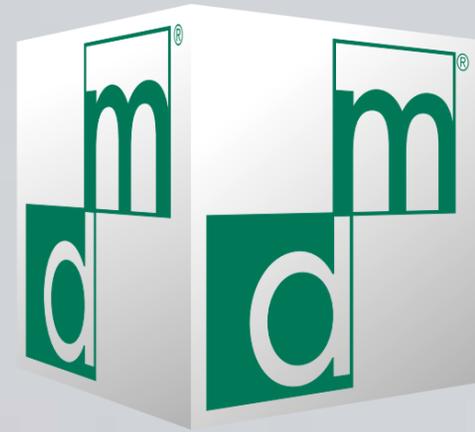


mar ket ing - dis plays



marketing-displays
Lieblingsrezepte





LIEBLINGSREZEPTE

Für die Geselligkeit

Kochen, Essen und Trinken ist ein geselliger und verbindender Moment bei dem ein Austausch der Menschen zu Gewohnheiten, Ritualen, dem Leben, der Heimat oder der Familie stattfindet.

Für den Moment

Dafür steht dieses Kochbuch. Bei marketing-displays arbeiten viele unterschiedliche Menschen und jeder von ihnen trägt ein Stück zum Erfolg unserer Produkte bei.

Für das Gemeinsame

Um das zu erreichen, braucht es etwas Verbindendes. Und was kann besser sein als gemeinsam zu Kochen, zu Essen und dabei Spass zu haben.

Jeder Mitarbeiter teilt hier sein Lieblingsrezept und gibt dabei auch etwas von seinem Innersten preis. Kocht es nach und erfährt einen schönen Moment und auch etwas über Eure Mitmenschen!



Panpizza mit Käserand

FÜR 2-4 Personen
ZUBEREITUNG 45 Min.
RUHEZEIT ca. 20 Min.

300 g Weizenmehl
100 g Hartweizengries
100 ml lauwarmes
Wasser
100 ml lauwarme Milch
Frischhefewürfel (42 g)
2 EL Oliven Öl
1 EL Zucker
1 TL Salz
etwas Öl zum
Bestreichen des Randes
etwas Käsesticks
(Mozarella oder Gouda)
Belag nach Wunsch

1. Für den typisch amerikanischen Pizzateig die Hefe zusammen mit dem Zucker in der Milch auflösen und ca. 2 Minuten stehen lassen.

2. Währenddessen in einer Schüssel das Salz mit dem Mehl und Hartweizengries vermischen. Anschliessend Olivenöl, Wasser und die aufgelöste Hefe zu dem Teig geben und alles gut verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Danach den Teig in Portionen teilen und in die gewünschte Größe ausrollen. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Für den Käserand legt man Käsestreifen an die Ränder und klappt dann den Teig von außen nach innen zu, so dass der Käse nicht mehr zu sehen und gut bedeckt ist.

4. Vor dem Belegen den Rand unbedingt mit etwas Öl bestreichen - so bleibt der Teig an der Stelle locker und fluffig ohne hart zu werden. Dann die Pizza belegen.

5. Den Pizzateig im vorgeheizten Backofen bei 250 C ca. 12-15 Minuten backen oder auf einem aufgeheizten Pizzastein (Backzeit ca. 6-8 Minuten).

„Der Käserand ist das Beste!!!“



Dirk Gimborn kennt jede Lötstelle unserer digitalen Produkte und fährt auch zu Ihnen raus wenn mal etwas locker ist.

Kaiserschmarrn

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG 25 Min.

BACKEN 30 Min.

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

250 ml Milch

1/2 Bio-Zitrone

4 Eier (M)

50 g Magerquark

1 EL Vanillezucker

Salz

40 g Butter

brauner Zucker

**150 g Himbeeren (ersatz-
weise Erdbeeren)**

Puderzucker zum

Bestäuben

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Mehl mit Backpulver und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

2. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren und unter die Mehl-Milch-Mischung rühren.

