



WIESENHOF

**KOCH
CLUB
NEWS**

Endlich Frühling Seite 2-3

Wilder Westen auf dem Grill Seite 4-5

Für ein Mehr an Tierwohl Seite 6-7



Ideen und Informationen rund um die Geflügel-Küche

Liebe Koch-Club Freunde,

für viele ist der Frühling die schönste Jahreszeit. Wir können ihn mit allen Sinnen genießen: Der Himmel ist wieder öfter blau als grau, die Luft ist klar und frisch, die Sonnenstrahlen wärmen uns, die Vögel zwitschern, die Bäume werden grün und die Blumen beginnen zu blühen. Und wir können ihn sogar schmecken, denn jetzt beginnt die Spargelzeit. Zur leichten Frühlingsküche gehört das aromatische Edelm Gemüse einfach dazu und zusammen mit feinem Hähnchen- oder Putenfleisch sind die

zarten Stangen ein wahres Festtagsessen. Unsere Empfehlung für die Frühlingszeit und das Osterfest sind die gratinierten Spargel-Hähnchen-Rollen mit Chili-Butter.

Auch alle Grillfreunde freuen sich auf den Frühling, denn wenn die Temperaturen wieder steigen, beginnt endlich die Grillsaison. Das große WIESENHOF Grill-Sortiment wird in dieser Saison durch die herzhaften BBQ-Country-Spezialitäten ergänzt. Die bringen den Geschmack des Wilden Westens auf den Grill.

Cowboys und Cowgirls haben die Wahl zwischen Bruzzlern mit Schotenpfeffer oder Hähnchenkeulen, Putenmedaillons, Putenhacksteaks und -sticks in würzig-scharfer Pfeffermarinade. Frohe Ostern und einen sonnigen Frühling wünscht



WIESENHOF

Gratinierte Spargel-Hähnchen-Rollen mit Chili-Butter

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

(für 4 Personen)

Zutaten:

3 Packungen WIESENHOF
Geräucherte Hähnchenbrust

1 kg weißer Spargel

800 g grüner Spargel

Salz

ein Spritzer Zitronensaft

100 g Butter

80 g geriebener Käse

1 rote Chilischote oder Peperoni

Fett für die Form

1 Weißen Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Stückchen Butter ca. 15 Min. bissfest garen. Nach 10 Min. den grünen Spargel dazugeben. Spargel herausnehmen, kalt abschre-

cken und abtropfen lassen.

2 Jeweils 3 Scheiben Hähnchenbrust überlappend auslegen, einige weiße und grüne Spargelstangen darauf legen und mit der Hähnchenbrust umwickeln. Auf diese Weise 8 Päckchen herstellen, Päckchen nebeneinander in eine gefettete Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene bei 220°C 5 Min. überbacken. Eventuell kurz die Grillstufe anstellen.

3 Inzwischen restliche Butter schmelzen. Chilischote waschen, entkernen, in feine Ringe schneiden und in die Butter geben.

4 Spargelpäckchen auf Teller verteilen, mit der Chili-Butter beträufeln.

Dazu schmecken Kartoffeln.



pro Portion:
ca. 1746 kJ/415 kcal · E 21 g · KH 11 g · F 29 g



Puten Bacon mit Kartoffeltortilla

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

(für 8 Stücke)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Puten Bacon

600 g festkochende Kartoffeln

2 EL Öl

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

4 Eier (Gr. M)

5 EL Milch

50 g Manchego-Käse, gerieben

4 EL Petersilie, gehackt

Salz, schwarzer Pfeffer

300 g Tomaten, gewürfelt

- 1 Kartoffeln mit Schale ca. 20 Min. gar kochen lassen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. In 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer ofenfesten Pfanne

(ca. 20 cm) erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch darin 3 Min. anbraten.

- 2 Eier, Milch, Käse und Petersilie verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten auf die Kartoffeln geben, Eiermasse darüber gießen. Im heißen Ofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. garen.

