

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Kulinarische Grüße



Ausgabe 3
2015

Mit beiliegendem Poster: frischli Dessert-Trends 2015/2016!

Kulinarische Grüße

Gute Zeiten für Geschmack und Genuss

Der Herbst mit seinen kürzer werdenden Tagen schreit nach Herzhaft-Deftigem und süßen Desserts. So haben wir für Sie zum Abschluss unserer kulinarischen Rundreise durch Deutschland noch einmal köstliche regionale Gerichte entdeckt, die die trüben Tage mit dem ersten Bissen vergessen machen.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt ganz besonders – z. B. mit leckeren Hauptspeisen wie den schmackhaften Forellenfilets nach Bayerischer Art oder mit süßen Nachtischideen wie dem Birne-Quitte-Dessert „Altes Land“, um nur einige zu nennen. Was alle Rezepttipps vereint: Alle sind rationell zuzubereiten und schmecken einfach köstlich! Freuen Sie sich auf frischli Genuss-Inspirationen, die begeistern – und nehmen Sie Ihre Gäste mit auf Ihre eigene kulinarische Reise...

**Guten Appetit –
und eine erfolgreiche Herbst- und Wintersaison!**



„Der Sommer verabschiedet sich, der Genuss bleibt. Auch für die Herbst- und Wintersaison wollen wir Sie mit frischen Rezeptideen inspirieren, die schmecken und Ihre Gäste genussvoll begeistern.

Hiermit sind wir dann auch am Ziel unserer kulinarischen Genussreise durch Deutschland. Aber frischli wäre nicht frischli, wenn wir für Sie nicht auch 2016 neue köstliche Ideen geplant hätten... Lassen Sie sich überraschen!“

Volker Gunia (Gebietsverkaufsleiter frischli)

Hauptgerichte

1 x Fisch

Forellenfilets Bayerischer Art mit Weißbier-Hollandaise **Seite 05**

1 x Fleisch

Saarländischer Lauchkuchen mit Lyoner **Seite 06**

1 x vegetarisch

Kartoffel-Pilz-Auflauf Pfälzer Art **Seite 07**

Desserts

Bergisches Waffel-Trifle **Seite 09**

Hollerapfelringe „Osnabrücker Land“ auf Grießpudding **Seite 10**

Birne-Quitte-Dessert „Altes Land“ **Seite 11**

Rheinische Mini-Appeltaat mit aufgeschlagener Vanilla-Sauce **Seite 12**

Milchreis mit Spreewälder Kürbiskompott **Seite 13**

Bayerische Schmankerl-Creme mit Hiffenmark **Seite 14**

Donauwellen Tiramisu **Seite 15**



Haupt- gerichte

Genau das Richtige für die nahende Herbst- und Winterzeit:
Herrlich-herzhaft Hauptgerichte, die Ihre Gäste
genussvoll begeistern.

Unsere drei Rezepttipps inkl. des vegetarischen Gerichts
Kartoffel-Pilz-Auflauf „Pfälzer Art“ laden zum delikaten
Genussmoment ein und sorgen so für Zeiten
des Wohlfühlens.

Forellenfilets Bayerischer Art mit Weißbier-Hollandaise

Bayern

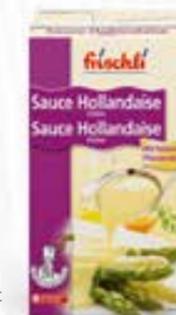
Forellenfilets

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Sauce Hollandaise Cullus
- 10 Forellenfilets
- 100 g Schalotten, fein gehackt
- 50 g Butter
- 25 g Kümmelsaat
- 250 ml Weißbier alkoholfrei
- 25 g grobkörniger Senf
- 30 g frischer Kerbel, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Butter zum Braten

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:**
Sauce Hollandaise Cullus



Birnen-Wirsing-Gemüse

Zutaten für 10 Portionen

- 2 kg Wirsing
- 100 g Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- 6 reife Birnen
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Honig
- Zitronensaft

Zubereitung

1. Wirsingblätter in Salzwasser ca. 5–7 Minuten kochen, abschrecken und abkühlen, dann gut abtropfen lassen. Anschließend die harten Stielansätze herausschneiden, die Blätter in Streifen schneiden und beiseite stellen. Birnen längs vierteln und das Kerngehäuse wegschneiden. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten zugeben, einige Minuten anschwitzen. Den Wirsing unterrühren und die Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken und bei kleiner Hitze dünsten.
3. Die Birnen unter den Wirsing rühren und einige Minuten garen.



Saarland

Saarländischer Lauchkuchen mit Lyoner

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 1,5 kg Porree (ca. 12 Stangen)
- 500 g Lyoner-Fleischwurst (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
- 200 g Speck, mager
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- 1 kg Hefeteig

Zubereitung

1. Porree in Scheiben schneiden. Lyoner-Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden.
2. Speck anbraten und Porree dazu geben, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und 10 Minuten dünsten. Mit der **frischli Sauce Hollandaise Klassik** gut vermischen.
3. Das Blech mit Teig auskleiden und den Boden mit der Fleischwurst belegen. Porree-Speckmischung darüber verteilen und bei 180° C ca. 40 Min. backen.
4. Mit Feldsalat servieren.