3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Mehl-Eigelb-Mischung heben.

4. Die Butter in einer großen ofenfeste Pfanne erhitzen und den Zucker einstreuen. Den Teig hineingeben und backen, bis die Unterseite fest wird. Dann den Schmarrn in der Pfanne im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.

5. In der Zwischenzeit die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

6. Den Schmarrn auf eine Platte gleiten lassen und mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerrupfen. Etwas Puderzucker darüberstreuen und mit den Beeren garnieren.

*„Kaiserschmarrn ist eine unserer Lieblingsspeisen
- als Hauptgericht oder als Dessert. Dazu gibt
es Vanillesauce. Gerne mag meine Familie dazu
auch Apfel- oder Pflaumenmus.“*

Stefan Gerbig arbeitet in unserer Marketing-Abteilung
und kümmert sich um den Onlineauftritt.





Italienischer Wrap

FÜR 1 Person

ZUBEREITUNG 25 Min.

1 kleines Hähnchenbrustfilet
(ca. 125 g)

1 Frühlingszwiebel

5 getrocknete Soft-Tomaten

75 g Doppelrahm-Frischkäse

1 EL Basilikum-Pesto
(aus dem Glas)

1 kleines Römersalatherz

Salz

Pfeffer

1 Tortillawrap (25 cm ø)

**100 g Gemüse (z. B. Paprika
und Salatgurke)**

1. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in einen Dämpfeinsatz legen. Den Einsatz in einen Topf mit wenig Wasser setzen, das Wasser zum Kochen bringen und das Hähnchenbrustfilet zugedeckt bei mittlerer Hitze je nach Dicke 12-15 Min. dämpfen. Oder das Brustfilet zugedeckt in einem Topf mit wenig Salzwasser in ca. 20 Min. garen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Frischkäse mit dem Pesto glatt rühren, die Zwiebel und die Tomaten untermischen. Das Hähnchenbrustfilet aus dem Topf nehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen.

3. Das Römersalatherz in die einzelnen Blätter teilen, waschen, abtropfen lassen und gut trocken tupfen. Das Brustfilet in sehr kleine Würfel schneiden und unter die Frischkäse-Pesto-Mischung rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Tortillawrap in einer Pfanne ohne Fett pro Seite ca. 1 Min. erwärmen, herausnehmen. Den Hähnchensalat darauf verteilen und glatt streichen. Mit Salatblättern belegen. Den Wrap aufrollen und stramm in Frischhaltefolie oder Alufolie wickeln. Bis zum Lunch kühl stellen. Das Gemüse putzen, je nach Sorte waschen oder schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ebenfalls kalt stellen. Den Wrap mit dem Gemüse servieren.

*„Ich esse eigentlich fast alles aber
gestern gab es diesen besonderen Wrap.“*



Thomas Schweitzer ist ein Allrounder,
der überwiegend Einzel- und Sonderdisplays baut.



Thunfischpfanne „Provence“

FÜR 4 Portion

ZUBEREITUNG ca. 15 Min.

KOCH-/BACKZEIT ca. 45 Min.

2 Dosen Thunfisch guter

Qualität in Olivenöl

1 grosse oder

2 kleine Zwiebeln

Sonnenmais

Kräuter-Frischkäse „Provence“

Sahne

Ahornsirup

1 Schuss Rotwein (als Option)

Reis

1. Die Zwiebeln klein schneiden und in der Pfanne mit erhitztem Olivenöl glasig anbraten. Etwas Ahornsirup (1 Esslöffel) hinzugeben und die Zwiebeln bei schwacher leicht karamellisieren.

2. Mais gut abtropfen, dazugeben und etwas anbraten.

3. Thunfisch abtropfen lassen, in die Pfanne geben und leicht anbraten.

4. In der Mitte der Pfanne etwas Platz machen und den Kräuterfrischkäse hinzugeben. Rühren bis er sich aufgelöst hat. Als Option nun etwas Rotwein (ca. 100 ml) hinzugeben und mit dem Frischkäse mischen. Anschließend alles vorsichtig umrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Je nach gewünschter Konsistenz und Geschmacksintensität noch etwas Sahne hinzugeben (ca. 100-150 ml).

