

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere Lieblingsgerichte

Für die
Herbst- & Winterküche

inklusive
Rezepteinhefter
„Für die
Weihnachtszeit“



Ausgabe 3 / 2017

Unser Tipp:



Leckere Lieblingsgerichte

... für Herbst und Winter!

Die kalte Jahreszeit macht wieder Lust auf köstliche Gerichte, die verwöhnen – mit unseren abwechslungsreichen Rezept-ideen für Herbst und Winter ist das für Sie schnell und einfach machbar!

Probieren Sie auch unsere Festtagsgerichte für die Vorweihnachtszeit (in der Mitte der Broschüre), die feierliche Genussmomente für Sie und Ihre Gäste versprechen und begeistern!

Ihnen eine erfolgreiche und festliche Herbst- & Wintersaison!



Hauptgerichte

Pfefferrahm-Hüftsteak Seite 05
mit Honigkuchen-Kartoffelgratin

Schweinemedallions Seite 06
mit Birnen-Hollandaise
& Kräuterkartoffelstampf

Pilz-Mohn-Pfanne Seite 07
mit Kartoffel-Möhren-Rösti
& Feldsalat



Infos

Verwendete Produkte & Neuprodukte Seiten 16 / 17

Neuer Internetauftritt Seite 18

frischli Gebietsleiterkarte Seite 19



Desserts

Birne-Quitte-Mascarpone Seite 09
mit Preiselbeer-Zimt-Sauce
& Vanillekipferln

Vanilla-Pudding Seite 10
mit Amarenakirschen
& Florentiner-Crunch

Milchreis Seite 11
mit Orangen-Zimt-Sauce
& Mandelblättchen

Vanillejoghurt Seite 12
mit Apfel-Kürbis-Grütze
& rosa Pfefferbeeren

Mandarinen-Mascarpone-Creme Seite 13
mit Lebkuchen-Nuss-Granola

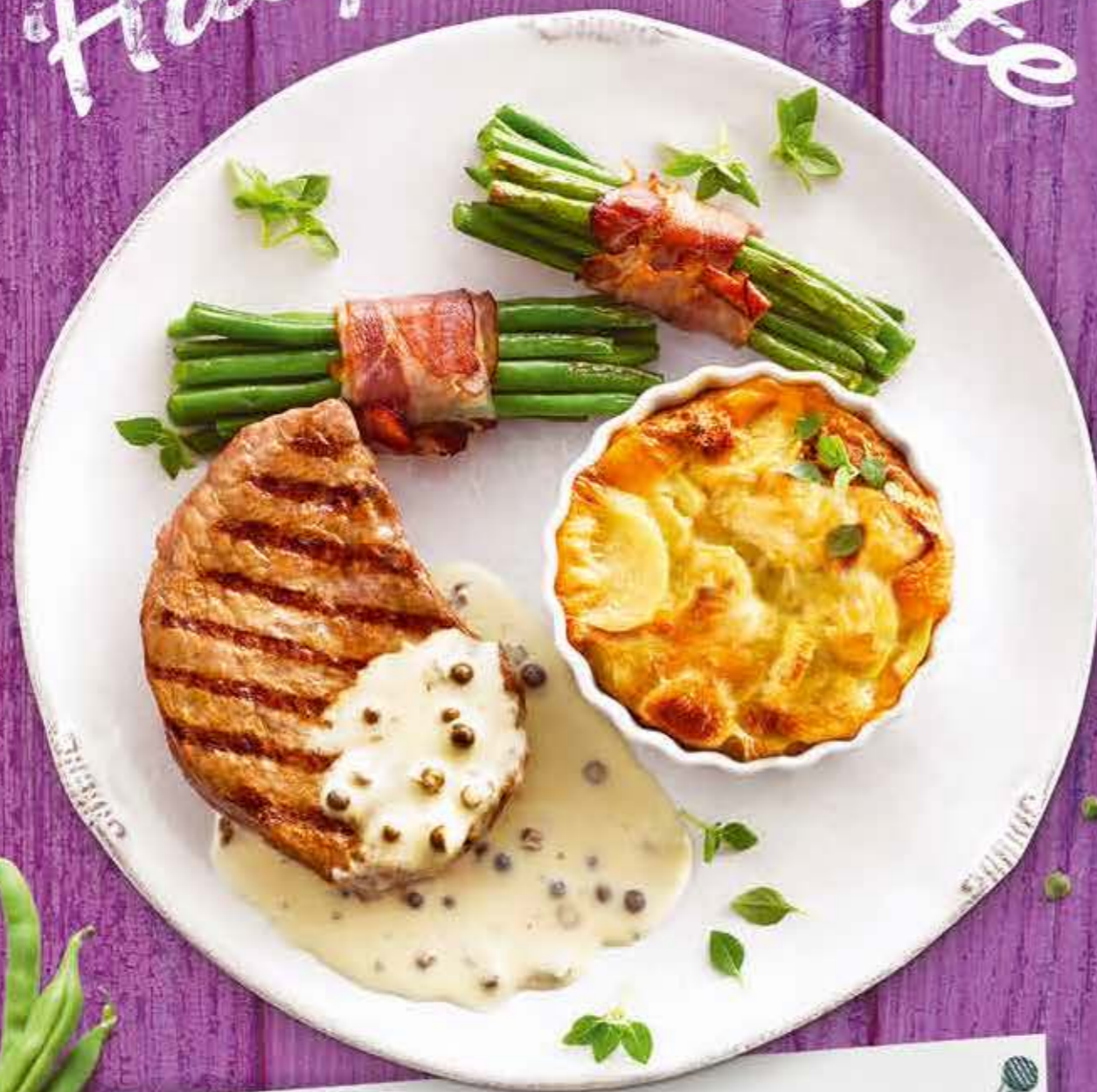
Türkischer Joghurt Seite 14
mit Orangen, Honig, Pistazien
& Granatapfelkernen

