



**WIESENHOF**

# KOCH CLUB NEWS

**Bescherung bei WIESENHOF** *Seite 4*

**Geflügelwurst: „Wissen, was drin ist“** *Seite 4*

**Schnelles Genießer-Rezept** *Seite 6*



*Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche*

# Liebe Koch-Club Freunde,

es wird wieder Winter – und wenn's draußen kalt und grau ist, dann fühlen wir uns zu Hause am wohlsten! Hübsche Adventsdeko basteln, köstliche Plätzchen backen oder einen kuscheligen Video-Abend auf dem Sofa verbringen - es gibt viele Möglichkeiten, die kalte Jahreszeit so richtig schön und gemütlich zu gestalten.

Für kulinarische Highlights sorgen auch dieses Jahr wieder die köstlichen, fertig gewürzten WIESENHOF Winter-Spezialitäten von Ente, Hähnchen und Pute. Zwei festliche Rezeptideen fin-

den Sie gleich hier im Heft: „Das Beste der Ente“ begleitet von Spaghettikürbis und einer fruchtigen Cranberrysauce und ein gefülltes Hähnchen mit einem herrlich cremigen Cidre-Curry-Risotto. Doch auch die anderen Saisonspezialitäten wie gefüllte Ente, gefüllter Puten-Rollbraten, Hähnchen-Oberkeulen-Spieße mit Backpflaumen und Äpfeln, Entenschenkel oder die halbe Ente versprechen kulinarischen Hochgenuss. So können Sie sich mit Abwechslung durch den Winter schlemmen.

Und noch ein weiteres Winter-

Highlight haben wir für Sie: Zusammen mit Brigitte.de suchen wir das beste Geflügelrezept zum Fest. Mitmachen lohnt sich, denn es winken attraktive Preise. Alle Infos zum Rezept-Wettbewerb finden Sie auf Brigitte.de. Einen genussvollen Winter, ein wunderschönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht



**WIESENHOF**

## Gefülltes Hähnchen mit Cidre-Curry-Risotto

(für 4 Personen)

### Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Gefülltes Hähnchen mit Aprikosen, Äpfeln und Rosinen

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

200 g Risottoreis

2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Currypulver, mild

250 ml trockener Cidre

400 ml heißer Geflügelfond  
einige Spritzer Zitronensaft

Salz

1 TL Butter

2 Thymianzweige

- 1 WIESENHOF Hähnchen nach Packungsaufschrift zubereiten.
- 2 Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Reis, Schalotte und Knoblauch in dem Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen. Currypulver unterrühren. Mit der Hälfte des Cidre ablöschen.

Rühren, bis er vom Reis aufgesogen ist, Rest Cidre angießen und ebenfalls aufsaugen lassen.

- 3 Heißen Fond nach und nach angießen, dabei öfter umrühren. Reis offen bei milder Hitze ausquellen lassen (insgesamt 20-25 Min.). Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Butter und Thymianblättchen unterrühren. Hähnchen mit dem Cidre-Curry-Risotto servieren.

**Tipp:** Das Cidre-Curry-Risotto schmeckt auch sehr gut mit den anderen Spezialitäten aus dem WIESENHOF Winter-Sortiment wie der gefüllten Ente, den Hähnchen Oberkeulen-Spießen mit Backpflaumen und Aprikosen oder dem gefüllten Puten-Rollbraten.



# Ente

## mit Spaghettikürbis und Cranberrysauce

(für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF „Das Beste der Ente“
- 1 Spaghettikürbis
- Salz
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 EL Öl
- 80 g Zucker
- 2 EL Rotweinessig
- 150 ml Cranberry- oder Preiselbeersaft
- 20 g frischer Ingwer
- 200 g Cranberries (frisch oder tiefgefroren)
- 1/2 TL abgeriebene Orangenschalen
- schwarzer Pfeffer
- 1 Rosmarinweig

- 1 Das Beste der Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

- 2 Spaghettikürbis in einem ausreichend großen Topf mit Salzwasser ca. 45 Minuten kochen. Wenn die Schale auf Druck mit einem Löffelstiel leicht nachgibt, ist der Kürbis gar.
- 3 Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf mit dem Öl glasig dünsten, Zucker dazugeben und hellbraun karamellisieren. Mit Essig ablöschen, Saft angießen und Cranberries dazugeben. Ingwer schälen, sehr fein würfeln, mit den Orangenschalen zufügen. 10-15 Minuten köcheln lassen,

bis die Cranberries weich geworden sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 Rosmarinnadeln klein hacken. Kürbis herausnehmen und längs halbieren. Kerne und innere Fasern mit einem Löffel entfernen. Das Kürbisfleisch mit einer Gabel herauspflücken, mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Teller verteilen und mit Rosmarin garnieren. Ententeile anlegen und die Cranberrysauce dazu reichen.



# Bescherung bei



Würstchen-Fans können sich freuen, denn an Weihnachten kommen wieder die knackigen WIESENHOF Geflügel-Wiener auf den Tisch. Ob klassisch mit Kartoffelsalat oder auf neue Art mit zarten Zuckerschoten und würzigen Tomaten-Kartoffelplätzchen – die Geflügel-Wiener und Geflügel Käse-Wiener von WIESENHOF sind immer ein festlicher Genuss!