5. Parallel Reis in gewünschter Menge kochen.

6. Zum Schluss den Reis auf Teller geben und eine kleine Mulde in der Mitte formen. Nun die Thunfischpfanne „Provencale“ in die Mulde geben und auf dem Teller schön anrichten.



„Wenn dieses Gericht bei uns gekocht wird sitzen alle sehr schnell am Esstisch!“



Jörg Sommerhäuser ist unser Leiter Vertrieb und Marketing. Er ist einer der erfahrendsten Köpfe der Displaywelt und stets offen für neue Ideen.



Borschtsch

FÜR 6 Personen
ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

1 1/2 l Wasser
2 TL Salz
500 g Rindfleisch
250 g Schweinefleisch
500 g Rote Bete
1 Zwiebel
2 EL Schweineschmalz
2 EL Rotweinessig
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
500 g Weißkohl
1 große Möhre
1 Stk. Sellerieknolle
1 EL Zitronensaft
1 Lorbeerblatt
250 g durchwachsener Speck
1/2 Becher saure Sahne (0,1 l)
1 EL geh. Petersilie

1. 1 1/2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Das gesamte Fleisch darin in 70 Min. garen.

2. Die roten Bete schälen und in Streifen schneiden, die Zwiebeln würfeln. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Die roten Beten zugeben und mit dem Essig, dem Salz und dem Zucker würzen. 1 Tasse Fleischbrühe zugießen und alles zugedeckt 50 Min. kochen lassen.

3. Den Kohl putzen und in Streifen schneiden. Die Möhre und den Sellerie raspeln, mischen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Gemüse mit dem Lorbeerblatt zu den roten Beten geben.

4. Das Fleisch und den Speck in Würfel schneiden, zum Gemüse geben und alles in 25 Min. kochen lassen. Borschtsch mit der sauren Sahne und der Petersilie garniert servieren.

„Was soll ich sagen . . . Borschtsch ist einfach das bekannteste russische Gericht.“



Sergej Still arbeitet in der Endmontage unserer Displays und läßt sich durch nichts aus der Ruhe bringen.



Piroggen

Polnische Maultaschen mit Kartoffel-Käsefüllung

FÜR 5 Personen

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

500 g Mehl

1 Ei

1 EL Öl

230 ml Wasser, lauwarm

1 kg Kartoffeln, fest kochend

500 g Hüttenkäse

2 große Zwiebeln

Salz und Pfeffer

500 g mąki

1 jajko(a)

1 łyżka oleju

230 ml wody, letniej

1 łyżeczka soli

1 kg ziemniaków,

gotowane na twardo

500 gram twarogu

2 duże cebule

sól i pieprz

1. Aus dem Mehl, Ei, Öl, und dem Wasser einen glatten Teig kneten und dünn ausrollen.

2. Kartoffeln in Salzwasser kochen. Nach dem Kochen, die noch warmen Kartoffeln zerkleinern und mit dem Hüttenkäse verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

3. Die Zwiebeln hacken, und in der Pfanne kurz anschwitzen (bräunen), unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Mit einem Glas runde Formen ausstechen und die Füllung mittig darauf legen. Darauf achten das es nicht zu viel ist, da die Füllung beim Kochen sonst herausquillt und die Piroggen zerfallen. Die Ränder gut zusammendrücken und mit einer Gabel nachdrücken. Den restlichen Teig wieder durchkneten, ausrollen und ausstechen. Das macht man so lange, bis der Teig alle ist. Es sollten ca. 50 Piroggen werden.

5. Die Pierogi in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach noch ca. 2-3 Minuten kochen, und in einem Sieb abtropfen lassen. Auf dem Teller diese mit gerösteten Zwiebeln in Öl übergießen. Man kann auch einen Klecks saure Sahne dazu reichen.

