



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Auf geht's: Wiesn Jubiläum 2010! *Seite 2-5*

Dickes Ding: Geflügel-Rezept mit Kürbis *Seite 6-7*

Exotisches mit Curry & Kümmel *Seite 8*



Liebe Koch-Club Freunde,

in München beginnt bald wieder die „fünfte Jahreszeit“ – das Oktoberfest! Dieses Jahr wird sogar einen Tag länger gefeiert (18.09. - 04.10.), denn die Wiesn wird 200!

200 Jahre Wiesn

Und die Veranstalter haben sich zu diesem Jubiläum einiges einfallen lassen. So wird zur Wiesn-Eröffnung ein historischer Festzug durch die Münchner Fußgängerzone ziehen und auf der Theresienwiese findet ein Ga-

lopprennen statt, wie beim ersten Oktoberfest im Jahre 1810. Auf dem Südteil des Festgeländes entsteht eine kleine nostalgische Zeltstadt, in der die Besucher eine historische Wiesn mit Fahrgeschäften und Belustigungen aus der Anfangszeit des Volksfestes erleben können.

Vielleicht machen Sie sich ja auch auf den Weg in die bayerische Metropole, um bei dieser Jubiläums-Wiesn dabei zu sein? Für alle, die auch zuhause echte Wiesn-Schmankerl genießen wollen, gibt es natürlich wieder das

beliebte Wies'n-Sortiment von WIESENHOF: Freuen Sie sich auf knusprige Wies'n Hendl oder Hendl-Schenkel, würzige Geflügel-Weißwürste, eine deftige Puten-Haxx'n oder eine halbe Wies'n Ente und – ganz neu in diesem Jahr – saftige Hendl-Spieße, natürlich fix und fertig gewürzt mit der original Wies'n-Würzung. Wir haben vier zünftige Rezeptideen für Sie, mit denen Sie gleich losschlemmen können.

„An Guadn“ wünscht



Wies'n Hendl-Spieße auf Rahmkraut

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF Wies'n Hendl-Spieße
50g Schalotten
20g Butterschmalz
400g frisches Sauerkraut
1 EL Honig
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
100 ml süße Sahne



- 1 Schalotten schälen, würfeln und in dem heißen Butterschmalz glasig dünsten. Sauerkraut und Honig dazugeben und kurz anschwitzen. Wein und Brühe angießen. Lorbeer, Piment und ange-drückte Wacholderbeeren in eine Gewürzkugel oder einen Teefilter füllen, verschließen und zu dem Sauerkraut geben. Im geschlossenen Topf etwa 15 Min. garen.
- 2 Gewürze entfernen, Sahne dazugeben und offen 5 Min. dicklich einkochen.
- 3 WIESENHOF Hendl-Spieße nach Packungsaufschrift braten und mit dem Rahmkraut servieren.

Dazu schmecken Kartoffelklöße.

Wies'n Geflügel- Weißwurst

mit Rote-Bete-Chips und Honig-Meerrettich-Senf



(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF
Geflügel-Weißwürste

2 EL süßer Senf

1 EL Meerrettich

1 EL flüssiger Honig

2 rote Bete, roh

Öl zum Frittieren

Salz

Rote Bete darin portionsweise frittieren, auf einem Küchenpapier abfetten lassen. Mit Salz bestreuen.

- 3 Weißwürste in siedendem Wasser ca. 10 Min. erhitzen. Mit Rote-Bete-Chips und Honig-Meerrettich-Senf servieren.

- 1 Senf, Meerrettich und Honig verrühren.

- 2 Rote Bete schälen, in Scheiben hobeln. Öl in einem hohen Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen Blasen aufsteigen.

Die Wiesn

– eine kurze Geschichte

Das erste Münchner Oktoberfest fand vom 12.–17. Oktober 1810 statt, um die Vermählung des bayerischen Kronprinzen Ludwig mit Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen zu feiern. Die bereits damals als „Volksfest“ bezeichneten offiziellen Feierlichkeiten zur Hochzeit dauerten fünf Tage und wurden am 17. Oktober mit einem Pferderennen auf einer Wiese vor den Toren Münchens beendet. Zu Ehren der Braut wurde die Festwiese „Theresens-Wiese“ getauft. Da das Pferderennen ein großer Publikumserfolg war, beschloss man, es im folgenden Jahr zu wiederholen. So begann die Tradition des Oktoberfests. Im nächsten Jahr, 1811, kam das erste Landwirtschaftsfest dazu, bei dem die Bauern aus der Umgebung ihre Erzeugnisse vorstellten.

