

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Kulinarische Grüße

Genussvolles
aus der
Region



Ausgabe 2
2015

Kulinarische Grüße

Reisen Sie mit frischli durch Deutschland!

Lassen Sie sich begeistern: Auf unserer kulinarischen Rundreise quer durch Deutschland haben wir vielfältige regional-typische Gerichte entdeckt, die den Sommer in jeder Großküche perfekt willkommen heißen!

Herzhaft-leckere Hauptgerichte mit oder ohne Spargel und unwiderstehliche Dessertkreationen aus allen Himmelsrichtungen Deutschlands – alle mit dem gewissen kreativen „frischli Etwas“ und fix und rationell zubereitet.

Laden Sie ihre Gäste auf eine kulinarische Tour durch die Regionen Deutschlands ein und verwöhnen Sie mit sommerlich-frischen Menü-Inspirationen, die jederzeit und überall schmecken.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen eine schöne und genussvolle Sommerzeit!



„Wenn das mal nicht Appetit auf Sommer und aufs Verreisen macht: Genuss versprechende Rezeptvorschläge, die aus allen Teilen Deutschlands kommen und durch frischli eine ganz eigene kreative Note bekommen. Gemacht, um praktische Impulse für Ihre Menüplanung zu setzen und um Ihre Gäste zu verwöhnen.“

Unbedingt ausprobieren – nicht nur Sie werden begeistert sein!™
Robert Schröder (frischli Gebietsverkaufsleiter Verwender)

Hauptgerichte

Hauptgerichte mit Spargel:

Spargel mit Krabbensauce & Speck
„Norddeutsche Art“ **Seite 05**

Spargel im Allgäuer Käseteig
mit Sauce nach Tartarenart **Seite 06**

Badischer Spargel-Flammkuchen
mit Schwarzwälder Schinken **Seite 07**

Hauptgerichte ohne Spargel:

Rheinischer Kartoffelauflauf
mit Mettwurst **Seite 08**

Berliner Schmorgurkenragout **Seite 09**

Pfälzer Kartoffel-Bohnen-
Tomaten-Gratin mit
gerösteten Zwiebeln **Seite 10**

Desserts

Niedersächsischer Heidelbeer-
Buttermilch-Milchreis **Seite 13**

Badische Weinbergspeise mit
Haferflocken-Knusper-Bröseln **Seite 14**

Ostfriesische Teecreme **Seite 15**

Hessischer Kirschmichel mit
Edel-Schoko-Pudding & Sahne **Seite 16**



Haupt-gerichte

Für alle, die Spargel lieben – oder vielleicht auch nicht: Mit unseren drei Rezeptvorschlägen auf Spargel-Basis verführen Sie Ihre Gäste zur Sommersaison ebenso wie mit unseren drei Rezepten, die auf Spargel verzichten, wie z. B. unser Rheinischer Kartoffelauflauf oder das Berliner Schmorgurkenragout.

Spargel mit Krabbensauce & Speck


„Norddeutsche Art“

Nord-deutschland


Zutaten für 10 Portionen

- 750 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik** oder **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 250 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 3 kg Spargel, geschält
- 250 g Speck, gewürfelt
- 100 ml Zitrone
- 40 g Zucker
- 500 g Krabben
- 30 g Dill

 **Zubereitungszeit:** 45 Min.

 **frischli Produkt:** Sauce Hollandaise Klassik, oder

 **frischli Produkt:** Sauce Hollandaise Cullus

 **frischli Produkt:** Küchen-Profi-Sahne 20 %



Zubereitung

1. Spargel in ausreichend Salzwasser auf Biss kochen.
2. Speckwürfel kross anbraten.
3. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** oder **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erwärmen. Zitrone, Zucker, **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**, Krabben und Dill zur Hollandaise geben und vorsichtig verrühren.
4. Den Spargel mit der Krabbensauce anrichten, mit den Speckwürfeln bestreuen und mit Dill garnieren.

Dazu Petersilienkartoffeln servieren.



