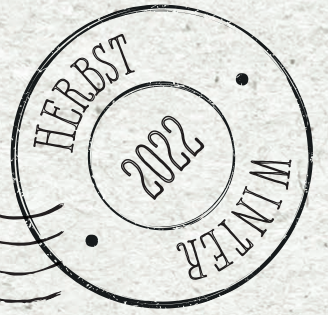


frischli

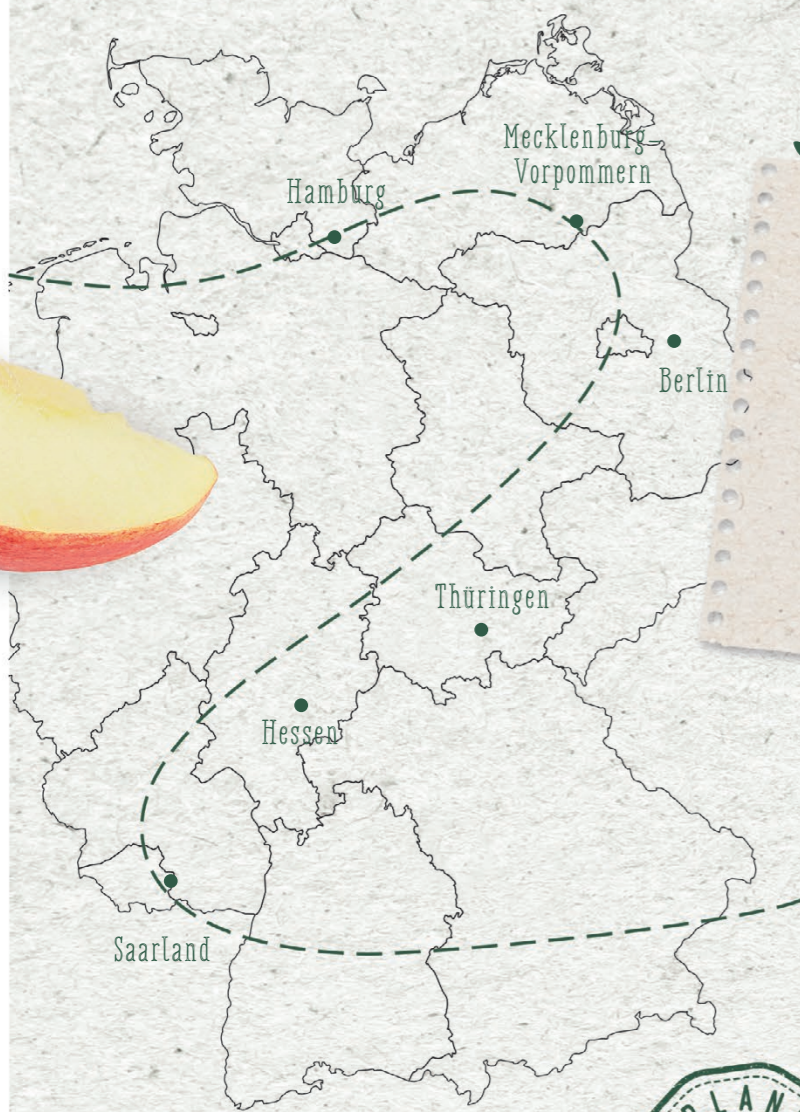
Immer ein Erfolgsrezept



Gute Reise

REZEPTIDEEN AUS
DEUTSCHLAND





Auf, auf ...

Lassen Sie sich von uns mitnehmen – auf eine kulinarische Rundreise durch deutsche Länder!

Ob herzhaftes „Hoppelpoppel“ aus dem Berliner Raum, „Hessischer Speckkuchen“ bis hin zu Nachtischvarianten wie z. B. „Thüringer Schneeeier“ auf Pudding und mehr:

Begeistern Sie Ihre Tischgäste mit Abwechslung auf der Menükarte – **und mit genussversprechenden Rezeptvariationen, die die naheherbst- und Wintersaison erfolgreich einläuten!**

... in eine Reise in den Genuss!



