

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Kulinarische Grüße

*Genussvolles
aus der
Region*



Ausgabe 1
2015

**Gute
Reise:**

Kulinarische Grüße aus den genuss- vollen Regionen Deutschlands!

Deutschlands Küche ist so vielseitig und abwechslungsreich wie seine unterschiedlichen Regionen und Landstriche. So kocht und isst man in Bayern anders als bei den Nordlichtern, ebenso wie man im Saarland andere Spezialitäten aufischt als im Landesosten.

frischli hat sich für Sie auf eine kulinarische Tour quer durch Deutschland begeben und aus regional-typischen Gerichten neue, einzigartige Rezeptideen kreiert, die einfach überall schmecken. Genuss versprechende Hauptmenüs und verführerische Desserts – für Sie einfach und rationell zuzubereiten.

Begleiten Sie uns auf unserer kulinarischen Rundreise durch die deutschen Lande – und begeistern Sie Ihre Gäste mit köstlichen Menüinspirationen, die Appetit auf den Frühling machen!



„Quer durch die Regionen mit frischli Produkten. Für mich als Gebietsverkaufsleiter im Außendienst ist dies wortwörtlich Aufgabe. Dabei stelle ich immer wieder fest, dass die Anforderungen überall und in jeder Großküche, gleich hoch sind. Und genau für diese speziellen Ansprüche werden die hochwertigen frischli Produkte entwickelt: Um den oft hektischen Küchenalltag auf genussvolle Art und Weise komfortabler zu machen, und um Sie bei Ihrer kreativen Menüplanung praktisch zu unterstützen.“

Viel Spaß auf unserer kulinarischen Genussreise mit unseren neuen Rezeptinnovationen!“

Ralf Böttcher (Gebietsverkaufsleiter Verwender)

Hauptgerichte

Schwäbischer Spätzle-
Sauerkraut-Auflauf mit Kasseler **Seite 05**

Kartoffel-Sellerie-Apfel Gratin
„Altes Land“ mit Blauschimmelkäse
& Knusperkruste (für Vegetarier) **Seite 06**

Berliner „Falscher Hase“ mit Solei-
füllung & Senf-Hollandaise mit
Kartoffel-Steckrüben Püree **Seite 07**

Desserts

Schwäbischer Ofenschlupfer
mit Birnen & Vanilla-Pudding **Seite 09**

Westfälische „Süße Liese“ **Seite 10**

Märkischer Mohn-Eierkuchen
mit Edelschoko-Pudding &
Quitten-Vanilla-Sauce **Seite 11**

Rheinischer Grießpudding
mit Apfel-Kirsch-Kompott **Seite 12**

Friesischer Milchreis mit
Dörrobst-Kompott &
karamellisierten Walnüssen **Seite 13**

Badisches Erdbeer-
Schichtdessert **Seite 14**

Schichtdessert á la
Frankfurter Kranz **Seite 15**



Haupt- gerichte

Vom Schwäbischen Spätzle-Sauerkraut-Auflauf zum Kartoffel-Sellerie-Apfel-Gratin à la „Altes Land“ bis hin zum Berliner „Falscher Hase“ mit Solei: Unsere bekannten und beliebten Regional-Gerichte mit dem gewissen frischli-Etwas schmecken Ihren Gästen einfach überall!

Schwäbischer Spätzle- Sauerkraut-Auflauf

mit Kasseler

**Bayerisch-
Schwaben**

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l frischli Gratin-Sauce
- 1 kg Spätzle, gekocht
- 1 kg Kasseler
- 200 g Gemüsezwiebeln
- 100 ml Pflanzenöl
- 50 g Honig
- 1 kg Sauerkraut, abgetropft (Dose)
- 10 g Kümmelpulver
- 200 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 4 Eier



Zubereitung

1. Gekochte Spätzle in eine gefettete Form geben.
2. Kasseler in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Kasseler und Honig dazugeben und etwa 5 Min. mitdünsten.
3. Sauerkraut, Zwiebeln, Kasseler, die frischli Gratin-Sauce und die Eier zusammen zu den Spätzle geben und vermischen. Mit Kümmel, Muskat und Pfeffer abschmecken.
4. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C. ca. 40 Min. backen.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 40 Min.