Allgäu

Spargel im Allgäuer Käseteig

mit Sauce „Tartarenart“ & Spargel-Kartoffelstampf

Spargel im Käseteig

Zutaten für 10 Portionen

- 500 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 250 g **frischli Creme frischli 24 %**
- 300 g Mehl
- 6 Eier (Klasse M)
- Weißwein
- 50 ml Pflanzenöl
- 200 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
- 5 Eiweiß (Klasse M)
- 2,5 kg grüner Spargel
- Öl zum Frittieren
- 60 g Gurken, gehackt
- 60 g Schalotten, gehackt
- 20 g Kapern, gehackt
- 2 Bund frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Kerbel, Estragon)
- etwas Gurkenwasser
- Salz
- Pfeffer



Zubereitungszeit: 60 Min.



frischli Produkt: Sauce Hollandaise Klassik



frischli Produkt: Creme frischli 24 %

Zubereitung

1. Aus Mehl, Eiern, Weißwein und Öl einen glatten Teig zubereiten. Den Käse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß steif schlagen und nach 30 Min. unter den Teig heben.
2. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** mit **frischli Creme frischli** gut verrühren. Gurken, Schalotten, Kapern und Kräuter nach Belieben unterrühren. Eventuell noch mit etwas Gurkenwasser verdünnen und mit Salz abschmecken.
3. Von den Enden des Spargels ca. 2 cm abschneiden. Öl auf 170° C erhitzen. Die Spargelstangen in den Teig tauchen und im heißen Öl 3 – 4 Min. goldbraun ausbacken. Zusammen mit der Sauce „Tartarenart“ und Spargel-Kartoffelstampf servieren.

Spargel-Kartoffelstampf

Zutaten für 10 Portionen

- 250 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 1,25 kg Kartoffeln, mehlig-kochend
- 1,25 kg grüner Spargel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer, weiß



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Von den Enden des Spargels ca. 2 cm abschneiden und in Stücke schneiden.
2. Kartoffelwürfel in kochendes Salzwasser geben. 10 Min. vor Ende der Garzeit den Spargel zugeben. Die Spargel- und Kartoffelwürfel abgießen, gut ausdämpfen lassen und grob zerstampfen.
3. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** erwärmen und nach und nach unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm halten.

Badischer Spargel-Flammkuchen

mit Schwarzwälder Schinken

Baden Baden

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 10 Flammkuchen-Teigböden (à 100 g)
- 30 g Kümmel, ganz
- 25 g Paprikapulver
- 500 g Spargel, weiß
- 500 g grüner Spargel
- 200 g Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 400 g Schwarzwälder Schinken
- 300 g Emmentaler, gerieben
- Petersilie
- Salz



Zubereitungszeit: 35 Min.



frischli Produkt: Sauce Hollandaise Klassik



Anmerkung: Als Beilage passt hierzu Sonnenwirbel-Salat (= badisch für Feldsalat)

Zubereitung

1. **frischli Sauce Hollandaise Klassik** gleichmäßig, dünn auf den Flammkuchen-Teigböden verteilen. Mit Kümmel und Paprikapulver bestreuen.
2. Den weißen Spargel schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Vom grünen Spargel ca. 2 cm von den Enden abschneiden und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Den Spargel in Salzwasser blanchieren.
3. Zwiebelringe, Spargel und Schinken auf den Flammkuchen verteilen und mit Emmentaler bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 250° C ca. 8 Minuten backen bis der Rand leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.




Rheinland

Rheinischer Kartoffelauflauf

mit Mettwurst


Rheinischer Kartoffelauflauf Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 2 kg Kartoffeln
- 500 g Mettwurst
- 2 Eier (Klasse M)
- 250 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 g Majoran
- 5 g Muskatnussblüte
- 10 g Piment
- Pfeffer, nach Geschmack
- Pflanzenöl

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:** Gratin-Sauce

 **frischli Produkt:** Creme frischli 24 %

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mettwurst in Scheiben schneiden.
2. **frischli Gratin-Sauce**, Eier, Zwiebeln und die Gewürze gut verquirlen.
3. Ein Drittel der Kartoffeln in einer gefetteten Form schichten und die Hälfte der Mettwurst darauf verteilen. Etwas von der Sauce darüber gießen. Darauf wieder eine Lage Kartoffeln schichten, die übrige Mettwurst darauf verteilen und Sauce darüber gießen. Mit den übrigen Kartoffeln und der restlichen Sauce abschließen.
4. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 60 Min. backen. Dazu Endiviensalat servieren.

Endiviensalat mit Speckdressing Zutaten für 10 Portionen

- 400 g frischli Creme frischli 24 %
- 2 Endiviensalate
- 200 g Speck, in Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 250 ml Weißwein oder Traubensaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Endiviensalat waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Speck in einer Pfanne mit Butter erhitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Dann die **frischli Creme frischli 24 %** zufügen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.
3. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.