Doch mit WIESENHOF können Sie nicht nur schlemmen, sondern auch wieder etwas Kuscheliges für die kalten Tage gewinnen:

In der Zeit vom

**01.11.2009 bis 31.01.2010**

verlosen wir täglich

**3 niedliche Plüsch-Eisbären.**

Die Teilnahmebedingungen finden

Sie auf den Verpackungen

und im Internet unter

[www.wiesenhof-wiener.de](http://www.wiesenhof-wiener.de).



4

# Advents-Snack

Die Wohnung dekorieren, Geschenke besorgen, Weihnachtskarten schreiben, einen Baum kaufen und schmücken: In den Wochen vor Weihnachten kann die Zeit manchmal ganz schön knapp und hektisch werden. Da ist ein schneller Snack genau richtig, um den kleinen Hunger zwischendurch zu stillen, z. B. mit unseren leckeren Mortadella-Toasties.

## Mortadella-Toasties

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF

Mortadella

2-3 Zweige Koriander

(ersatzweise Petersilie)

1 EL Salat-Mayonnaise

2 EL Joghurt

Salz

schwarzer Pfeffer

1/4 TL gemahlener Koriander

4 Scheiben Ananas

1 Kiwi

8 Toastscheiben

4 Blätter Eichblattsalat

oder Losso Rosso

**1** Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken.

Mayonnaise mit Joghurt, Kräutern, Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander verrühren.

Ananasscheiben vierteln, Kiwi schälen und in halbe Scheiben schneiden. Ananas und Kiwi auf 8 Cocktailspieße stecken.

**2** Aus den Toastscheiben mit einem Glas jeweils einen großen Kreis ausstechen. Das Brot toasten, mit zerkleinerten Salatblättern und Mortadella belegen. Mit Koriander-Mayonnaise beträufeln und je einen Obstspieß hineinstecken.



## Wissen, was drin ist ...

WIESENHOF setzt auf Qualität – und Transparenz. Und das ist an den neuen Geflügelwurst-Packungen bestens zu sehen. Schöner, genussvoller Auftritt und wichtige Infos perfekt kombiniert.

### ■ Wissen, was drin ist

Klarheit auf den ersten Blick: Jetzt mit WIESENHOF Qualitätsversprechen „100 % Geflügel aus deutscher WIESENHOF Aufzucht“.

### ■ Neue Infos

Jetzt mit GDA-Werten (GDA = Guideline Daily Amount) und wichtiger Info auf der Rückseite: WIESENHOF verzichtet auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und Gluten.

### ■ Wiederverschließbar

Nach dem Genuss ist vor dem Genuss: Scheibe für Scheibe Frische bis zum Schluss.



# Geflügel-Wiener

## mit Zuckerschoten und Tomaten-Kartoffelplätzchen

(für 4 Personen)

### Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF

Geflügel Wiener

500 g Kartoffeln,  
mehligkochend

Salz, 75 g Senf

50 g getrocknete Tomaten

1 TL Tomatenmark

Salz, schwarzer Pfeffer

200 g Zuckerschoten

1 große Schalotte

3 EL Butterschmalz

1 TL Speisestärke

2 Eigelb

Cayennepfeffer

1 Prise Zucker

- 1 Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in 12-15 Min. gar kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- 2 Inzwischen Senf mit 20 g Tomaten und Tomatenmark im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschoten putzen und schräg halbieren, beiseite stellen.

- 3 Restliche Tomaten sehr fein würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Teelöffel Butterschmalz glasig dünsten. Tomaten, Schalotte, Speisestärke und Eigelb mit der Kartoffelmasse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Teig zu 8 Bällchen formen, etwas flach drücken. 2 Esslöffel Butterschmalz erhitzen, die Plätzchen darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten.
- 4 Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten ga-

ren und abgießen.

Einen Teelöffel Butterschmalz in dem gleichen Topf erhitzen, Zuckerschoten wieder hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

- 5 WIESENHOF Geflügel-Wiener in siedendem Wasser erhitzen. Mit Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen servieren. Tomatensenf dazu reichen.

*Wenn's schnell gehen soll: Geflügel-Wiener einfach mit Kartoffelsalat genießen!*





# und Brigitte.de suchen das beste Winter-Rezept!

„Alle Jahre wieder“ läutet WIESENHOF mit köstlichen Winter-Spezialitäten von Ente, Hähnchen und Pute die kulinarische Festtagszeit ein.

Wenn Sie eigene, leckere Geflügel-Rezepte für die Weihnachtszeit kennen, dann machen Sie jetzt mit beim großen Winterrezept-Wettbewerb!

WIESENHOF sucht gemeinsam mit BRIGITTE.de – Deutschlands führender Frauen-Website – das beste Geflügelrezept zum Fest.

**Senden Sie einfach bis zum 24.12.2009 ihr liebstes Rezept über die Internetseite von Brigitte.de ein!**

Mitmachen lohnt sich, denn als Preise winken

**1 original KitchenAid  
Küchenmaschine**

und

**5 Philips  
Wake-up  
Lights.**

Wir wünschen  
viel Glück!