 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 40 Min.

 **frischli Produkt:**
Sauce Hollandaise Klassik

 **Tipp:** Für die vegetarische Variante einfach den Speck und die Wurst weglassen und etwas kräftiger würzen, z. B. mit Räuchersalz.

Kartoffel-Pilz- Auflauf Pfälzer Art

für
Vegetarier

Pfalz

Zutaten für 10 Portionen

- 500 ml **frischli Gratin-Sauce**
- 150 g rote Zwiebeln
- 1 kg gemischte frische Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze)
- Pflanzenöl
- 10 g Knoblauchpaste
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Schnittlauchröllchen
- 2 kg Kartoffeln, mehlig-kochend
- 1 Ei (Klasse M)
- 300 g Käse, gerieben

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 25 Min.

 **frischli Produkt:**
Gratin-Sauce

Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken. Pilze putzen und in grobe Würfel schneiden.
2. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze zugeben und ca. 15 Min. schmoren lassen. Knoblauch zugeben und weitere 5 Min. schmoren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unterrühren.
3. Kartoffeln schälen, vierteln, gar kochen und stampfen. Das Kartoffelpüree mit **frischli Gratin-Sauce** und dem verschlagenen Ei gut mischen und die Hälfte auf den Boden einer gefetteten Form streichen. Die Pilzmasse darauf verteilen, mit dem restlichen Püree bedecken und mit dem Käse bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 25 Min. backen.

Unser Tipp:
Mit Rote-Bete-Salat servieren!



Desserts

Die kulinarische Reise ist nach dem Hauptgang noch nicht beendet. Die leckeren Dessert-Varianten à la frischli aus allen Teilen Deutschlands sind weitere Genusshöhepunkte, mit denen Sie Ihr Menüangebot abrunden und Ihre Gäste verwöhnen können.

**Perfekt für alle Genießer –
das wird ein köstlicher
Herbst und Winter!**

Bergisches Waffel-Trifle

**Bergisches
Land**

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding mit Sahne**
- 500 ml **frischli SchlagSahne 32 %**
- 25 g Bourbonvanille-Zucker
- 4 Herzwaffeln
- 500 g Sauerkirschen (Konserve)
- Kakao

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:** Vanilla-Pudding mit Sahne

 **frischli Produkt:** SchlagSahne 32 %

Zubereitung

1. **frischli SchlagSahne** mit dem Bourbonvanille-Zucker steif schlagen.
2. In einem Dessertglas abwechselnd Waffelherzen, **frischli Vanilla-Pudding** und Sauerkirschen schichten.
3. Mit der geschlagenen Vanille-Sahne und einer Kirsche dekorieren und mit Kakao bestäuben.



**Osnabrücker
Land**

Hollerapfelfringe „Osnabrücker Land“

auf Grießpudding

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 5 mittelgroße Äpfel
- 250 g Holunderbeergelee (Hollergelee)
- 100 g Haferflocken
- 50 g gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
2. Äpfel in jeweils 4–5 Ringe schneiden und auf ein mit Butter gut gefettetes Blech legen. Mit Holunderbeergelee bestreichen, Haferflocken und gehackte Mandeln darüber streuen und bei 180° C ca. 15 Min. braten.
3. **frischli Grieß-Pudding** in Dessertschalen verteilen und die Hollerapfelfringe anlegen.



 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:** Grieß-Pudding

Birne-Quitte-Dessert „Altes Land“

Altes Land

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme**
- 300 g Birnen
- 30 ml Zitronensaft
- 50 g Butter
- 50 g Puderzucker

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:**
Birne-Quitte-Mascarpone Creme

Zubereitung

1. Birnen waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
2. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Birnenspalten zugeben und ca. 5 Min. garen. Etwas abkühlen lassen.
3. Die noch lauwarmen Birnenspalten auf der **frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme** verteilen.



NEU

Rheinland

Rheinische Mini-Appeltaat

mit aufgeschlagener Vanilla-Sauce

 **Zubereitungszeit:** 40 Min.

 **Backzeit:** 50 Min.

 **frischli Produkt:** Vanilla-Sauce



Zutaten für 10 Portionen

(für ein 2/3 Gastronorm-Blech)

• 500 g **frischli Vanilla-Sauce**

Teig:

- 300 g Mehl
 - 150 g kalte Butter
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
- alternativ: fertiger Mürbeteig, ungesüßt

Füllung:

- 750 g Äpfel
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 50 g Mandelblättchen
- 50 g Rosinen

Zubereitung

1. Mehl mit Butter, Ei und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Kalt stellen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Mit der Hälfte der Butter den Boden eines Bleches auslegen, die Apfelscheiben darauf legen. Zucker, Mandelblättchen und Rosinen über den Apfelscheiben verteilen.
3. Die restliche Butter zerlassen und über die Füllung der Appeltaat träufeln. Die Füllung nun im vorgeheizten Ofen bei 170° C ca. 20 Min. karamellisieren lassen.
4. Den Teig aus der Kühlung nehmen und auf Größe des Bleches ausrollen. Die Äpfel mit der Teigplatte bedecken und erneut im Ofen ca. 25–30 Min. backen.
5. Die **frischli Vanilla-Sauce** mit dem Rührgerät aufschlagen.
6. Die Appeltaat kurz auskühlen lassen, stürzen und in Rechtecke schneiden. Noch warm mit der aufgeschlagenen **frischli Vanilla-Sauce** servieren.