Saarland

Zubereitungszeit: 60 Min.
Garzeit: 30 Min.

Gefüllde mit Specksauce & Apfel-Sauerkraut

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Gefüllde:

1,5 kg Kartoffeln, geschält; 150 ml heiße Milch; 6 g Salz; 750 g Pellkartoffeln, gekocht & gepellt; 150 g Kartoffelstärke; Muskatnuss; 150 g Hackfleisch, angebraten; 75 g Leberwurst; 40 g Voll- ei, 30 g Paniermehl; 25 g Lauchzwiebeln, fein gehackt; 5 g Petersilie, fein gehackt

Für die Specksauce:

150 g Zwiebeln, fein gehackt; 200 g Schinkenspeck, gewürfelt; 40 ml Pflanzenöl; 40 g Mehl; 500 ml Bratenfond; 350 ml **frischli Schmand 24 % ohne Gelatine**; Salz, Pfeffer, Honig

Für das Sauerkraut:

100 g Zwiebeln, in Ringe geschnitten; 30 g Butterschmalz; 200 g Apfel, geschält, entkernt & gewürfelt; 1,4 kg frisches Sauerkraut; 100 ml Apfelsaft; 3 Lorbeerblätter; Pfeffer; Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln fein reiben, den Kartoffelsaft abpressen, mit heißer Milch übergießen und das Salz hinzufügen. Pellkartoffeln durchpressen, Kartoffelstärke dazugeben, die Masse verkneten und mit Muskatnuss abschmecken.
2. Aus Hackfleisch, Leberwurst, Ei, Paniermehl, Lauchzwiebeln und Petersilie die Knödelfüllung herstellen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. 20 Knödel herstellen, diese mit Hackfleischmasse füllen und 25 Minuten in Salzwasser garziehen.
4. Für die Sauce Zwiebeln und Speck in Öl anbraten bis sie gebräunt sind, Mehl darüber streuen, Bratenfond angießen und gut verrühren. Die Sauce 15 Minuten köcheln lassen, **frischli Schmand 24 % ohne Gelatine** dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
5. Für das Sauerkraut Zwiebeln in Butterschmalz anbraten und Apfelwürfel unterrühren. Sauerkraut, Apfelsaft und Lorbeerblätter dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und 15 Minuten garen lassen.
6. Klöße, Specksauce und Sauerkraut anrichten und mit Petersilie garnieren.



Hessen

Zubereitungszeit: 50 Min.
Gehzeit: 2 Std.

Backzeit: 25 Min.

Speckkuchen mit Porree & Zwiebeln

Zutaten für 10 Portionen:

- 400 g Weizenmehl
- 250 ml lauwarme Milch
- 42 g frische Hefe
- 50 g flüssige Butter
- 3 g Salz
- 400 g Zwiebeln, halbiert und in Ringe geschnitten
- 250 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 250 g Porree, in Ringe geschnitten
- 30 ml Pflanzenöl
- 500 ml **frischli Gratin-Sauce**
- 120 g Volle
- 250 g Emmentaler, gerieben
- Pfeffer, Muskatnuss
- 20 g Schnittlauch, fein gehackt

Zubereitung:

1. Hefeteig aus Mehl, Milch, Hefe, Butter und Salz herstellen und 1,5 Stunden gehen lassen.
2. Zwiebeln, Schinkenspeck und Porree in Öl anbraten, 10 Minuten dünsten und anschließend abkühlen lassen.
3. **frischli Gratin-Sauce**, Ei und Emmentaler dazugeben, alles gut verrühren und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Hefeteig durchkneten, ausrollen, auf ein GN-Blech legen und weitere 30 Minuten lang gehen lassen.
5. Masse für den Belag darauf verteilen und bei 200 °C ca. 25 Minuten lang backen.
6. Speckkuchen in Stücke schneiden, anrichten und mit Schnittlauch garnieren.



Thüringen

Zubereitungszeit: 35 Min.
Kühlzeit: 30 Min.