 **frischli Produkt:** Gratin-Sauce

 **Unser Tipp:**

Mit Waldhonig wird das Gericht besonders aromatisch.



Hamburg

Kartoffel-Sellerie- Apfel-Gratin „Altes Land“

für
Vegetarier

mit Blauschimmelkäse & Knusperkruste

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Gratin-Sauce**
- 1 kg Kartoffeln
- 300 g Knollensellerie
- 200 g Äpfel, säuerliche
z. B. Roter Boskoop
- 30 ml Zitronensaft
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 ml Pflanzenöl
- 150 g Mandelblätter, geröstet
- 100 g Knäckebrot mit Sesam
- 5 g Koriander, grob gemörsert
- 250 g Blauschimmelkäse,
in Stücke geschnitten
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 55 Min.

 **frischli Produkt:** Gratin-Sauce



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 6 mm große Scheiben schneiden. Den Knollensellerie ebenfalls schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in Öl glasig anbraten. Dann intensiv mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Zitronensaft beträufeln.
4. Die Hälfte der Kartoffeln in einer gefetteten Form schichten. Danach Sellerie und Äpfel schichten und den Blauschimmelkäse darauf legen. Die übrigen Kartoffelscheiben ebenfalls schichten und die **frischli Gratin-Sauce** darüber gießen.
5. Das Knäckebrot mit einem Elektrohacker zerkleinern und mit den gerösteten Mandelblättern und dem Koriander vermischen. Diese Mischung über das geschichtete Gratin streuen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 55 Min. backen.

Berliner „Falscher Hase“

mit Soleifüllung & Senf-Hollandaise
& Kartoffel-Steckrüben-Püree

Berlin

„Falscher Hase“

Zutaten für 10 Portionen

- 1 l **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 150 g Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Eier (Klasse M)
- 175 g Semmelbrösel
- 10 g Paprikapulver, edelsüß
- 25 g glatte Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 5 Soleier
- 150 g Senf, mittelscharf
- 150 g Spreewälder Gurken, klein gewürfelt

Zubereitung

1. Hackfleisch in einer Schüssel mit den Zwiebeln, den Eiern, 75 g Semmelbröseln, Paprikapulver und Petersilie zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem gefetteten Backblech zu einem Laib formen, dabei die Soleier in die Mitte legen.
2. Mit 100 g Senf bestreichen und mit 100 g Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 60 Min. braten.
3. **frischli Sauce Hollandaise Cullus** erhitzen, den Senf unterrühren und die Gurkenwürfel darin erwärmen. Mit einer Prise Zucker abschmecken.

Kartoffel-Steckrüben-Püree

Zutaten für 10 Portionen

- 150 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 1,25 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1,25 kg Steckrübe
- 100 g Butter
- Pfeffer, weiß
- 300 g Röstzwiebeln
- Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Steckrübe in dicke Scheiben schneiden, schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Die Steckrüben- und Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser garen. Steckrüben- und Kartoffelwürfel abgießen, gut ausdämpfen lassen, zusammenschütten und grob zerstampfen.
3. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** erwärmen. Butter unter das Püree rühren, dabei nach und nach die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 60 Min.

 **frischli Produkt:** Sauce Hollandaise Cullus

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



Desserts

Zum Nachtisch das Beste aus den verschiedenen deutschen Regionen – ob Rheinischer Grießpudding mit Apfel-Kirsch-Kompott, das Frankfurter Kranz-Schichtdessert, der Friesische Milchreis mit Dörrobst-Kompott oder eines unser anderen verführerischen Dessertvorschläge. Eins haben alle Dessertideen gemeinsam: sie alle laden Ihre Gäste auf eine einzigartige Genussreise ein...

Schwäbischer Ofenschlupfer

mit Birnen & Vanilla-Pudding

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
- 250 g Weißbrot
- 250 g Birnen
- 20 ml Zitronensaft
- 60 g Mandelblättchen, geröstet
- 50 g Sultaninen
- 7 Eier (Klasse M)
- 250 ml Milch
- 200 g Sahne
- 125 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- etwas Butter zum Einfetten
- etwas Puderzucker

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Backzeit:** 45 Min.

