

GESCHNETZELTES „TIROLER TRAUM“

mit Marillen, Kräuterseitlingen, Schmarrn mit Bergkäse & Wildkräutersalat

ZUTATEN: 10 PORTIONEN

- 1,5 kg Schweinefleisch aus der Oberschale
- Pflanzenöl
- 200 g rote Zwiebeln
- 350 g Kräuterseitlinge
- 50 g Mehl
- 1,2 l Brühe/Fond
- 300 g Marillen/Aprikosen, geschält, entkernt
- 300 ml Aprikosensaft
- 300 g **Wiesehoff Crème Fraîche**
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Honig
- 3 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 600 ml Milch
- 150 g geriebener Bergkäse
- Je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch
- 20 ml Kräuterssig
- 1 TL Senf
- 300 g Wildkräuter Salatmischung

ZUBEREITUNG

1. Schweinefleisch in Streifen schneiden, in 100 ml Öl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln in Ringe geschnitten darin anbraten, Kräuterseitlinge grob würfeln und hinzugeben, das Ganze mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und verrühren.
2. Marillen/Aprikosen in Spalten schneiden (10 Stück zum Garnieren zurücklegen), Aprikosensaft, **Wiesehoff Crème Fraîche** und Fleisch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Honig abschmecken.
3. Für den Schmarrn Eier trennen, Eiklar schaumig schlagen und Mehl, Milch und Eigelb verquirlen. Geriebenen Käse unterrühren, Kräuter feinhacken und dazugeben, Eiklar vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig etwa 1 cm dick in Öl in der Pfanne von einer Seite backen, in Stücke zerteilen und von der anderen Seite ebenfalls backen.
4. Aus 50 ml Öl, Kräuterssig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und mit der Salatmischung vermengen.
5. Geschnetzeltes und Bergkäse-Schmarrn tellerweise anrichten und das Geschnetzelte mit Marille/Aprikose und Thymian garnieren. Wildkräutersalat in Schälchen anrichten.

UNBEDINGT
PROBIEREN!

 **Zubereitungszeit:**
60 Minuten

Neu bei
frischli



frischli

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de
www.wiesehoff.com



Förderkreismitglied

042017

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Leckere
Rezeptinspirationen

AUS DER
ALPENKÜCHE



Griab di und hallo,

laden Sie Ihre Gäste in die genussvolle Alpenregion ein und begeistern Sie mit innovativen Rezepten, die nach Urlaub in den Bergen schmecken – und fix in der Großküche umzusetzen sind.



SPÄTZLE-AUFLAUF „ALPENGLÜCK“

mit frischen Pilzen, Blattspinat, Bergkäse & Spitzkohl-Krautsalat

ZUTATEN: 10 PORTIONEN

- 1 kg Spätzle
- 450 g Blattspinat
- 500 g Champignons
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- Liebstöckel
- 1 l **frischli Auflauf-Sauce**
- 200 g geriebener Bergkäse
- 1 kg Spitzkohl
- 1 Bund Petersilie
- 80 ml Pflanzenöl
- 40 ml Kräuteressig
- Honig

ZUBEREITUNG

1. Spätzle bissfest garen. Blattspinat blanchieren, Champignons in Scheiben schneiden und ein Drittel Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Spätzle, Spinat, Schnittlauchröllchen und Champignons auf ein tiefes GN-Blech geben, mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen und mit **frischli Auflauf-Sauce** vermengen. Geriebenen Käse darauf verteilen und bei 180 °C etwa 40 Minuten im Ofen gratinieren.
3. Für den Krautsalat den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, Petersilie fein hacken, Öl und Kräuteressig dazugeben, den Salat gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
4. Den Auflauf anrichten, mit Schnittlauch garnieren und den Krautsalat in kleine Schälchen füllen.

🔊 **Tipp:** Als nicht vegetarische Variante Streifen von Tiroler Schinken in den Auflauf geben.

🕒 **Zubereitungszeit:**
60 Min.
Garzeit im Ofen:
40 Min.



GRIESSPUDDING „ALPENLIEBE“

mit Holunderbeer-Gelee & Holunderblütensahne

ZUTATEN: 10 PORTIONEN

- 8 Blatt Gelatine
- 500 ml Holunderbeersaft
- 50 g Zucker
- 200 ml **frischli Schlagsahne 30%**
- 50 ml Holunderblütensirup
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und Holunderbeersaft und Zucker bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Gelatine ausdrücken, in den Saft rühren und auflösen, dann kurz abkühlen lassen.
2. Ein halbes, tiefes GN-Blech mit Frischhaltefolie auslegen und den Saft darauf gießen, 2 Stunden kaltstellen.
3. **frischli Schlagsahne 30%** steif schlagen und den Holunderblütensirup unterrühren.
4. **frischli Grieß-Pudding** in Gläsern anrichten, das Holunderbeersaft-Gelee in Würfel schneiden (ca. 1 cm Kantenlänge), darauf verteilen und mit Holunderblüten-Sahne garnieren



🕒 **Kühlzeit:**
2 Stunden
Zubereitungszeit:
35 Minuten



PANNA-COTTA „ALMGENUSS“

mit Thymian, Erdbeeren & Wildblütenhonig

ZUTATEN: 10 PORTIONEN

- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 5 Zweige Thymian
- 500 g Erdbeeren
- 50 g Wildblütenhonig

ZUBEREITUNG

1. **frischli Panna Cotta Pudding** in eine Schale geben, Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken (einige Blätter zum Garnieren zurückbehalten) und mit dem Pudding verrühren.
2. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
3. Pudding in Gläser füllen und die Erdbeeren darauf verteilen.
4. Die Erdbeeren mit Wildblütenhonig beträufeln und mit Thymian garnieren.

EINFACH
LECKER!

🕒 **Zubereitungszeit:**
25 Minuten

