](http://www.homann-wiesenhof.de).



## Grüner Kartoffel-salat mit Geflügel-Wienern



(für 4 Personen)

### Zutaten:

- 2 Pckg. WIESENHOF Geflügel Wiener oder Geflügel Käse-Wiener
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 125 ml Gemüsebrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer
- je 1 EL gehackter Schnittlauch, Petersilie, Dill
- 4 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 Prise Zucker
- 125 g Feldsalat

**Tipp:**  
Wenn es schneller gehen soll, greifen Sie doch mal zu den leckeren Kartoffel-salaten von Homann.



- 1 Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 20 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
- 2 Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Gemüsebrühe 2-3 Minuten köcheln lassen.
- 3 Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit der Zwiebelbrühe übergießen, salzen und pfeffern. Kräuter untermischen.
- 4 Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und mit den Kartoffeln vermengen. Zugedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- 5 Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern und vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat heben.
- 6 Würstchen in heißem Wasser erhitzen und mit dem Kartoffelsalat servieren.

## Geflügel aus dem Ofen – schneller Genuss

Sie mögen gesundes Essen, das schnell zubereitet ist und dabei richtig lecker schmeckt? Da hat WIESENHOF jetzt etwas Neues für Sie: Das Ofen-Geflügel. Die 4 leckeren Sorten – Hähnchen-Oberkeulen, Hähnchen-Unterkeulen, Hähnchenflügel und Hähnchen-Geschnetzeltes nach Gyros Art – sind bereits fertig mariniert und gewürzt. Mit der praktischen Aluschale können sie gleich in den Backofen. So bringen Sie im Handumdrehen abwechslungsreichen Genuss auf den Tisch. Natürlich in bewährter WIESENHOF-Qualität und mit der WIESENHOF Herkunftsgarantie. Also: Heizen Sie den Ofen vor und probieren Sie gleich die Hähnchenkeulen auf Chilinudeln.

## Hähnchenkeulen auf Chilinudeln

(für 4-6 Personen)

### Zutaten:

- 2 Pckg. WIESENHOF Ofen-Geflügel Hähnchen-Unterkeulen
- 250 g Spaghetti
- Salz
- 500 g Brokkoli
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 rote Chilischoten
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 50 g ungesalzene Erdnüsse
- 1 Dose (400 ml) Tomatenstücke

- 1 Hähnchenkeulen nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen.
- 2 Unterdessen Brokkoli waschen, abtropfen lassen und in kleine Röschen teilen. Ing-

wer und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Chilischoten waschen, die Kerne entfernen und die Schoten in feine Streifen schneiden.

- 3 Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Ingwer und Chili darin anbraten. Brokkoli und Gemüsebrühe dazugeben. Bei starker Hitze und geschlossenem Deckel ca. 7 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
- 4 Tomaten unterrühren. Nudeln und Erdnüsse zugeben und unter Rühren erhitzen. Mit den Hähnchenkeulen servieren.



# Gefüllte Salami-Focaccia

(für 4 Personen)

## Zutaten:

- 1 Pckg. WIESENHOF Geflügel-Salami Classico
- 500 g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 125 g Ricotta
- 1 Ei
- 40 g gerieb. Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- 125 g getrocknete Tomaten (aus dem Glas)

- 1 Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Mit 250-300ml lauwarmem Wasser und 1 Esslöffel Olivenöl verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 2 Unterdessen Ricotta mit Ei und Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Oliven in Ringe schneiden, Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und grob zerkleinern.
- 3 Teig gut durchkneten und zu einem Rechteck von der Größe des Backbleches ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit der Ricottamasse bestreichen, dabei an den Seiten einen Rand von 2cm frei lassen.
- 4 Focaccia mit restlichem Öl bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.

WIESENHOF Geflügel Salami-scheiben Classico, Oliven, Tomaten und Rosmarin darauf verteilen. Die andere Teighälfte darüber klappen und an den Rändern fest zusammen drücken. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und erneut ca. 30 Min. gehen lassen, bis das Teigvolumen sich deutlich vergrößert hat.



**Ganz NEU:**

## WIESENHOF Geflügel-Salami

Im Frischeregal Ihres Supermarktes finden Sie jetzt Geflügel-Salami von WIESENHOF in vielen leckeren Sorten und mit 50% weniger Fett. Natürlich aus 100% Geflügelfleisch und mit der WIESENHOF Herkunftsgarantie. WIESENHOF Geflügel-Salami schmeckt nicht nur aufs Brot, sondern z. B. auch in der Salami-Focaccia.