- 3 WIESENHOF Puten Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Tortilla auf einen Teller stürzen, in Stücke schneiden und mit dem Puten Bacon servieren.

pro Portion:
ca. 667 kJ/160 kcal · E 8 g · KH 12 g · F 8 g



Woher kommt das Ostereier?

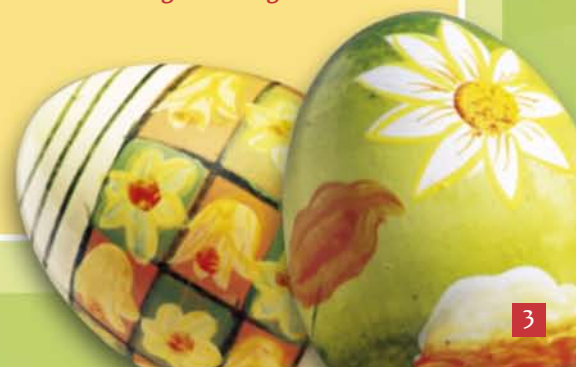
Eier gelten schon seit Urzeiten als Symbol für Fruchtbarkeit. Es gibt Jahrtausende alte Mythen, nach denen die Welt aus dem Ei entstanden ist oder auch Götter aus Eiern hervorgegangen sind. In vielen Kulturen galt das Ei als Ursprung der Welt. Schon im alten China sollen zu Frühlingsbeginn Eier verschenkt worden sein und auch im alten Rom und in Griechenland wurden während der Frühlingsfeste Eier bemalt oder gefärbt und als Geschenke an Freunde übergeben. Im Christentum steht das Ei als Sinnbild für das Leben und die Auferstehung Jesu Christi.

Im Mittelalter war das Ei außerdem Zahlungsmittel für

Pacht und Zins. An Ostern war eine bestimmte Anzahl an Eiern an den Grundherren zu zahlen.

Und da man früher in der Fastenzeit auch keine Eier aß, die Hühner aber weiter welche legten, sammelten sich in den 40 Tagen bis Ostern viele an. Diese hat man hart gekocht und ab Ostern dann gegessen oder verschenkt.

Im 13. Jahrhundert hat man begonnen, die Ostereier bunt zu färben, und mit der Zeit sind immer mehr Farben und Verzierungen dazugekommen.



WILLKOMMEN IM WILDEN WESTEN!

Putenmedaillons „Jimmy“

mit Folien-Süßkartoffeln
und Knoblauchsoße



Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + Grillzeit
(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Putenmedaillons „Jimmy“
2 Knoblauchzehen
50 g Salat-Mayonnaise
100 g Schmand
50 ml Milch
Salz, schwarzer Pfeffer
700 g Süßkartoffeln
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
1-2 TL Ahornsirup
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Currypulver
1/4 TL Cayennepfeffer
Alufolie

1 Für die Soße Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Mit Salat-Mayonnaise,

Schmand und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 Süßkartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Schalotte schälen und in Ringe teilen. Öl mit Ahornsirup, Gewürzen und etwas Salz verrühren. Mit Kartoffeln und Zwiebeln vermengen.
- 3 Kartoffeln auf 4 Stück Alufolie verteilen, Päckchen gut verschließen und in der Kohle oder auf dem Grillrost 20-25 Min. garen.
- 4 Putenmedaillons von beiden Seiten grillen. Mit Kartoffeln und Knoblauchsoße servieren.

pro Portion:
ca. 2194 kJ/524 kcal · E 25g · KH 46g · F 25g

Mit dem neuen Grillsortiment „BBQ-Country“ von WIESENHOF hält der Wilde Westen Einzug in den heimischen Garten. Denn „Joe“, „John“, „Jack“ und „Jimmy“ sorgen diesen Sommer für rustikalen Grillgenuss. Die vier herzhaften Geflügelspezialitäten kommen in einer würzig-scharfen Pfeffermarinade daher und sorgen für deftige Abwechslung auf dem Grill. „Joe“ – das sind herzhaftes Putenhacksteaks, „John“ die kleineren Putenhacksticks, „Jimmy“ leckere Putenmedaillons und „Jack“ ist ein saftiges Hähnchenschenkel Duo.