Schneeeier auf Vanillepudding mit Karamell

Zutaten für 10 Portionen:

- 60 g Zucker
- 90 ml Eiklar
- 500 ml Milch
- 3 ml Vanilleextrakt
- 1 kg **frischli Bio Milchpudding Vanille**

Zubereitung:

1. 30 g Zucker karamellisieren lassen, in Gitterform auf ein Backpapier träufeln und kurz abkühlen lassen.
2. Eiklar mit 15 g Zucker sehr steif schlagen.
3. Milch mit Vanilleextrakt und übrigem Zucker aufkochen, mit Teelöffeln Nocken vom Eischnee abstechen, in der Milch garziehen, aus der Milch entfernen und abkühlen lassen.
4. **frischli Bio Milchpudding Vanille** in Schälchen portionieren, Schneeeier darauf verteilen und mit Karamellgittern garnieren.



Berlin



Zubereitungszeit: 45 Min.

Garzeit: 30 Min.

Hoppelpoppel mit Gewürzgurken-Hollandaise

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 kg Pellkartoffeln vom Vortag
- 100 ml Pflanzenöl
- 200 g Schalotten, in Ringe geschnitten
- 400 g Kochschinken, gewürfelt
- 1,1 l Vollei
- 200 ml **frischli Schlagsahne 30 %**
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 700 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 300 g Gewürzgurken, fein gewürfelt
- 25 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

1. Pellkartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in Öl braten, bis sie Farbe nehmen. Schalotten und Kochschinken dazugeben, alles goldbraun anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Kartoffeln auf einem Blech verteilen. Ei mit **frischli Schlagsahne 30 %** verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über die Kartoffeln gießen und ca. 30 Minuten bei 180 °C im Ofen garen.
3. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit Gewürzgurken verrühren und erwärmen.
4. Hoppelpoppel anrichten, Hollandaise angießen und mit Schnittlauch garnieren

TIPP

Die Gewürzgurken können auch direkt zu den Kartoffeln gegeben werden und eine Schnittlauch-Hollandaise hergestellt werden.



Mecklenburg-Vorpommern

Zubereitungszeit: 45 Min.

Buttermilchkartoffeln mit Bockwurst & Schinken

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Schinkenspeck, gewürfelt
- 80 ml Pflanzenöl
- 40 g Zucker
- 2 l **frischli Buttermilch Erzeugnis**
- 4 Lorbeerblätter
- 2 kg Kartoffeln, gegart
- 400 g Bockwürste, in Scheiben geschnitten
- 30 g Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Schinkenspeck in 30 ml Öl goldbraun anbraten und Zucker darüberstreuen.
2. **frischli Buttermilch Erzeugnis** und Lorbeerblätter dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
3. Ein Drittel der Kartoffeln fein stampfen und unter die Suppe rühren. Die übrigen Kartoffeln grob würfeln, mit den Bockwürsten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aus dem übrigen Öl und Petersilie Petersilienöl herstellen.
5. Buttermilchkartoffeln anrichten und mit Petersilienöl garnieren.

TIPP

Zusätzlich können die Buttermilchkartoffeln noch mit kross gebratenen Schinkenscheiben garniert werden.



Hamburg

Zubereitungszeit: 25 Min.

Rote Grütze mit Anissahne & Franzbrötchen

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 ml **frischli Schlagsahne 32 %**
- 10 g Zucker
- 1 Prise Anis, gemahlen
- 1 kg **frischli Rote Grütze**
- 75 g Franzbrötchen, in Streifen geschnitten

TIPP

Statt Anis kann auch Zimt verwendet werden.

Zubereitung:

1. **frischli Schlagsahne 32 %** mit Zucker und Anis steif schlagen.
2. **frischli Rote Grütze** in Schälchen portionieren.
3. Franzbrötchen-Streifen darauf verteilen und mit Anissahne garnieren.



Verwendete frischli Produkte



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

frischli

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Tel.: +49 5037-301-0, Fax: +49 5037-301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de
www.wiesehoff.com

Förderkreismitglied



092022