6

## Schnelles Genießer-Rezept: **Chicken Pommes** mit orientalischem Blattspinat

(für 4 Personen)

**Zutaten:**

1 Packung WIESENHOF  
Chicken Pommes

30 g Mandelstifte

1-2 Schalotten

1-2 Knoblauchzehen

10 g Ingwer

1 EL Öl

je 1/4 TL gemahlener Koriander  
und Zimt

je 1 Msp. Cayennepfeffer und  
Muskat

2 EL Gemüsebrühe

450 g Blattspinat (tiefgefroren)

40 g Rosinen

2 EL Crème fraîche

Salz

schwarzer Pfeffer

- 1 Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 2 Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln

und in einem breiten Topf in dem Öl andünsten. Koriander, Zimt, Cayennepfeffer und Muskat dazugeben und kurz anrösten.

- 3 Brühe und Spinat dazugeben. Wenn der Spinat aufgetaut ist, Rosinen und Crème fraîche zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mandeln unterrühren.

- 4 Chicken Pommes nach Packungsaufschrift zubereiten und mit dem Spinat servieren.

Dazu schmeckt Reis oder Kartoffelbrei.



Festliche Vorspeise:

# Wintersalat

## mit Hähnchenstreifen

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung **WIESENHOF**

**Fixe Schnitzel Hot BBQ**

50 g Feldsalat

1/2 Kopf Radicchio

50 g Friséesalat

1 Birne, Saft von 2 Limetten

1 TL Honig

Salz, schwarzer Pfeffer

5 EL Walnussöl

1 EL Walnusskerne, gehackt

**1** Salate waschen, trocken-schleudern und zerkleinern. Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden.

**2** Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen.

**3** **WIESENHOF Fixe Schnitzel** von jeder Seite anbraten, dann in Streifen schneiden.

**4** Salate und Birnenstücke mit dem Dressing mischen und in Schälchen oder auf Teller verteilen. Nüsse darüber streuen. Hähnchenstreifen darauf geben und servieren.



# Leserrezept

## Hähnchenrouladen

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF

Hähnchenbrustfilets

4 Eier

Salz

Pfeffer

Paprika (edelsüß)

Senf mittelscharf  
oder fertigen Rouladen-  
senf

60 g Speck

1/2 saure Gurke

2 Zwiebeln

Margarine

- 1 Die geklopfen Filets werden gesalzen, gepfeffert, mit Paprika bestreut und mit Senf bestrichen.

- 2 Die inzwischen hart gekochten Eier werden auf das Fleisch gelegt und außerdem mit Gurken-Speck- und Zwiebelwürfelchen belegt.
- 3 Nach dem Zusammenbinden werden sie in heißer Margarine ringsum angebraten.
- 4 Nach und nach wird das Ganze mit 1/4 l heißem Wasser aufgefüllt. Zur Verfeinerung kann man noch übrig gebliebenen Bohnenkaffee verwenden.
- 5 Dann können die Hähnchenrouladen in der Soße gar schmoren. Dazu servieren wir Salzkartoffeln, Soße und Rotkohl.

Wir danken Herrn P. Benz aus Reichenbach 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 Küchen-Lexikon: Cranberries

Die großen Schwestern unserer Preiselbeeren wachsen in den Mooren Nordamerikas. Bereits die indianischen Ureinwohner haben sie als Nahrungs- und Heilmittel geschätzt - die kleinen Beeren sind nämlich reich an Vitamin C und anderen Antioxidantien. Die ersten europäischen Einwanderer nannten sie nach der Kranichschnabelform ihrer Blüten Crane Berry, was im Laufe der Zeit zu Cranberry wurde. Heute gehören sie in den USA zu jedem traditionellen Thanksgiving Truthahn-Essen.



Die etwa kirschgroßen Früchte sind von tieferer Farbe, haben ein knackig festes, helles Fruchtfleisch sowie einen herb-sauren aber fruchtigen Geschmack. Geerntet werden sie von September bis November. Im Kühlschrank sind sie mehrere Wochen haltbar. Im Tiefkühltruhe halten sie sich etwa 1 Jahr. Für den Gebrauch werden sie nicht aufgetaut, sondern nur mit kaltem Wasser abgespült und wie frische Früchte zubereitet. Roh schmecken Cranberries sehr sauer, aber getrocknet oder gekocht sind sie einfach köstlich und fruchtiger als Preiselbeeren. Von Saft über Saucen, Konfitüren, Sirup bis zu Eis und Kuchen reicht die Palette der Verwendungsmöglichkeiten. Kurz gegart - gerade so lange, bis sie aufplatzen - kann man sie unter Quark, Joghurt oder Sorbets rühren. Ihr süß-herber Geschmack macht sie nicht nur für süße Gerichte interessant, sondern harmoniert auch sehr gut mit pikanten Speisen wie Käse, Wild oder Geflügel. Probieren Sie Cranberries z. B. einmal in der Entenfüllung oder als Kompott-Beilage oder Soße.