1818 wurde das erste Karussell aufgebaut. An kleinen Buden konnten sich die Besucher mit Bier versorgen. 1872 entschied man, das Oktoberfest zukünftig wegen des besseren Wetters im September vorzuverlegen, so dass nur noch das letzte Wiesn-Wochenende in den Oktober fällt.

1881 öffnete die erste Hendlbraterei und verkaufte das mittlerweile traditionelle Wiesnhendl an die hungrigen Besucher. **Ende des 19. Jahrhunderts wurden dann die ersten großen Bierhallen** mit Sitzplätzen und Platz für Musikkapellen errichtet.

Und seitdem entwickelte sich das Münchner Oktoberfest allmählich zum „größten Volksfest der Welt“.



Wies'n Ente

mit Waldorf-Gemüse

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen 1/2 WIESENHOF

Wies'n Ente

300g Knollensellerie

150g Möhren

2 Stangen Staudensellerie

10g frischer Ingwer

Salz, etwas Zitronensaft

150g säuerliche Äpfel

40g Walnusskerne

2 EL Schmand

weißer Pfeffer

- 1 Wies'n Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.
- 2 Knollensellerie schälen, erst in Scheiben, dann in kurze, dünne Stifte schneiden. Möhren schälen und in feine Stifte teilen. Staudensellerie waschen, putzen, die harten, faserigen Enden entfernen.

Stangen in dünne Scheiben schneiden.

Ingwer schälen und fein hacken.

- 3 200 ml Wasser mit etwas Salz und 1 Teelöffel Zitronensaft aufkochen. Selleriestifte darin 5 Min. köcheln.

- 4 Unterdessen Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kurze Stifte schneiden. Walnüsse hacken.



- 5 Möhren zum Knollensellerie geben und alles 2 Min. weiter garen. Staudensellerie und Ingwer zufügen, weitere 2 Min. garen.

- 6 Schmand, Äpfel und Walnüsse unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit der Wies'n Ente anrichten.



Wies'n Hendl mit Apfel-Pflaumen- Chutney

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 WIESENHOF
Wies'n Hendl

5 Trocken-
pflaumen

250g säuerliche
Äpfel

50ml Apfelessig

100g Gemüsezwiebeln

2 Knoblauchzehen

10g frischer Ingwer

1/2-1 rote Chilischote

30g brauner Rohrzucker

1/4 TL Currypulver

1 TL Koriandersamen

2 Kardamomkapseln



- 1 Wies'n Hendl nach Packungsaufschrift zubereiten.
- 2 Trockenpflaumen in kleine Würfel schneiden. Äpfel schälen, entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden, mit Trockenpflaumen und Apfelessig mischen.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, entkernen und sehr fein würfeln.
- 4 Rohrzucker mit 50 ml Wasser in einem Topf kochen, bis ein goldbrauner Karamell entsteht. Zwiebeln mit Knoblauch, Ingwer und Chili darin 5 Min. dünsten. Apfelmischung hineingeben. Koriander und Kardamomsamen im Mörser zerstoßen, mit Currypulver zur Apfelmasse geben. Chutney 3 Min. dicklich einkochen. Abkühlen lassen. Zu dem Wies'n Hendl reichen.

Die Wiesn

– vor 200 Jahren und heute

• Die frühen Oktoberfeste waren eine Mischung aus Sportveranstaltung und Landwirtschaftsmesse mit Prämierungen für Tiere und Erfindungen. Die Besucher waren hauptsächlich Bauern aus der Umgebung. Heute kommen jährlich über 5 Millionen Gäste aus aller Welt, um in den Festzelten und Fahrgeschäften eine Riesenparty zu feiern.