1. Wyrobić gładkie ciasto z mąki, jajka, oleju i wody i cienko rozwałkować.

2. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu jeszcze ciepłe ziemniaki i wymieszać z twarogiem na gładką masę.

3. Cebulę posiekać i krótko podsmażyć na patelni, wymieszać z miksaturą i doprawić solą i pieprzem.

4. Okrągłe kształty wyciąć szklanką i na środku umieścić nadzienie. Uważaj, aby nie użyć zbyt dużo, w przeciwnym razie nadzienie wyleje się podczas gotowania, a pierogi się rozpadną. Dobrze dociśnij krawędzie do siebie i dociśnij widelcem.

5. Ponownie zagnieść pozostałe ciasto, rozwałkować i pokroić. Rób to, aż całe ciasto zniknie. Powinno być około 50 pierogów. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie, aż wypłyną na powierzchnię. Następnie gotuj przez kolejne 2-3 minuty i odsącz na durszlaku. Na talerz wyłóż usmażoną cebulę w oleju. Możesz też dodać trochę kwaśnej śmietany.

TIPP

Man kann die Piroggen auf Vorrat herstellen und einfrieren.

Bei Bedarf entnimmt man die Piroggen aus dem Tiefkühler und gibt sie tiefgefroren ins kochende Wasser.

„Die ganze Arbeit lohnt sich wenn man mindestens 120 Piroggen macht. Sehr gut dazu schmeckt kalte Buttermilch!“

Marian Zemanek ist Diplomingenieur und leitet die Abteilung Technik und Produktentwicklung.



Käsespätzle

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG 30 Min.

500 g Mehl
1 Ei
1 EL Öl
250 ml Wasser
4 TL Salz
6 Eier
3 mittelgroße Zwiebeln
300 g geriebener Käse
(Allgäuer Emmentaler)
etwas Schnittlauch
und Petersilie

1. Für den Teig Eier, Mehl, Öl und Salz mit dem Knehtaken verrühren. Wasser nach und nach zugeben bis sich ein zähflüssiger Teig ergibt.

2. In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen. Dann den Teig löffelweise in eine Spätzle- oder Knöpflepresse geben und in das kochende Wasser drücken. Wenn keine Presse zur Verfügung steht schabt man den Teig von einem Brett in das Wasser. Sobald die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig.

3. Zu jeder Portion der fertigen Spätzle ein bisschen vom Käse geben, so dass sich immer eine gleichmäßige Durchmischung ergibt. Die nächste Portion Spätzle in das Wasser geben usw. Dabei darauf achten, dass das Kochwasser ausreichend Salz enthält.

4. Die Zwiebeln schälen und wie Röstzwiebeln anbraten. Die Zwiebeln über die Käsespätzle geben und bei Bedarf mit Petersilien und Schnittlauch dekorieren.

Die Käsespätzle zusammen mit einem Salat servieren!

*„Der Kopf sagt: Sport!
Das Herz sagt: Käsespätzle!“*



Andrea Gerlach ist in unserem Backoffice tätig und hat immer eine Lösung, auch in schwierigen Angelegenheiten.



Spaghetti mit Basilikumpesto

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG 40 Min.

200 g Basilikum
3 Knoblauchzehen
200 ml Olivenöl
100 g Parmesan
(gerieben)
3 EL Pinienkerne
1 Prise Salz & Pfeffer
400 g Spaghetti

1. Für das Pesto das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen. Anschliessend die Knoblauchzehen schälen und beiseite stellen. Die Basilikumblätter mit dem Knoblauch und den Pinienkernen in den Mixer geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Parmesan untermischen.