Berliner Schmorgurkenragout

Berlin

Zutaten für 10 Portionen

- 750 ml frischli Sauce Hollandaise Cullus
- 1 kg Kalbs- oder Rinderhack
- ca. 10 g Salz
- 4 Eier (Klasse M)
- 150 g Semmelbrösel
- 750 g Möhren
- 1,2 kg Kartoffeln
- 1 kg Schmorgurken
- 150 g Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g Roux, hell
- 50 g Senf, mittelscharf
- 40 g Senfkörner
- Zucker
- Pfeffer
- 40 g fein geschnittener Dill

 **Zubereitungszeit:** 45 Min.

 **frischli Produkt:** Sauce Hollandaise Cullus

Zubereitung

1. Hackfleisch mit Salz, den Eiern und Semmelbröseln verkneten, in einen Spritzbeutel füllen und daraus ca. 100 Klößchen direkt in leicht kochendes Salzwasser abdrehen und ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. Möhren, Kartoffeln und Schmorgurken schälen. Möhren und Kartoffeln würfeln. Gurken halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
3. Kartoffeln und Möhren in der Butter andünsten, mit Brühe auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze leicht kochen lassen. Die Gurken zugeben und weitere 10 Min. garen.
4. Gemüse aus der Brühe heben und die Brühe mit Roux binden. Senf und Senfkörner zugeben und **frischli Sauce Hollandaise Cullus** einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gemüse und abgetropfte Klößchen in die Sauce geben, kurz heiß werden lassen und mit Dill garnieren.

Pfalz

Pfälzer Kartoffel- Bohnen-Tomaten-Gratin

für
Vegetarier


mit gerösteten Zwiebeln

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 kg grüne Bohnen
- 1 kg Tomaten
- Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eier (Klasse M)
- 300 g Gouda, gerieben
- 300 g Zwiebeln
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser knapp gar kochen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. **frischli Gratin-Sauce** mit den Eiern verquirlen.
2. Ein Gastronormblech oder eine Auflaufform fetten und die Kartoffeln, Bohnen und Tomaten einschichten. Dabei jede Lage salzen, pfeffern und mit der **frischli Gratin-Sauce** begießen.
3. Den Gouda über dem Gemüse verteilen. Die Auflaufform in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Den Auflauf dann mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 1 Std. garen. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin schmoren. 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit die Zwiebeln über dem Gratin verteilen und weiter backen.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 60 Min.

 **frischli Produkt:** Gratin-Sauce



Gute Reise!



Von Nord nach Süd, von West nach Ost. Für nahezu jede Region gibt es typische deutsche Rezepte, die zu besonderen, leckeren Spezialitäten werden.

Reisen Sie mit und entdecken Sie für Ihre Gäste abwechslungsreiche Gerichte und Desserts, die schmecken!

Desserts

Wer nach der Hauptspeise noch einmal so richtig genießen will, kommt an frischli nicht vorbei. Ebenso wenig wie an den Dessert-Ideen, die ihren Ursprung auf der kulinarischen Genussreise von Ostfriesland bis runter nach Baden-Baden haben. Guter Geschmack findet sich eben überall.

Starten Sie durch in sonnige Zeiten – mit köstlichen, fruchtig-frischen Nachtischvarianten!

Niedersächsischer Heidelbeer- Buttermilch-Milchreis

Nieder-
sachsen

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg frischli Milchreis
- 3 Blatt Gelatine
- 250 ml Heidelbeersaft
- 5 g Bourbon Vanillezucker
- 250 ml Buttermilch
- 100 g Heidelbeeren
(frisch oder aus dem Glas)

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Kühlzeit:** mind. 3 Std.

 **frischli Produkt:** Milchreis

Zubereitung

1. Gelatine einweichen. Den Heidelbeersaft erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Vanillezucker und Buttermilch zugeben und gut verrühren.
2. Die Heidelbeer-Buttermilch als Spiegel in Glasschälchen oder Gläser füllen und mehrere Stunden kalt stellen.
3. **frischli Milchreis** auf den Spiegel geben und mit Heidelbeeren garnieren.



