



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Lust auf Winter? – Rezeptideen 2008 *Seite 2-3, 6*

**Gewinnen und Genießen
mit WIESENHOF & Homann** *Seite 4*

In den Ofen, fertig, los! *Seite 7*



Liebe Koch-Club Freunde,

Lust auf Winter? Er kommt mit großen Schritten – da macht man es sich zu Hause gerne wieder gemütlich. Doch gerade im Advent ist der Alltag für viele von uns eher hektisch, deshalb sollten wir uns ab und zu Zeit nehmen, die schönen Seiten der kalten Jahreszeit zu erleben. Denn die langen Abende laden zu vielfältigen Aktivitäten ein: Ein gemütliches Treffen mit Freunden, Weihnachtsdeko bas-

teln, Kekse backen, mal wieder ins Kino gehen oder ein gemeinsamer Bummel über den Weihnachtsmarkt? Gönnen Sie sich diese Erlebnisse.

Für den kulinarischen Winter-Genuss gibt es auch dieses Jahr wieder die raffinierten Saison-Spezialitäten von WIESENHOF. Zum Beispiel die gefüllte Ente oder die Hähnchenspieße mit Backpflaumen und Aprikosen. Begleitet von feinen Knödeln und

fruchtigem Rotkohl werden sie zu wahren Festessen. Mit unseren beiden Rezepten können Sie es gleich ausprobieren. Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht



WIESENHOF

Gefüllte Ente mit Knödeln und Rotkohl-Äpfeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Gefüllte Ente (mit Äpfeln, Rosinen und Zimt)

1 Glas KÜHNE Rotkohl Das Original (720 ml)

1 Packung PFANNI Kartoffelknödel halb & halb

4 Äpfel

2 TL Zitronensaft

2 Sternanis, 1 Zimtstange

3 Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

300 ml heißer Enten- oder Geflügelfond

50 ml Rotwein nach Belieben

2-3 EL dunkler Soßenbinder

Salz, schwarzer Pfeffer

2 EL glatte Petersilie, in Streifen geschnitten

- 1 Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Äpfel waschen, oben einen Deckel abschneiden, bis auf einen Rand von ca. 1 cm aushöhlen. Innen mit Zitronensaft beträufeln. 15 Minuten bevor die Ente gar ist, die Äpfel mit auf das Blech setzen.
- 3 Knödel nach Packungsaufschrift zubereiten. Die Gewür-

ze in eine Gewürzkugel oder einen Teefilterbeutel füllen und mit dem Rotkohl in einem Topf ca. 10 Minuten erhitzen. Gewürze entfernen.

- 4 Ente und Äpfel im ausgeschalteten Ofen warm halten. Bratensatz mit heißem Fond auffüllen und evtl. Rotwein dazugießen. Etwas köcheln lassen, Soßenbinder einrüh-

ren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 Äpfel mit Rotkohl füllen, Knödel mit Petersilie bestreuen und alles zusammen mit der Ente servieren. Soße und restlichen Rotkohl dazureichen.

pro Portion/ca. 250 g:
ca. 4489 kJ/1073 kcal · E 44 g · KH 75 g · F 68 g



Hähnchen-Spieße mit Miniknödeln und Rotkohl

- 1 Hähnchen-Oberkeulen-Spieße und Knödel nach Packungsaufschrift zubereiten.
- 2 Aprikosen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Früchte klein würfeln. Mit Fix & Fertig Rotkohl, Portwein und Zimt in einem Topf erhitzen.
- 3 Butter in einer Pfanne schmel-

zen, Semmelbrösel darin goldgelb anrösten.

- 4 Mini Knödel mit Semmelbrösel-Butter übergießen, mit Fix & Fertig Rotkohl und Hähnchen-Spießen anrichten.

pro Portion:
ca. 2292 kJ/547 kcal · E 24 g · KH 70 g · F 16 g

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF Gewürzte Hähnchen-Oberkeulen-Spieße mit Backpflaumen und Aprikosen
- 1 Glas KÜHNE Fix & Fertig Rotkohl (720 ml)
- 1 Packung PFANNI Mini Knödel
- 1 Dose Aprikosenhälften (210 ml, Abtropfgewicht 120 g)
- 4 cl Portwein oder Sherry
- 1/2 TL gemahl. Zimt
- 3 EL Butter, 2 EL Semmelbrösel



Genießen und Gewinnen mit



„Kartoffelsalat und Würstchen“ steht bei den Deutschen ganz oben auf der Rangliste der beliebtesten Weihnachtssessen. Mit den knackigen Geflügel-Wienern von WIESENHOF und einem leckeren Kartoffelsalat von Homann bringen Sie das traditionelle Festmahl im Handumdrehen auf den Tisch und Ihre Lieben zum Strahlen. Und mit etwas Glück können Sie auch noch etwas Kuscheliges für die kalten Tage gewinnen: In der Zeit vom **01.11.08 – 31.01.09** verlosen wir täglich **3 niedliche Schneehasen** aus Plüsch. Die Teilnahmebedingungen finden Sie auf den Packungen und im Internet unter www.homann-wiesenhof.de.