2. Olivenöl tropfenweise und unter ständigem Rühren unter das Pesto mischen. Nur soviel Olivenöl unterarbeiten, wie von den Zutaten aufgenommen wird, so dass sich alles zu einer cremigen Sauce bindet. Abschliessend mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Für die Spaghetti reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Spaghetti „al dente“, also bissfest, kochen. Von dem heissen Nudelwasser etwa 3 Esslöffel unter die Sauce rühren. Die Spaghetti in ein Nudelsieb giesen, abtropfen lassen und mit dem Pesto mischen.

„Ich bin Vegetarierin und Nudeln gibt es bei mir in so vielen herrlichen Variationen.“

Gabriele Vollbrecht ist bei uns die Perfektionistin im Federn unserer Klemmprofile die sich bei sehr vielen unserer Aluminiumdisplays wiederfinden.



Couscous Tunesischer Art

FÜR 6 Personen
ZUBEREITUNG 35 Min.
KOCHEN 25 Min.

4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
1,3 kg Lammfleisch mit Knochen
8 EL Öl
2 EL Tomatenmark
1 TL Salz
1 EL Paprikapulver (rosenscharf oder edelsüß)
1 TL gemahlene Kurkuma
1 EL Tabil (tunes. Gewürzmischung)
4 Kartoffeln
4 Möhren
1 Zucchini
1/4 Butternuss- Kürbis (optional)
400 g Couscous
5 Peperoni

1. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob schneiden. Das Fleisch in große Stücke schneiden. 7 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin wenden. Das Tomatenmark und die Gewürze untermischen. So viel Wasser dazugeben, dass das Fleisch halb bedeckt ist. Alles zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit Kartoffeln und Möhren schälen und halbieren. Den Kürbis schälen, von Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben und alles zugedeckt in weiteren 20-25 Min. weich köcheln lassen.

3. Den Couscous in einer großen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 2-3 Min. quellen lassen. Dann in ein großes Sieb abgießen.

4. Das Fleisch und das Gemüse aus der Sauce fischen und warm stellen. Das Sieb in den Topf hängen, den Couscous darin über der Sauce zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen.

5. Die Peperoni waschen. Das restliche Öl (1 EL) in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Peperoni darin rundherum braten.

6. Den Couscous mit der Sauce verrühren und mit Pfeffer würzen. Dann in eine Schüssel geben und das Fleisch mit dem Gemüse und den Peperoni darauf anrichten.

TIPP

Den Couscous kann man nach Lust, Laune und Saison variieren.

Sehr lecker schmeckt er auch mit Weißkohl, Paprika oder Artischocken.

Und anstelle von Lammfleisch passt auch Rindfleisch. Auch ohne Fleisch ist es ein Genuss.

„Dieses Gericht erinnert mich an meine Heimat. In der Familie bereiten wir Couscous jeden Sonntag vor.“



Nejjib Haba ist bei uns zuständig für die Planung und Kontrolle der Fertigungsabläufe.

Spaghetti mit Zitronen-Soße

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG 20 Min.

350 g Spaghetti
2-3 Bio-Zitronen
150 ml Olivenöl
160 g Parmesan
(gerieben)
1 Bund Basilikum
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

1. Spaghetti nach Anweisung kochen.
2. In der Zwischenzeit von einer/zwei Zitronen (je nachdem wie zitronig man die Pasta mag) vorsichtig die Schale abreiben (nur das Gelbe).
3. Den Parmesan reiben, die Zitronen auspressen. Den Zitronensaft mit dem Olivenöl und dem Parmesan kräftig verquirlen, salzen und pfeffern.
4. Basilikum schneiden.
5. Die Spaghetti abgießen und etwas von dem Kochwasser auffangen. Spaghetti zurück in den Topf geben und mit der Soße vermischen – bei Bedarf etwas von dem Kochwasser zugeben.
6. Basilikum und Zitronenabrieb unterrühren und nach Wunsch garnieren.

„Eines meiner derzeit liebsten Gerichte für den Frühling/Sommer.“



Gero Asmussen ist immer gut gelaunt, auch in stressigen Momenten. Er ist Key-Accounter und betreut u. a. Ladenbauer und die Möbelbranche.