Auch bei der Bruzzler-Bande gibt es dieses Jahr neben den Varianten Bruzzler original, extra-würzig und minis einen Western-Bruzzler. Der „Bruzzler BBQ-Country“ mit Schotenpfeffer ist ein ganz besonderer Leckerbissen – nicht nur für Fans des Wilden Westens. Alle Western-Spezialitäten erkennen Sie ganz leicht an ihrer rustikalen Verpackung in Holzplankenoptik mit „Einschusslöchern“. Am besten holen Sie sich die Country-Stars gleich nach Hause und probieren z. B. den „Bruzzler BBQ-Country“ mit Mais-Paprika-Spießen, die deftigen Putenhacksticks „John“ mit Baked Beans-Salat oder die Putenmedaillons „Jimmy“ mit Folien-Süßkartoffeln.



Putenhacksticks „John“ mit Baked Beans-Salat



Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + Grillzeit

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung **WIESENHOF Putenhacksticks „John“**

1 Dose **Kidneybohnen (400 g)**

1 **Schalotte**

1 **Knoblauchzehe**

1/2 **Salatgurke**

1 **Kopf Mini Romanasalat**

einige Zweige **Petersilie**

1 Dose **Baked Beans (400 g)**

1-2 **EL Essig**

1 **EL Tomatenketchup**

Salz, schwarzer Pfeffer

schälen und in feine Scheiben schneiden. Salatgurke schälen, längs achteln, entkernen und in dünne Stücke teilen. Salat waschen und zerkleinern. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken.

2 Baked Beans mit ihrer Soße in eine Salatschüssel geben. Mit Essig und Ketchup verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorbereitete Zutaten unterrühren.

3 Putenhacksticks grillen und mit dem Baked Beans-Salat servieren.

pro Portion:
ca. 1773 kJ/423 kcal · E 26 g · KH 35 g · F 18 g



Bruzzler BBQ-Country mit Mais-Paprika-Spießen und Tomatendip



Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + Grillzeit

(für 5 Personen)

Zutaten:

1 Packung **WIESENHOF Bruzzler BBQ-Country**

4 **Tomaten**

1/2 **Schalotte**

2 **EL Tomatenketchup**

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer

4 **Maiskolben (vorgegart, vakuumverpackt)**

2 **rote Paprikaschoten**

einige **Stängel Basilikum**

1 **EL Butter**

5 **Grillspieße**

würfeln. Tomaten, Schalotte und Ketchup verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

2 Maiskolben jeweils in 6-7 Stücke teilen. Paprika waschen, putzen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Gemüse und Basilikumblätter abwechselnd auf Spieße stecken.

3 Bruzzler und Gemüsespieße grillen. Gemüsespieße mit Butter bestreichen, rundherum mit Salz und Pfeffer bestreuen. Bruzzler mit Gemüsespießen und Tomatendip servieren.

pro Portion:
ca. 1236 kJ/293 kcal · E 15 g · KH 13 g · F 20 g

1 Für den Dip: Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein

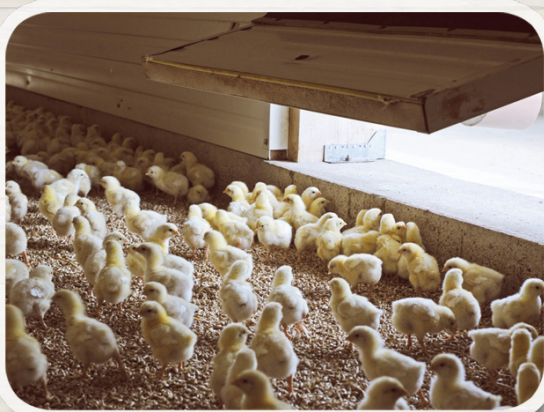




PRIVATHOF Geflügel



WIESENHOF Privathof-Geflügel ist ein neu entwickelter Ansatz in der konventionellen Geflügelhaltung, bei der besonders hohe Maßstäbe für das Wohlergehen der Tiere gesetzt werden. Privathof-Geflügel schafft eine bewusste und gleichzeitig bezahlbare Alternative zu