Wienerspieße mit Kartoffelsalat und Weihnachtssenf

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF
Geflügel-Wiener
700 g festkochende Kartoffeln
Salz, 1 Bd. Lauchzwiebeln
100 ml Gemüsefond
5 EL Walnussöl, 5 EL Weißweinessig
Pfeffer, 2 EL Kapern
4 EL Joghurt
80 g frischer Blattspinat
1 EL Öl, 2 EL grober Senf
2 EL Orangensaft
je 2 Msp. gemahl. Nelken und
Koriander
1 Msp. Zimt
4 Spieße

- 1 Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15-20 Minuten knapp gar kochen. Kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
- 2 Lauchzwiebeln putzen und waschen, 4 Stück beiseite legen, restliche in Ringe schneiden. Heißen Gemüsefond mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, mit Zwiebeln,

Kartoffeln und Kapern mischen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Dann den Joghurt unterziehen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 Spinat waschen, trocken tupfen, eventuell vorhandene Stiele entfernen. Spinat vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat heben.
- 4 Restliche Lauchzwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden. Würstchen in heißem Wasser erhitzen, dann in 2 cm lange Stücke schneiden und mit den Lauchzwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken. In dem heißen Öl rundum anbraten.
- 5 Senf, Orangensaft und Gewürze verrühren und zu den Wiener-Spießen reichen. Mit dem Kartoffelsalat servieren.

pro Portion:
ca. 2340 kJ/560 kcal · E 20 g · KH 32 g · F 39 g



Sauerkraut–Fleischwurst–Gulasch mit Schupfnudeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 WIESENHOF Geflügel-
Fleischwurst Paprika
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
1 EL Mehl
250 ml Brühe
250 g Sauerkraut
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL Paprikapulver rosenscharf
1/2 TL Kümmelsamen
1 TL Zucker
300 g Schupfnudeln
(Frischetheke)
einige Zweige Majoran
50 ml saure Sahne



- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Fleischwurst in Würfel schneiden.
- 2 Wurststückchen in dem heißen Öl anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschmoren. Mit Mehl bestäuben und durchrühren.

- 3 Brühe angießen und das Sauerkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Zucker würzen und etwas einköcheln lassen.
- 4 Schupfnudeln nach Packungsanweisung garen.
- 5 Majoran abbrausen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Vor dem Servieren saure Sahne unter das Gulasch rühren. Mit Majoran bestreuen und mit den Schupfnudeln servieren.

pro Portion:
ca. 2513 kJ/602 kcal · E 25 g · KH 60 g · F 29 g



Die schönsten Weihnachtsmärkte

Ab Ende November öffnen wieder überall in Deutschland die Weihnachtsmärkte ihre Pforten und laden ein zu einem gemütlichen Adventsbummel zwischen Lichterglanz und Lebkuchenduft. Einige der schönsten „Budenstädtchen“ stellen wir Ihnen hier kurz vor.

Lübeck: Die Hansestadt lädt vom 24.11.-23.12 in die mit Lichterketten und Tannen geschmückte Altstadt zu ihren Weihnachts- und Kunsthandwerkermärkten ein. Im Hof der Marienkirche bieten Ihnen mittelalterlich kostümierte Schausteller Einblicke in vergangene Zeiten und im Weihnachtsmärchenwald präsentieren über 20 liebevoll gestaltete Häuschen kleinen und großen Kindern einen Bilderbogen der Gebrüder Grimm-Erzählungen. Eine besondere Attraktion sind die historischen Stadtführungen an den Adventsfreitag. Infos unter www.luebecker-weihnachtsmarkt.de oder Tel. 0451-8899700.