 **frischli Produkt:** Vanilla-Pudding



Zubereitung

1. Weißbrot in 2 cm große Würfel schneiden. Birnen schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Mandelblättchen mit den Birnen und den Sultaninen unter das Weißbrot mischen.
3. Vanillemark herauskratzen. Eier mit Milch und Sahne verrühren. Zucker und Vanillemark zugeben.
4. Eine große Form oder 10 Förmchen mit Butter einfetten und die Weißbrot-Birnen-Masse hinein füllen. Die Eiermilch darüber gießen und kurz einziehen lassen.
5. Den Auflauf in dem auf 180° C vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. backen, bis die Masse gestockt und die Oberfläche goldbraun ist.
6. Mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem **frischli Vanilla-Pudding** servieren.

Bayerisch-Schwaben



Nordrhein- Westfalen

Westfälische „Süße Liese“

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 150 g Pumpernickel
- 25 g Zucker
- 350 g Johannisbeergelee, schwarz

Zubereitung

1. Pumpernickel klein bröseln, mit dem Zucker in einer Pfanne mischen und anschließend ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen.
2. Pumpernickel-Brösel, **frischli Panna Cotta Pudding** und Johannisbeergelee in Gläsern schichten. Abschließend mit Pumpernickel-Bröseln garnieren.

 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **frischli Produkt:** Panna Cotta Pudding

Märkischer Mohn-Eierkuchen

mit Edelschoko-Pudding &
Quitten-Vanilla-Sauce

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %**
- 150 g Butter
- 6 Eigelb (Klasse M)
- 600 ml Milch
- 250 g Mehl
- 6 El Zucker
- 15 g Orangenschale, abgerieben
- 60 g Mohnsaat
- 300 ml **frischli Vanilla-Sauce**
- 30 g Quittengelee

 **Zubereitungszeit:** 50 Min.

 **frischli Produkt:** Edel-Schoko-Pudding 50 %

 **frischli Produkt:** Vanilla-Sauce

Zubereitung

1. 100 g Butter zerlassen und leicht bräunen.
2. Eigelb und Milch gut verrühren. Mehl, Zucker und Orangenschale nach und nach unterrühren, zum Schluss die Butter zugeben. Teig 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.
3. Mohnsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
4. Aus dem Teig 10 dünne Eierkuchen backen: dafür je 5 g Butter in einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) zerlassen. Teig in die Pfanne geben, mit Mohn bestreuen. Bei mittlerer bis starker Hitze zu einem goldbraunen Eierkuchen backen und warm halten.
5. **frischli Vanilla-Sauce** mit Quittengelee gut verrühren.
6. Eierkuchen mit **frischli Edel-Schoko 50% Pudding** füllen oder dazu servieren. Vanilla-Quittensauce angießen und mit Mohn dekorieren.



Rheinland

Rheinischer Grießpudding

mit Apfel-Kirsch-Kompott

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 300 ml Kirschsafte
- 10 g Speisestärke
- 20 g Vanillezucker
- 200 g Äpfel
- 100 g Kirschen (Dose)
- 30 g Schoko-Dekor

Zubereitung

1. Kirschsafte zum Kochen bringen, Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Saft damit binden. Vanillezucker einrühren.
2. Äpfel schälen, in feine Spalten schneiden, sofort unter den gebundenen Saft rühren und abkühlen lassen.
3. Gekühlten **frischli Grieß-Pudding** in Schälchen füllen und mit dem Kompott garnieren.
4. Mit Schoko Raspeln verzieren.