Milchreis mit Spreewälder Kürbiskompott

Spreewald

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Milchreis**
- 500 g Kürbis
- 250 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 125 ml weißer Balsamessig
- 30 g Ingwer, geschält
- ½ TL Zitronenschale, gerieben



Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, ausschaben und in Würfel schneiden. Das Wasser mit Zucker, Essig, Ingwer und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Kürbis hineingeben, das Wasser wieder zum Kochen bringen und den Kürbis darin kurz kochen lassen. Auskühlen lassen.
2. **frischli Milchreis** in Dessertschalen füllen und mit dem Kürbiskompott garnieren.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Kühlzeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:** Milchreis



Bayern

Bayerische Schmankerl-Creme

mit Hiffenmark

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 60 g Weizenmehl
- 30 g Zucker
- 15 g Kakao
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Hagebuttenmarmelade (Hiffenmark)
- Puderzucker

Zubereitung

1. Für das Knuspergebäck Mehl, Zucker, Kakao, Ei und Eigelb glatt rühren und ganz dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
2. Den Ofen auf 200° C vorheizen und den Teig 10–12 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Auskühlen lassen, das Papier entfernen und das Gebäck in kleine unregelmäßige Stücke brechen.
3. Die Hälfte der Gebäckstückchen unter den **frischli Panna Cotta Pudding** heben. Hagebuttenmarmelade glatt rühren und auf dem Panna Cotta Pudding verteilen. Die restlichen Gebäckstücke in die Creme stecken und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 10 Min.

 **frischli Produkt:** Panna Cotta Pudding



Donauwellen Tiramisu

**Baden-
Württemberg**

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Tiramisu-Creme**
- 150 g Löffelbiskuits
- 500 g Sauerkirschen (Konserven)
- 30 g Schokoraspeln
- 300 ml **frischli Schoko-Sauce**

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Kühlzeit:** mind. 3 Std.

 **frischli Produkt:** Tiramisu-Creme

 **frischli Produkt:** Schoko-Sauce

Zubereitung

1. Löffelbiskuits in einem GN-Einsatz (½ GN-Behälter) dicht nebeneinander legen und mit etwas Kirschsaftränken. Die Kirschen darauf verteilen und mit **frischli Tiramisu-Creme** wellenförmig bedecken.
2. Die **frischli Tiramisu-Creme** glatt verstreichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit **frischli Schoko-Sauce** und Schokoraspeln dekorieren.



Genießen Sie die Reise!



Jede Region Deutschlands hat ihre eigenen, typischen Rezepte, die zu besonderen, leckeren Spezialitäten werden – im Norden oder Süden, ebenso wie im Westen oder Osten.

Entdecken Sie abwechslungsreiche Gerichte und Desserts und laden Sie Ihre Gäste auf eine abwechslungsreiche Genussreise ein!

Produkte der Region

Qualität steht bei unseren Rezepten und Produkten immer an vorderster Stelle. Darum greifen Sie, sofern es die Saison erlaubt, bei Ihrem Obst- und Gemüsesortiment stets auf frische regionale Produkte zurück. Servieren Sie immer frischesten Genuss – Ihre Gäste werden es Ihnen danken.



Die verwendeten Produkte von **frischli**

Entdecken Sie unser vielfältiges Portfolio, das in all unseren Rezepten den Gerichten und Desserts das gewisse frischli Etwas gibt. Weitere frischli Produkte finden Sie auf www.frischli.de.





Auffällig attraktiv: unsere Unterstützungsmaterialien

An denen führt kein Blick vorbei: Unsere aufmerksamkeitsstarken Unterstützungsmaterialien sind die Hingucker in Ihrer Kantine – und machen direkt Appetit auf genussvolle Gerichte und Desserts.

Nutzen Sie unsere Aktionsplakate und -aushänge oder unsere Menüaufsteller, in die Sie Ihr individuelles Logo eindrucken können. Praktisch, hilfreich und zum fixen Download auf unserer Internetseite.



Nehmen Sie Ihre Gäste mit in eine köstliche Herbst-/Wintersaison!

www.frischli.de

Freuen Sie sich schon auf nächstes Jahr: Auch 2016 wird frischli Sie mit neuen kulinarischen Innovationen begeistern!



frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

info@frischli.de · www.frischli.de