Nürnberg: Der wohl berühmteste Weihnachtsmarkt Deutschlands ist der Nürnberger „Christkindlesmarkt“. Jedes Jahr eröffnet das Nürnberger Christkind am Freitag vor dem 1. Advent um 17.30 Uhr von der Empore der Frauenkirche aus mit einem feierlichen Prolog seinen Markt. Bis zum 24.12. präsentieren die gut 200 Händler ein bewusst traditionell gehaltenes Warenangebot mit Lebkuchen, Rauschgoldengeln, Krippen, Christbaumschmuck sowie Kerzen, Spielzeug und Kunstgewerbe. Genießen Sie weihnachtliche Konzerte auf dem Markt und in den Altstadtkirchen, bewundern Sie handwerkliche Tradition und Kunst auf dem „Krippenweg“ oder erleben Sie die festlich beleuchtete Altstadt bei einer Rundfahrt mit einer historischen Postkutsche. Infos unter www.christkindlesmarkt.de oder Tel. 0911-23360.

Dresden: Bereits seit 1434 gibt es den Dresdener Striezelmarkt, der nach dem köstlichen Backwerk, das heute als Dresdener Christstollen bekannt ist, benannt wurde. Dieses Jahr findet er vom 27.11. – 24.12. statt. Im Zentrum des Marktes dreht sich die imposante, 14 Meter hohe erzgebirgische Weihnachtspyramide. Ein Höhepunkt ist das am 6.12. stattfindende Stollenfest. Dabei wird ein ca. 4 Tonnen schwerer Riesen-Christstollen in einem Festumzug vom Zwinger zum Altmarkt gefahren, dort mit dem 1,6 Meter langen Stollenmesser feierlich zerteilt und anschließend portionsweise an die Festbesucher verkauft. Infos unter www.dresden-striezelmarkt.de oder Tel. 0351-49192222.

Köln: In der Rhein-Metropole sorgen während der Adventszeit mehrere Weihnachtsmärkte für eine festliche Stimmung. Einer der schönsten findet vom 24.11. – 23.12. vor der grandiosen Kulisse des Kölner Doms statt. Unter einem ca. 20 Meter hohen Tannenbaum kann man hier zwischen zahlreichen angebotenen Leckereien wählen oder den Handwerkern bei ihrer Arbeit über die Schulter gucken. Auf dem Mittelalter-Weihnachtsmarkt (28.11. – 23.12.) direkt vor dem Schokoladenmuseum können Sie das Marktgeschehen vergangener Zeiten erleben. Gaukler und Marktschreier sorgen für Unterhaltung, Handwerker weihen die Besucher in die Arbeit des Mittelalters ein und über dem Markt wehen die Düfte exotischer Gewürze. Wer mehr über das Leben im Mittelalter und die alten Handwerkskünste erfahren möchte, für den werden historische Marktführungen angeboten. Infos unter www.koeln.de oder Tel. 0221-22130400.



Gefüllter Putenrollbraten mit Knödel-Rotkohl-Salat

(für 6 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Gefüllter Puten-Rollbraten mit Äpfeln und Backpflaumen

1 Glas KÜHNE Apfelrotkohl Der Klassiker (720 ml)

1 Packung PFANNI Mini Knödel 60 ml Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer

1 EL Ahornsirup

3 EL Walnussöl

3 EL Rapsöl

50 g Walnusskerne

2 Frühlingzwiebeln

2 Äpfel

1 Semmelknödel nach Packungsaufschrift zubereiten und auskühlen lassen.

2 Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren. Ahornsirup und Öl unterrühren. Walnuss-

kerne grob hacken. Frühlingzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Walnüsse, Zwiebeln, Äpfel und Apfelrotkohl vermengen und die Marinade unterziehen.

3 Puten-Rollbraten nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten. Die in Achtel geteilten Knödel unter den Salat heben und mit dem Rollbraten servieren.

pro Portion:
ca. 3100 kJ/741 kcal · E 45 g · KH 45 g · F 41 g

In den Ofen, fertig, los! Die neuen Hähnchenspezialitäten von WIESENHOF - halbes Hähnchen, Hähnchenpfanne und Hähnchenflügel – kommen bereits fertig gewürzt und in der praktischen Aluschale daher. So können Sie sie gleich in den Ofen schieben und ... genießen. Zum Beispiel die Hähnchenpfanne auf indischem Reis.

Hähnchenpfanne auf indischem Reis

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF Hähnchenpfanne
- 200 g Basmatireis
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 EL Butter
- 2 TL gemahl. Kurkuma
- 2 TL Currypulver
- 1 Msp. Chilipulver
- Salz
- 50 g Erbsen (TK)
- 3 EL Rosinen
- 3 EL Kokosflocken
- 1 TL Öl

- 1 Ofen auf 200 °C (Umluft 190 °C) vorheizen. Hähnchenpfanne auf der Mittelschiene 35-40 Minuten backen.
- 2 Reis waschen. Möhren schälen und sehr klein würfeln.