Tiramisu-Trifle Seite 15
mit Schoko-Butterkeks
& Granatapfelgelee





Hauptgerichte



Jetzt haben herzhaftere Hauptgerichte Hochsaison!
Verwöhnen Sie Genießer mit unseren delikaten Fleischgerichten mit dem gewissen Extra.
Und die Vegetarier unter Ihren Gästen werden vom Leckeren Menü Pilz-Mohn-Pfanne begeistert sein.

Pfefferrahm-Hüftsteak mit Honigkuchen-Kartoffelgratin

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg geschälte Kartoffeln
- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 100 g Honigkuchen, fein gewürfelt
- 150 g geriebener Käse
- 1,5 kg grüne Bohnen
- 1,5 kg Rinderhüftsteaks
- 30 g eingelegter grüner Pfeffer
- 30 g Speisestärke
- 1 l frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %
- Salz
- 150 g roher Schinken, dünne Scheiben

Zubereitung:

1. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, mit frischli Gratin-Sauce und Honigkuchen in ein tiefes GN-Blech schichten und bei 175 °C 30 Minuten im Ofen garen. Gratin mit Käse bestreuen und weitere 20–30 Minuten gratinieren.
2. Grüne Bohnen garen. Die Hüftsteaks scharf anbraten und im Ofen weitergaren.
3. Für den Pfefferrahm den eingelegten Pfeffer zerdrücken, mit der Speisestärke zur frischli Küchen-Profi-Sahne 20 % geben, erhitzen und mit Salz abschmecken.
4. Schinkenscheiben anbraten und die Bohnen mit dem Schinken umwickeln.
5. Hüftsteaks, Gratin, Bohnen und Pfefferrahm anrichten.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 90 Min.

Schweinemedallions

mit Birnen-Hollandaise & Kräuterkartoffelstampf



Zutaten für 10 Portionen:

- 1,8 kg Rote Bete (10 Stück)
- 600 g Creme frischli 24 %
- 100 g saure Gurken, fein gewürfelt
- Estragon
- Liebstöckel
- 1,5 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 400 ml Milch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Muskatnuss
- 400 g Birnen
- 30 g Zucker
- 1 l frischli Sauce Hollandaise Cullus
- 1,5 kg Schweinemedallions
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rote Bete putzen und in Alufolie gewickelt 40 Minuten bei 200 °C garen. Creme frischli 24 % mit Gurkenstückchen vermengen und mit Estragon, Liebstöckel, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kartoffeln kochen, Zwiebeln fein würfeln und in Butter andünsten, Milch dazugeben und mit den gekochten Kartoffeln zerstampfen. Kräuter fein hacken, unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Birnen entkernen, schälen und fein würfeln. Zucker erhitzen, bis dieser karamellisiert und Birnen dazugeben. Kurz dünsten und die frischli Sauce Hollandaise Cullus unterrühren.
4. Schweinemedallions von beiden Seiten einige Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Rote Bete mittig einschneiden, mit der Kräutercreme füllen und mit Kartoffelstampf, Schweinemedallions und Birnen-Hollandaise anrichten.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 80 Min.

Tipp: Vorgegarte Rote Bete verwenden und kurz erhitzen.