Baden Baden

Badische Weinbergspeise


mit Haferflocken-Knusper-Bröseln

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding mit Sahne**
- 1 kg Weinbergpfirsiche
- 150 ml Pfirsichlikör oder Pfirsichsaft und einige Tropfen Bittermandelaroma
- 100 g kernige, grobe Haferflocken
- 120 g brauner Zucker

Zubereitung

1. Weinbergpfirsiche schälen, in große Würfel schneiden und mit Pfirsichlikör oder Pfirsichsaft und Bittermandelaroma marinieren.
2. Die Mischung ca. 5 Min. bissfest dünsten. Abkühlen lassen.
3. Die Haferflocken in einer Pfanne mit dem braunen Zucker rösten und abkühlen lassen.
4. **frischli Vanilla-Pudding mit Sahne** in Gläser füllen, den Pfirsichkompott darüber geben und mit den karamellisierten Haferflocken dekorieren.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

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

Ostfriesische Teecreme

Ostfriesland

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Panna Cotta**
- 500 ml **frischli Schlagsahne 30%**
- 5 Teebeutel „Ostfriesenmischung“
- 200 ml Wasser
- 30 g Brauner Teezucker
- 50 g Rum-Rosinen

 **Zubereitungszeit:** 20 Min.

 **Kühlzeit:** 2 Std.

 **frischli Produkt:** Panna Cotta

 **frischli Produkt:** Schlagsahne 30 %

Zubereitung

1. 200 ml kochendes Wasser über die Teebeutel gießen und 10 Min. ziehen lassen.
2. **frischli Panna Cotta** erhitzen. Danach von dem etwas abgekühlten Teekonzentrat 100 ml unterrühren. Die Panna-Cotta-Masse in Glasförmchen füllen und mindestens zwei Stunden kühl stellen.
3. Teecreme mit geschlagener **frischli SchlagSahne 30%**, braunem Teezucker und Rum-Rosinen garnieren.