Geflügel aus klassisch konventioneller Haltung und alternativer Haltung wie z. B. Bio. Für uns alle, die wir Geflügel gerne genießen und auch nicht darauf verzichten möchten.

Für die Tiere bedeutet das:

- Mehr Zeit zum Heranwachsen
- Mehr Platz durch geringeren Besatz
- Mehr Abwechslung durch Beschäftigungsmöglichkeiten (Sitzstangen, Strohhallen, Pickgegenstände)

Für ein Mehr an Tierwohl: Privathof-Geflügel

Gemeinsam mit dem Institut für Tierschutz, Tierhaltung und Tierhygiene der Tiermedizinischen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) München und im Austausch mit Experten von Tierschutzorganisationen, wie dem Deutschen Tierschutzbund, hat WIESENHOF das Privathof-Geflügel-Konzept entwickelt. Die strengen Tierschutzstandards richten sich dabei nach den Kriterien der RSPCA (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals), der ältesten und größten Tierschutzorganisation der Welt. Diese Standards gehen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.

Wir kontrollieren und lassen kontrollieren:

Damit Sie sicher sein können, dass



die strengen Richtlinien auf unseren Privathof-Höfen stets eingehalten werden, werden alle Pro-



duktionsstufen regelmäßig von neutralen Zertifizierern überprüft.

Qualität, die man schmeckt:

Durch das langsamere Wachstum und die aktive Lebensweise ist das Fleisch unserer Privathof-Hähnchen zugleich zart und mit festerem Biss.

Entdecken Sie diesen besonderen Genuss und probieren Sie unser Privathof-Geflügel. Wie wäre es gleich mit unserem leckeren Rosmarin-Zitronen-Hähnchen?

Auf www.wiesenhof-privathof.de finden Sie weitere Informationen zu unserem Privathof-Konzept, damit Sie sich selbst einen Eindruck verschaffen können. Dort stellen sich unsere Privathof-Landwirte vor, und in Videos und Bilderstrecken zeigen wir Ihnen, wie Privathof-Geflügel aufwächst, welche Besonderheiten es bei den Haltungsbedingungen gibt und wie die Ställe aussehen.

Rosmarin-Zitronen- Hähnchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 25 Min.
(für 2-3 Personen)

Zutaten:

1 WIESENHOF Privathof-Geflügel
Hähnchen
4 Zweige Rosmarin
2 unbehandelte Zitronen
1 frische Knolle Knoblauch
Salz, schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl

- 1 Rosmarin waschen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Eine Zitrone vierteln. Knoblauchknolle in Spalten schneiden. Hähnchen waschen, trocken tupfen.
- 2 Hähnchen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenvierteln, einigen Knoblauchspalten und 2 Zweigen Rosmarin füllen.

- 3 Mit 2 Esslöffeln Olivenöl bestreichen und in einen Bräter legen. Restlichen Knoblauch und Rosmarin darum verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 70 Min. garen. Dabei nach und nach 250 ml Wasser angießen.
- 4 Von der anderen Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit restlichem Öl verrühren, Hähnchen ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit damit bestreichen. Dazu passt Reis.

pro Portion:
ca. 1600 kJ/382 kcal · E 37 g · KH 1 g · F 25 g



Leserrezept

Leipziger Allerlei mit Fixe Schnitzel

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 45 Min.
(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel (z. B. Fixe Schnitzel „Roasted Garlic“)
8 Stangen Spargel
2 junge Kohlrabi
300 g kleine Karotten
1 Blumenkohl
100 g Zuckerschoten
16 Morcheln (getrocknet)
4 ganze Flusskrebse, gegart
300 g Butter
800 ml Fleischbrühe
5 cl Weinbrand
Salz, weißer Pfeffer, Zucker