Pilz-Mohn-Pfanne

mit Kartoffel-Möhren-Rösti & Feldsalat



Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 50 ml Pflanzenöl
- 1,5 kg Champignons und Austernpilze
- 50 ml Pflanzenöl
- 30 g Mohn
- 300 ml frischli Küchen-Profisahne 20 %
- 300 g Feldsalat
- 50 g Walnüsse
- 60 ml Speiseöl
- 40 ml Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Kartoffeln fein reiben, Möhren schälen und ebenfalls fein reiben. Beides mit Eiern und Weizenmehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffel-Möhren-Masse 20 Rösti in Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
2. Pilze halbieren und in Öl gut anbraten, Mohn dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und frischli Küchen-Profisahne 20 % unterrühren.
3. Feldsalat waschen, die Walnüsse grob hacken und anrösten. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Den Salat in Schälchen anrichten, Dressing darüber geben und mit Walnüssen bestreuen.
4. Pilze und Rösti anrichten.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 60 Min.



Desserts



Dessertvielfalt für die Sinne!

Süße Dessertideen mit herbst- und winterlichen Zutaten – ein Wohlgenuss zur kalten Jahreszeit. Verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt mit unseren vielfältigen Rezeptideen mit Zutaten wie Zimt, Lebkuchen, Honig und Pistazien!

Birne-Quitte-Mascarpone mit Preiselbeer-Zimt-Sauce & Vanillekipferln

Zutaten für 10 Portionen:

- 300g Preiselbeeren aus dem Glas
- 10g Speisestärke
- ½ TL Zimt
- 100g Vanillekipferln
- 1 kg frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme

Zubereitung:

1. Preiselbeeren in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit auffangen, mit Stärke verrühren und kurz aufkochen. Preiselbeeren und Zimt unterrühren und die Sauce 30 Minuten kaltstellen.
2. Vanillekipferln fein hacken.
3. frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme in Gläser portionieren.
4. Preiselbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen und Vanillekipferln darüber streuen.



Wieder da!

Portionen: 10

🕒 Zubereitungszeit: 25 Min.

🕒 Kühlzeit: ca. 30 Min.

Vanilla-Pudding

mit Amarenakirschen & Florentiner-Crunch

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Florentinerkekse
- 1 kg frischli Vanilla-Pudding
- 100 g Amarenakirschen

Zubereitung:

1. Florentinerkekse grob zerhacken.
2. frischli Vanilla-Pudding in Gläser portionieren.
3. Florentinerkekse-Crunch auf den Pudding streuen.
4. Amarenakirschen darauf verteilen.

Servieren
& genießen!



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 20 Min.

Milchreis

mit Orangen-Zimt-Sauce & Mandelblättchen

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 ml Orangensaft
- 15 g Speisestärke
- 100 g Orangenfilets
- 1 Messerspitze Zimt
- 100 g Mandelblättchen
- 1 kg frischli Milchreis

Zubereitung:

1. Orangensaft mit Stärke verrühren und kurz aufkochen lassen.
2. Orangenfilets und Zimt zur Sauce geben und diese 30 Minuten kalt stellen.
3. Mandelblättchen rösten.
4. frischli Milchreis in Gläser portionieren.
5. Orangensauce darauf verteilen und Mandelblättchen darüber streuen.



Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Vanillejoghurt

mit Apfel-Kürbis-Grütze & rosa Pfefferbeeren



Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Äpfel
- 30 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 20 – 30 rosa Pfefferbeeren
- 1 kg Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille 3,5%

Leckerer
Desserttipp!

Zubereitung:

1. Hokkaido-Kürbis entkernen und in feine Würfel schneiden.
2. Äpfel entkernen und fein würfeln. Die Kürbiswürfel mit Wasser andünsten. Nach 10 Minuten Äpfel und Zucker dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Anschließend abkühlen lassen und 30 Minuten kaltstellen.
3. Rosa Pfefferbeeren zerstoßen.
4. Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille 3,5% in Gläser portionieren.
5. Apfel-Kürbis-Grütze auf den Joghurt geben und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.



NEU
im Sortiment!

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 35 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Mandarinen-Mascarpone-Creme

mit Lebkuchen-Nuss-Granola

Zutaten für 10 Portionen:

- 80 g gemischte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne)
- 70 g kernige Haferflocken
- 20 g Zucker
- 50 g Lebkuchen
- 1 kg frischli Mandarine-Mascarpone Creme

Zubereitung:

1. Nüsse grob hacken und zusammen mit Haferflocken und Zucker anrösten.
2. Lebkuchen fein würfeln und dazugeben.
3. frischli Mandarine-Mascarpone Creme in Gläsern portionieren.
4. Lebkuchen-Nuss-Granola auf der Creme verteilen.



Tip: Kleine Lebkuchenherzen ausstechen, mit Dekorzucker verzieren und das Dessert damit garnieren.

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Min.