Paprika putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Reis, Möhren, Paprika, Kurkuma, Curry und Chilipulver hineingeben, eine Minute durchrühren. 400 ml Wasser zugeben, salzen und einmal durchrühren. 8 Minuten kochen lassen. Erbsen und Rosinen unterrühren, Hitze ausstellen und alles weitere 5 Minuten ziehen lassen.



- 3 Kokosflocken in dem Öl anrösten und über den Reis streuen. Reis mit den Hähnchenteilen anrichten.

pro Portion:
ca. 1920 kJ/459 kcal · E 30 g · KH 20,5 g · F 25 g



Leserrezept

Entenbrust mit Rotweibirnen

(für 4 Personen)

Zutaten:

800 g WIESENHOF Entenbrustfilet
1 Bd. Suppengemüse
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
2 Stängel Thymian
0,1 l Geflügelbrühe
0,4 l Rotwein
1 TL Speisestärke
200 g Schalotten
1 Msp. Nelkenpulver
1 TL Zucker
70 g Sultaninen
2 EL Rotweinessig
4 Birnen



1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Suppengemüse und Zwiebeln würfeln.

- 2 Entenbrusthaut einritzen. Die Entenbrust anschließend auf dem Herd (Bräter) rundum anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern. Im Entenfett die Zwiebel und das Suppengemüse anrösten.
- 3 Fleisch und Thymian, 0,2 l Rotwein und Brühe hinzugeben. Im Ofen ca. 15 Minuten braten, Hautseite nach oben.
- 4 Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den restlichen Rotwein, Nelken und Zucker 5 Minuten köcheln. Abgezogene Schalotten, Birnen und Sultaninen zufügen, 10 Minuten köcheln. Mit Essig, Salz, Pfeffer würzen.
- 5 Die Entenbrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce abseihen, entfetten und etwas einköcheln. Mit der Stär-

ke binden und abschmecken. In Streifen geschnittene Entenbrust mit Sauce und Rotweibirnen servieren. Dazu passen Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen.

Wir danken Frau Waltraud Engbarth aus Geldern-Walbeck für dieses leckere Rezept.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt:

WIESENHOF

Texte: Ricarda Nolte

Layout:

KD&P Werbeagentur, Bremen

WIESENHOF Kontakt

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH
Paul-Wesjohann-Str. 45
49429 Visbek
kochclub@wiesenhof.de
www.wiesenhof.de

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon:

Gewürznelken

Gewürznelken, kurz Nelken genannt, sind ursprünglich auf den Molukken (Indonesien) heimisch, kommen heute aber fast ausschließlich aus Madagaskar und Sansibar in den Handel. Bereits seit dem frühen Mittelalter sind sie auch in Europa bekannt und heute werden sie in fast allen Länderküchen verwendet. Ihr deutscher Name leitet sich von der mittelalterlichen Bezeichnung für „Nägelein“ (wegen ihrer Nagelform) ab. Die Gewürznelke ist die getrocknete Blütenknospe des Nelkenbaumes. Während der Trocknung bekommen die roten Knospen ihre typische braune Gewürznelkenfarbe.



Sie enthalten ätherische Öle, die den intensiven Duft, das ausgeprägte Aroma und den würzigscharfen Geschmack ausmachen. Deshalb sollte man gemahlene Nelken sehr sparsam dosieren, und wenn man das Köpfchen leicht fettig an, oder mit dem Fingernagel in den Stiel drückt, sondern sie etwas Öl ab. Auch mit einem Schwimmtest, können Sie die Qualität der Nelken testen. Stellen sie sich im Wasser senkrecht mit dem Köpfchen nach oben, enthalten sie noch genügend ätherisches Öl, schwimmen sie noch genügend hoch auf der Wasseroberfläche, enthalten sie kein oder kaum noch Öl. Da das ätherische Öl antiseptisch und lokal betäubend wirkt, wird es auch als „erste Hilfe“-Hausmittel bei Zahnschmerzen eingesetzt.

Nelken sind ein Universalgewürz, sie passen zu herzhaften wie süßen Speisen. Im Ganzen lässt man sie mitgaren für Kohlgerichte, Kochfisch und Braten, man würzt damit Fleischbeizen und Fischmarinaden (z. B. eingelegte Heringe). Süße Kompotte, Pflaumen- und Zwetschengerichte, eingekochte Nelken aromatisieren. Unverzichtbar sind sie für Glühwein und Weihnachtsgebäck wie Spekulatius. Auch Soßen zu Entengerichten kann man damit wunderbar würzen oder eine Marinade für Hähnchenkeulen.