• In den ersten Jahren gab es auf der Wiesn gar keinen Bierausschank, später konnten sich die Besucher an kleinen Bretterbuden mit Bier versorgen und unter freiem Himmel trinken. Heute hat man die Wahl zwischen 14 großen Festhallen und etwa 20 kleinen Zelten, um seinen Durst zu stillen, typisch bayerische Schmarklerl zu genießen und zünftig zu feiern. Im Jahr 2009 wurden dabei 6,5 Millionen Maß Bier getrunken.



• Anfangs gab es zur Unterhaltung des Publikums lediglich einige Schaukeln, Kletterbäume und Kegelbahnen. Heute laden rund 80 Fahrgeschäfte zur Wiesn-Gaudi ein. Vom Kinderkarussell bis zur 100 km/h schnellen Olympia Looping-Achterbahn oder dem 70 Meter hohen Freifall-Turm ist für jeden etwas dabei.



• Um 1816 entstand die Idee einer Wohltätigkeitslotterie, um armen Leuten vom Land, die zu der Zeit sehr unter einer Getreideverteuerung litten, zu helfen. Als Hauptpreise dienten z.B. Silber, Porzellan oder Schmuck. Strümpfe, Pfeifenköpfe oder kleine Königsbilder gab es als Trostpreise. Auch heute noch sind die „Glückshafen“ (Losbuden) auf dem Oktoberfest sehr beliebt, nur die Gewinne haben sich verändert. So hoffen besonders die Kinder darauf, eines der großen Plüschtiere oder anderes Spielzeug zu gewinnen.

200 Jahre Oktoberfest - 177. Wiesn!

Die Jubiläumswiesn ist allerdings erst das 177. Oktoberfest. Wie das geht? Ganz einfach: Im Laufe der 200 Jahre seit 1810 ist die Wiesn aufgrund von Epidemien und Kriegen 24 mal ausgefallen.



Bunte Vielfalt – Kürbis

Jetzt ziehen sie wieder auf Markttischen und in den Auslagen der Gemüseabteilungen die Blicke auf sich: Kürbisse in unterschiedlichsten Formen, Größen und Farben. Die botanisch zu den Beeren gehörenden Früchte sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern auch kulinarische Multitalente. Sie sind gesund, vitaminreich, kalorienarm

und vor allem so vielseitig wie kaum ein anderes Gemüse. Ob als Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert, Chutney oder Marmelade: Kürbis schmeckt süß oder herzhaft zubereitet. Und nicht nur sein Fleisch ist zum Verzehr geeignet, sondern auch die Kerne und Blüten (bei einigen Sorten ist sogar die Schale essbar). Das milde bis



nussige Kürbisaroma passt auch hervorragend zu zartem Geflügelfleisch. Probieren Sie doch gleich mal unsere Rezeptideen aus und überzeugen Sie sich selbst.

Salami-Gemüse-Quiche

(für 8-12 Stücke)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF
Geflügel-Salami Classico
250g Mehl
125g kalte Butter oder Margarine
5 Eier (M)
500g Champignons
4 El Olivenöl, Salz, Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
200g Zucchini
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Bd. Petersilie
200g Kräuter-Frischkäse
200g saure Sahne
Fett und Mehl für die Form
Backpapier
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- 1 Mehl, Fett, 1 Ei, 1 Esslöffel kaltes Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Inzwischen Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne in 3 Esslöffeln heißem Öl anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 3 Zucchini waschen und in halbe Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe



schneiden und mit den Zucchini in restlichem Öl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Pilzen mischen. Beiseite stellen.

- 4 Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine gefettete Springform (28 cm Ø) legen, den Rand gut andrücken. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf unterster Schiene 25 Min. vorbacken.
- 5 Inzwischen Petersilie hacken, mit Frischkäse, saurer Sahne und 4 Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Salami vierteln und zur Pilzmischung geben.
- 6 Hülsenfrüchte und Papier vom Teigboden entfernen. Pilzmischung darauf geben und den Guss darüber gießen. Weitere 60-70 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.



Hähnchenschnitzel

mit Kürbisgnocchi und Kräuterpaste

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung **WIESENHOF**
Hähnchen Minutenschnitzel
180g mehligte Kartoffeln
300g Kürbis
1 Eigelb (Kl. M)
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
60g Speisestärke
60g Hartweizengrieß oder
Maisgrieß (Polenta)
2 EL Parmesan, gerieben
1 EL Kürbiskerne
2 EL 8-Kräuter-Mischung
(tiefgekühlt)
5 EL Olivenöl

1 Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis schälen, entkernen und das Fleisch würfeln. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 6 Min. garen, dann Kürbis dazugeben und weitere 5 Min. kochen.