Türkischer Joghurt

mit Orangen, Honig, Pistazien & Granatapfelkernen

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Wiesehoff Joghurt türkischer Art 3,5 %
- 250 g Orangenfilets
- 100 g Granatapfelkerne
- 150 g Honig
- 40 g Pistazien, grob gehackt

Zubereitung:

1. Wiesehoff Joghurt türkischer Art 3,5% im Servier-ring anrichten.
2. Orangenfilets um den Joghurt anrichten und Granatapfelkerne darauf verteilen.
3. Honig über den Joghurt und die Orangen träufeln, die Pistazien darüber streuen.



NEU
im Sortiment!

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

Tiramisu-Trifle

mit Schoko-Butterkeks & Granatapfelgelee

Zutaten für 10 Portionen:

- 5 Blätter Gelatine
- 400 ml Granatapfelsaft
- 1 kg frischli Tiramisu-Creme
- 100 g Schoko-Butterkekse


Zubereitung:

1. Gelatine 10 Minuten in Wasser einweichen, den Saft erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in Gläser verteilen. Für 2 Stunden kaltstellen.
2. frischli Tiramisu-Creme darauf verteilen.
3. Butterkekse zerkrümeln und auf die Creme geben.

*So schokoladig
& lecker!*



 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 2 Std.

Unsere verwendeten Produkte



Unsere Neuprodukte



Saisonprodukt Herbst/Winter

Birne-Quitte-Mascarpone Creme

Wieder da: Verführerische Kombination aus Birne, Quitte und sahniger Mascarpone-Note, die jeden Nachtisch zum Geschmackserlebnis macht.

- fruchtig mit feinen Birnenstückchen
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- schmeckt wie selbst gemacht
- ungekühlt haltbar, direkt servierfertig
- geeignet für die vegetarische Ernährung



Neu!

Wiesehoff Quarkprodukte

Die neue Quarkprodukt-Range für Profiverwender für vielfältige Anwendungen.

- Speisequark 40% (5-kg-Eimer)
- Magerquark 0,1% (5-kg- & 10-kg-Eimer)
- Cremiger Quark mit Joghurt 0,1% (5-kg- & 10-kg-Eimer)
- Konditorenquark 0,1% (5-kg- & 10-kg-Eimer)



Milchpudding Butterkeks

Unsere neue Sorte mit Butterkeksgeschmack! Mit fettarmer Milch mit 1,5% Fett und 6% zugesetztem Zucker.

- speziell für die Kita- & Schulverpflegung
- für die vegetarische Ernährung geeignet
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- ohne Süßstoff

NEUE SORTE!



Pflanzliche Schlagcreme

Unsere erste rein pflanzliche Schlagcreme für professionelle Verwender! Genauso Lecker und einfach im Handling wie unsere klassischen Schlagcremes.

- besonders ergiebig: Aufschlag mind. 250 %
- kann nicht überschlagen werden
- laktosefrei, glutenfrei & halal
- hohe Standfestigkeit & säurestabil
- ungekühlt haltbar

NEU!



Unser neuer Internet-Auftritt: www.frischli-foodservice.de



NEU!

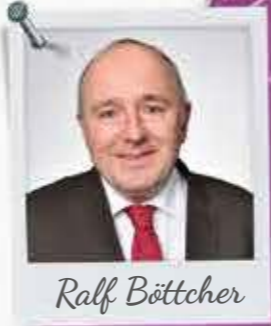
Neuer Auftritt, neuer Look

Kennen Sie eigentlich schon unseren neuen frischli Foodservice-Internetauftritt? Hier konzentrieren wir uns ausschließlich auf die Themen, die auch für Sie als professioneller Verwender von Interesse sind. Dabei präsentieren wir Ihnen diese bedienerfreundlich und attraktiv, so dass jeder Besuch auf den ersten Klick Spaß macht.

Entdecken Sie jetzt z. B. unseren innovativen Rezeptfinder, unsere neuen Rezeptvideos und mehr!

Wir sehen uns: www.frischli-foodservice.de!

frischli deutschlandweit vertreten!



Ralf Böttcher
GVL West
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de



Volker Gunia
GVL Rhein-Main
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de



Nicolas Ehmer
GVL Rhein-Neckar
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de

Sprechen Sie gerne unsere Außendienstmitarbeiter an!



Frank Falk
GVL Hamburg / Küste
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de



Markus Haker
GVL Niedersachsen / Bremen
+49 (0) 170 / 7 61 66 29
markus.haker@frischli.de



Volker Kohrs
KAM national
+49 (0) 5037 / 301 0
volker.kohrs@frischli.de



Michael Gödel
GVL Bayern
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de



Freuen Sie
sich schon auf
unsere kommende
Rezeptbroschüre
2018!



frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com

info@frischli.de