# Weihnachtsbräuche aus aller Welt



Weihnachten feiert man fast überall auf der Welt, aber jedes Land feiert es auf seine eigene Weise. Einige schöne Traditionen und Bräuche aus aller Welt möchten wir Ihnen hier vorstellen:

Was bei uns der Weihnachtsbaum, ist in **Italien** die prächtig geschmückte Krippe (presepio). Die Kirchen, aber auch die Privatleute wetteifern zur Weihnachtszeit geradezu darum, wer die schönste Presepio hat. In den katholischen Familien wird am 24. Dezember gefastet und erst abends treffen sich die Familien zum Festessen. Dabei zieht jeder ein Geschenk aus der sogenannten „Urne des Schicksals“. Der eigentliche Geschenktag und damit der Höhepunkt der Weihnachtszeit für die Kinder ist aber der 6. Januar, der Dreikönigstag. Da bringt die Hexe Befana den braven Kindern Geschenke und den unartigen Kohlestücke.

In **England** schmückt man zu Weihnachten die Räume mit Misteln und bunten Girlanden. Die Geschenke gibt es erst am Morgen des 25. Dezember, nachdem sie „Father Christmas“ in der Nacht zuvor gebracht hat. Bei dem traditionellen Festmahl am 1. Weihnachtstag mit „Gregor“, dem gefüllten Truthahn und flambiertem „Plumpudding“, tragen die sonst eher konservativen Briten gerne Papierhütchen und lassen Knallbonbons platzen. Nachmittags um 15 Uhr schaut sich dann das ganze Land die Weihnachtsansprache der Queen im Fernsehen an.

Das „Julfest“ der **skandinavischen Länder** ist eine Mischung aus Erntedankfest und dem christlichen Weihnachtsfest. Den Weihnachtsmann kennt man dort noch nicht so lange, früher brachten statt seiner drei kleine Kobolde die Geschenke. Einer der wichtigsten Weihnachtstage ist der 13. Dezember, der Lucientag, genannt nach der heiligen Lucia, der Lichtbringerin. Überall trifft man dann auf weißgekleidete, mit einem Lichterkranz geschmückte Mädchen, die St. Lucia darstellen und an Schulen und Kindergärten das traditionelle Safrangebäck „Lussekatter“ verteilen. Wenn Sie die leckeren Hefeteilchen auch einmal naschen möchten, haben wir hier ein Rezept für Sie:



### Lussekatter (24 Stück)

- Zutaten:
- 50 g Butter
  - 150 ml Milch
  - 0,1 g Safranpulver
  - 1/2 Pckg. Trockenhefe
  - 300 g Weizenmehl
  - 50 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 1 Ei
  - einige Rosinen
  - 1 Eigelb

1. Butter in der lauwarmen Milch schmelzen, Safran darin auflösen.
2. Hefe mit Mehl, Zucker und Salz mischen, Milch und Ei dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. und auf doppelte Größe gehen lassen.
3. Teig in 24 Stücke teilen und daraus „Lussekatter“ formen: Jeweils 2 „s“ über Kreuz legen und die Enden eindrehen. Einige Rosinen hineindrücken. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech nochmals 30 Min. gehen lassen.
4. Teigteilchen mit gequirtem Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 250° C 8-10 Minuten backen.

**Tipp:** Die Focaccia schmeckt warm oder kalt und macht sich auch auf dem Silvesterbuffet hervorragend. In Stücke geschnitten können Sie sie auch einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

# Französische Hähnchenpfanne

(für 4 Personen)

Zutaten:

300 g WIESENHOF Hähnchenbrustfilets  
1 Pckg. Knorr fix „Französische Hähnchen-Pfanne“  
125 g Champignons  
200 g Cocktailtomaten  
300 g grüne Bohnen (tiefgekühlt)  
Beilage 250 g Reis



- 1 WIESENHOF Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden und Tomaten halbieren.
- 2 Packungsinhalt und Hähnchenbrustfilets gut vermischen und in einer Pfanne kurz anbraten.
- 3 Champignons und gefrorene Bohnen zufügen und kurz mit

## Impressum

Verantwortlich für Inhalt:  
WIESENHOF  
Texte: Ricarda Nolte  
Layout:  
KD&P Werbeagentur, Bremen

braten. 100 ml kaltes Wasser zugießen.

- 4 Bei mittlerer Hitze 6 Minuten garen. Tomaten zufügen und weitere 2 Minuten garen. Servieren Sie dazu Reis, gekocht in ungesalzenem Wasser.