2 In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gesiebte Speisestärke, Grieß und Parmesan unterrühren. (Es sollte eine gut formbare, nicht klebrige Masse entstehen. Eventuell etwas mehr oder weniger Speisestärke und Grieß verwenden.) Kühl stellen.

3 Inzwischen Kürbiskerne fein hacken, mit Kräutern, etwas Salz und 3 Esslöffeln Öl verrühren.



4 Den Teig zu 2-Finger-dicken Rollen formen und in etwa 2 Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit den Zinken einer Gabel ein Muster hineindrücken.

5 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Gnocchi in 2 Portionen nacheinander je etwa 3 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

6 WIESENHOF Hähnchenschnitzel in restlichem Öl von beiden Seiten braten. Hähnchenschnitzel mit den Kürbisgnocchi auf Tellern anrichten. Kräuterpaste auf die Schnitzel träufeln.



Leserrezept

Putencurry auf indische Art

(für 4 Personen)

Zutaten:

500g WIESENHOF Putenbrust

2 TL Salz

2 TL mildes Currypulver

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

1/4 TL Zimt

1 EL Joghurt

5 EL Öl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 1/2 EL Soßenbinder

2 EL süße Sahne

2 EL Korianderblätter, gehackt



- 1 Putenfleisch waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und würfeln.
- 2 Salz, Currypulver, Kreuzkümmel und Pfeffer mit Joghurt und 4 Esslöffeln Öl zu einer Curry-Paste verrühren. Fleisch darin mind. 2 Stunden oder über Nacht marinieren.
- 3 Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 4 Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

Fleisch mit der Marinade dazu-
geben und 2-3 Min. anbraten.

- 5 250 ml Wasser angießen und zugedeckt bei leichter Hitze etwa 15 Min. schmoren lassen. Soße mit Soßenbinder andicken, Sahne hineintrühren. Curry mit Koriander bestreut servieren.

Dazu schmeckt Basmatireis.

Wir danken Frau A. Müller aus Münster für dieses 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

416

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon:

Kreuzkümmel

Aufgrund seines Namens und Aussehens wird der Kreuzkümmel häufig mit unserem heimischen Kümmel verwechselt. Beide Samen ähneln sich jedoch lediglich in Namen und Form, nicht aber in Duft und Geschmack. Unser Kümmel ist ein typisch mitteleuropäisches Gewürz, Kreuzkümmel ist dagegen seit jeher in den heißen Zonen beheimatet. Weniger Verwechslungsgefahr besteht bei seinem anderen, von der lateinischen Bezeichnung, abgeleiteten Namen: Cumin.

Die uralte Kulturpflanze stammt wohl ursprünglich aus dem vorderen Orient, schon in ägyptischen Grabkammern wurden ihre Samen gefunden.



417

Heute wird sie in den meisten heißen Ländern, vom Mittelmeerraum bis nach Indien, China und Mittelamerika angebaut. Kreuzkümmel hat einen durchdringenden, strengen Duft und ist im Geschmack bitterscharf und stark aromatisch. Er ist ein typisches Mischgewürz, das zu allen anderen exotischen Gewürzen passt, wegen seiner Intensität jedoch sparsam verwendet werden sollte. Da er gemahlen schnell sein Aroma verliert, kaufen Sie am besten nur kleine Mengen, die Sie innerhalb eines Jahres verbrauchen. Sie können auch ganze Samen kaufen und nach Bedarf frisch mahlen. In den Küchen Arabiens, Mexikos und des fernsten Ostens wird Cumin sehr geschätzt. Es ist Bestandteil von Curry-Mischungen und vieler indischer Chutneys. Außerdem kommt es an deftige Fleischgerichte der arabischen und der lateinamerikanischen Küche, z. B. an das mexikanische Chili con Carne. Auch zu Geflügelfleisch passt sein Aroma hervorragend, so verleiht es z.B. Brathähnchen oder Putencurry ein orientalisches Flair.