 **Zubereitungszeit:** 30 Min.

 **Kühlzeit:** 60 Min.

 **frischli Produkt:** Grieß-Pudding

Friesischer Milchreis

mit Dörrobst-Kompott &
karamellisierten Walnüssen

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Milchreis**
- 100 g getrocknete Pflaumen, entsteint
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Rosinen
- 10 g abgeriebene Zitronenschale
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 125 ml Apfelsafte
- 75 g Walnüsse, grob gehackt
- 25 g Heidehonig

 **Zubereitungszeit:** 20 Min.

 **Kühlzeit:** 60 Min.

 **frischli Produkt:** Milchreis

 **Anmerkung:**

Besonders Kindern ist das Kompott aus Trockenobst früher gerne serviert worden: zu einer Portion Nudeln ohne Salz und Zucker. Der reine Fruchtanteil im Kompott sorgte für genügend Süße.

Zubereitung

1. Pflaumen, Aprikosen und Rosinen unter kaltem Wasser abspülen. In einen Topf geben und mit Apfelsafte bedecken, aufkochen und abgedeckt bei niedriger Hitze 15 Min. köcheln lassen. Zitronenschale, Nelken, Zimtstange und bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Obst weich ist, aber nicht zerfällt, und der Sirup dick ist. Nelken und Zimtstange entnehmen, abkühlen lassen.
2. Walnüsse ohne Fett erhitzen und unter Rühren rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Nüsse zusammen schieben und den Honig darüber gießen und gut verteilen. Auf ein Stück Backpapier geben und trocknen lassen.
3. Gekühlten **frischli Milchreis** in Schalen füllen, Kompott darauf verteilen und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.



**Baden-
Württemberg**

Badisches Erdbeer-Schichtdessert

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Erdbeer-Pudding**
- 500 g Erdbeeren, frisch
- 60 ml Holunderblütensirup
- 200 g Schweineöhrchen (Blätterteiggebäck)
- Zitronenverbene (oder Zitronenmelisse)

Zubereitung

1. 300 g Erdbeeren zusammen mit dem Holunderblütensirup pürieren.
2. 200 g Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.
3. Schweineöhrchen grob zerkleinern.
4. Erdbeersauce, **frischli Erdbeer-Pudding**, Schweineöhrchen-Stücke und Erdbeeren in Gläsern schichten und mit Erdbeerscheiben und Zitronenverbene (oder Zitronenmelisse) garnieren.

 **Zubereitungszeit:** 15 Min.

 **frischli Produkt:** Erdbeer-Pudding



Schichtdessert á la Frankfurter Kranz

Hessen

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
- 200 g Tortenboden, hell
- 300 ml **frischli SchlagSahne 32 %**
- 10 Cocktailkirschen
- 150 g Krokant

Zubereitung

1. Tortenbodenstücke in Dessertgläser geben und mit gekühltem **frischli Nuss-Nougat-Pudding** auffüllen.
2. Mit geschlagener **frischli SchlagSahne 32 %** auffüllen und mit Cocktailkirschen und Krokant garnieren.

 **Zubereitungszeit:** 15 Min.

 **frischli Produkt:** Nuss-Nougat-Pudding

 **frischli Produkt:** SchlagSahne 32 %



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!**

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.



Quitten



Äpfel



Birnen



Erdbeeren



Walnüsse



Knollensellerie



Kartoffeln



Steckrüben



Tomaten

Die verwendeten Produkte von **frischli**

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





Unterstützungsmaterialien "Kulinarische Grüße – Genussvolles aus der Region"

Mit unseren attraktiven Unterstützungsmaterialien können Sie für große Aufmerksamkeit in Ihrer Kantine sorgen – und Appetit auf genussvolle Menüs und Desserts machen: ob Aktionsplakat, Aktionsaushänge oder Menüaufsteller mit der Möglichkeit des individuellen Logo-Eindrucks. Praktisch und hilfreich – und zum direkten Download auf unserer Internetseite.



**Starten Sie genussvoll in
den Frühling und laden
Sie Ihre Gäste auf eine
köstliche Zeit ein!**

www.frischli.de

Freuen Sie sich auch schon auf unsere nächste Rezeptbroschüre „Kulinarische Grüße – Genussvolles aus der Region“, Ausgabe 2-2015! Der Sommer hält für Sie einige kulinarische Überraschungen bereit...

The logo for Frischli, featuring the word "frischli" in a red, lowercase, sans-serif font. The letters 'i' and 'l' have blue diagonal strokes above them. A blue underline is positioned beneath 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