- 1 Gemüse putzen, zerkleinern, in einen Topf geben und beiseite stellen.
- 2 Krebschwänze vom Krebs-

körper vorsichtig abdrehen. Dann an der Unterseite der Schwänze mit einer Schere den Panzer aufschneiden und das Fleisch herauslösen. Den Darm entfernen und das Fleisch zum Garnieren bereit legen. Die übrigen Krebstteile bei 100°C ca. 1 Stunde im Backofen trocknen.

- 3 Inzwischen die Morcheln in warmem Wasser 20 Min. einweichen, abgetropft in 20 g Butter andünsten, beiseite stellen.
- 4 Krebstteile fein zerkleinern und in der restlichen Butter gut anbraten und mit dem brennenden heißen Weinbrand (Schöpfkelle) übergießen und mit Fleischbrühe ablöschen. Danach 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Haarsieb gießen. Die Flüssigkeit zum



Gemüse geben. Gemüse fertig garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die ausgelösten Krebschwänze und die Morcheln unterheben und servieren.

- 5 Das Leipziger Allerlei dient ausgezeichnet als Beilage zu Fixe Schnitzel „Roasted Garlic“. Die Schnitzel von beiden Seiten grillen (oder in der Pfanne braten) und zu dem Leipziger Allerlei auf die Teller geben. Bei Bedarf reicht man noch Pommes Frites dazu.

Viel Spaß und guten Appetit!

Wir danken Herrn W. Gansauge aus Leipzig für diese Rezeptidee.

Wir veröffentlichen Ihr Lieblingsrezept! Sie probieren gerne neue Geflügelgerichte aus und haben viele tolle Rezepte gesammelt? Dann teilen Sie Ihre leckersten Entdeckungen doch mit den anderen Lesern der Koch Club News! Schicken Sie uns Ihr Rezept an kochclub@wiesenhof.de oder per Post an WIESENHOF Koch Club, Paul-Wesjohann-Str. 45, 49429 Visbek.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt:

WIESENHOF

Texte: Ricarda Nolte

Layout:

KD&P Werbeagentur, Bremen

www.wiesenhof.de

Kleines Küchen-Lexikon: Morcheln

Diese Feinschmeckerpilze sind eine sehr beliebte aber auch seltene und deshalb teure Delikatesse. Je dunkler ihr Hütchen, desto begehrt und teurer sind sie, am bekanntesten sind die Spitzmorchel und die Speisemorchel. Da sie roh nicht genießbar sind, müssen sie vor dem Verzehr immer gekocht oder getrocknet werden. Bei uns werden sie meistens in getrockneter Form angeboten. Vor der Verwendung weicht



man sie 20-30 Minuten in warmem Wasser ein, wobei man das Wasser zwischendurch einmal erneuern sollte. Danach werden sie wie frische Morcheln weiterverwendet. Im Frühjahr kann man manchmal auch frische Morcheln kaufen. Sie müssen zunächst sehr gründlich gewaschen werden, um Sand, Erde und andere Verunreinigungen aus den unregelmäßigen Vertiefungen in der Oberfläche herauszuspülen. Danach werden sie mit Küchenpapier trocken getupft und mindestens 6 Minuten gekocht oder in Fett gedünstet. Besonders die getrockneten Exemplare sind sehr geschmacksintensiv und man kann sie deshalb in der Küche sparsam verwenden. Ihr samtiges, zartnussiges Aroma lässt sich gut mit Spargel kombinieren, passt aber auch hervorragend zu mildem Fleisch wie Kalb oder Geflügel und macht sich sehr gut in Saucen und Ragouts, z. B. im Hühnerfrikassee.