Hessen

Hessischer Kirschmichel

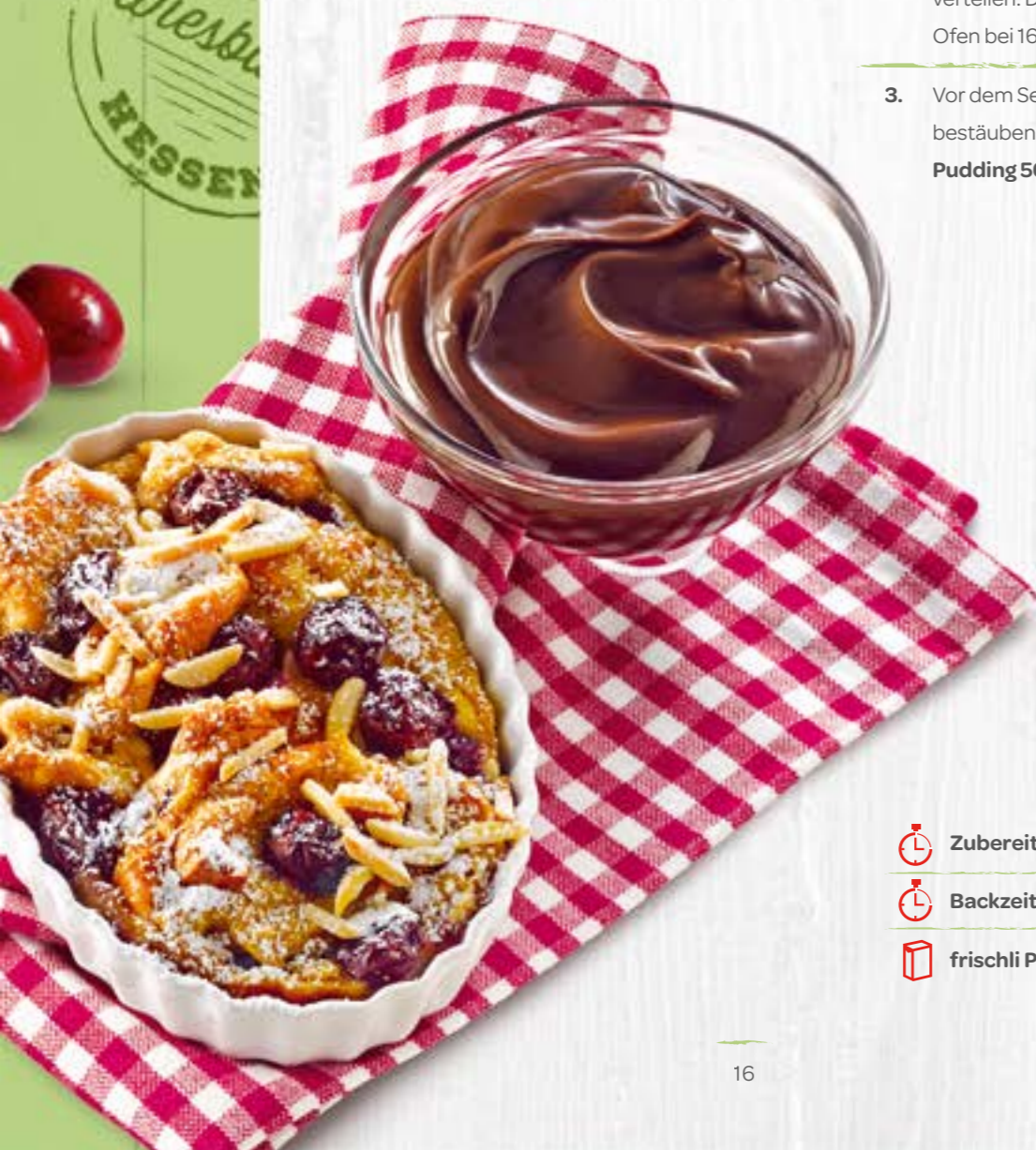
mit Edel-Schoko-Pudding




Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg frischli Edel-Schoko Pudding 50 %
- 600 g Süßkirschen
- 6 Milchbrötchen vom Vortag
- 4 Eier (Klasse M)
- 500 ml Milch
- 1 Msp. Zimt
- 5 g Bourbon Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 50 g Mandelstifte
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und die Stiele abzupfen und entsteinen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Eier mit Milch, Zimt, Vanillezucker und Zucker verquirlen. Die Brötchen dazu geben und vermischen. Die Brötchen sollen sich gut mit der Eiernmilch vollsaugen.
2. Auflaufformen mit Butter ausfetten. Die Kirschen zu der Brötchen-Masse geben und vermischen. Diese Masse in Formen füllen und mit den Mandeln bestreuen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 160° C ca. 1 Std. goldbraun backen.
3. Vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestäuben. Dazu frischli Edel-Schoko Pudding 50 % servieren.



-  **Zubereitungszeit:** 20 Min.
-  **Backzeit:** ca. 60 Min.
-  **frischli Produkt:** Edel-Schoko Pudding 50 %

Produkte der Region

Bei unseren Rezepten und Produkten steht Qualität an erster Stelle. **Unser Tipp:** Auch bei den Spezialitäten des Obst- und Gemüsesortiments auf heimische, regionale Produkte zurückgreifen, soweit es die Saison ermöglicht. So servieren Sie Ihren Gästen immer frischeste Genussmomente.



Kirschen



Weinbergpfirsiche



Heidelbeeren



Grüner Spargel



Schmorgurken



Grüne Bohnen



Spargel



Möhren

Die verwendeten Produkte von frischli

Das frischli Sortiment, das in unseren Rezepten verwendet wurde und allen Gerichten die besondere Note gibt. Unsere Auswahl für mehr Abwechslung bei Hauptgerichten und Desserts:





Unterstützungsmaterialien „Kulinarische Grüße – Genussvolles aus der Region“

Sorgen Sie für große Aufmerksamkeit in Ihrer Kantine und machen Sie auf den ersten Blick Appetit auf leckere Menüs und köstlich-süße Desserts – mit unseren attraktiven Unterstützungsmaterialien: Aktionsplakat, Aktionsaushänge und Menüaufsteller mit der Möglichkeit Ihres individuellen Logo-Eindrucks.

Aufmerksamkeitsstark, praktisch und hilfreich – und zum direkten Download auf unserer Internetseite!



Starten Sie genussvoll in die Sommersaison und laden Sie Ihre Gäste auf eine köstliche Zeit ein!

www.frischli.de

Freuen Sie sich schon auf unsere kommende Rezeptbroschüre. Auch die Herbst-/Wintersaison wird Sie mit neuen kulinarischen Überraschungen begeistern...

The logo for Frischli, featuring the word "frischli" in a red, lowercase, sans-serif font. The letters 'i' and 'l' have blue diagonal accents above them. A thin blue horizontal line is positioned below the text.

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