TIPP

Mit Garnelen oder Fisch wird dieses Gericht zu einem wahren Traum.

Pulled Chicken

FÜR 6 Personen
ZUBEREITUNG 40 Min.

1 ganzes Hähnchen
1 Knoblauchzehe
1 Glas Rotwein
Salz
Pfeffer
400 g Schalotten
1 Baguette
Salat
1 rote Zwiebel

FÜR DIE GLASUR
2 EL geschmolzene Butter
1 TL Paprikapulver
2 Prisen Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Zitrone

FÜR DIE TROCKENMARINADE
1 EL Salz
½ EL brauner Zucker
½ EL Paprikapulver
¼ EL gemahlener Koriander
¼ EL Kreuzkümmel
¼ EL Chilipulver
¼ EL Knoblauchpulver
¼ EL Zwiebelpulver
½ TL Pfeffer
½ TL Cayennepfeffer

IN DER KÜCHE

1. Das Hähnchen von innen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Den Knoblauch zusammen mit dem Rotwein in den Behälter des Geflügelhalters geben. Das Hähnchen oben drauf setzen. Die Schalotten schälen und vierteln. Die geviertelten Schalotten in die Schale des Geflügelhalters geben.
3. Für die Glasur die geschmolzene Butter mit Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Die Schale zu der Mischung hinzugeben und das Hähnchen damit bestreichen.
4. Den Salat waschen und die rote Zwiebel in Ringe schneiden.
5. Alle Zutaten für die Trockenmarinade vermischen - stellen Sie sicher, dass sich keine Klümpchen bilden.

AM GRILL

1. Den Grill auf ca. 180 °C bei indirekter Hitze aufheizen. Das Hähnchen ca. 1 Std. lang grillen, bis die Kerntemperatur ca. 80° beträgt.
2. Das Hähnchen vom Grill nehmen und für 15 Minuten auf dem Geflügelhalter ruhen lassen. Das Hähnchen in Alufolie einwickeln und für weitere 15 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Baguette für ca. 4 Minuten grillen.
4. Das Hähnchen zerrupfen und mit der Trockenmarinade abschmecken.
5. Das Baguette in 6 Stücke schneiden. Die Stücke in der Mitte durchschneiden und mit Salat, dem zerrupften Hähnchen, den Zwiebelringen und den Schalotten belegen.

„Mit selbstgemachten Buns schmeckt es noch besser!“

Frank Schippel, Head of Design und „Schönmacher“.



Griechischer Joghurt mit Pfirsich im Glas

FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNG 15 Min.

RUHEZEIT ca. 5 Std.

1 Becher Schlagsahne, 200 g

**2 Becher Naturjoghurt,
griechischer Art, 150 g**

4 halbe Pfirsiche aus der Dose

**3 gehäufte TL Vanillezucker
(am besten selbst gemacht)**

**Brauner Rohrzucker
nach belieben**

1. Die Schlagsahne schlagen. Vanillezucker und Joghurt mit der Schlagsahne verrühren. Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und mit der Sahnemasse vermischen.

2. Den Boden der Gläser mit Rohrzucker bestreuen. Die Hälfte der Sahnemasse darauf verteilen. Wieder mit Rohrzucker bestreuen und darauf die restliche Sahnemasse geben. Noch einmal eine Schicht mit Rohrzucker auf die Sahnemasse geben.

3. Die Gläser vor dem Servieren über mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen. Der Rohrzucker verschmilzt dann mit der Sahnemasse.

*„super einfach
aber lecker und schnell
zubereitet“*



Astrid Volkmer ist in unserem Backoffice tätig, immer gut gelaunt und lässt nicht locker bis alles geklärt ist.

Gefüllte Auberginen

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG 35 Min.

4 Auberginen

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

1 EL Sonnenblumenöl

500 g Hackfleisch

1 EL flüssiger Honig

Kreuzkümmel

1 Granatapfel

4 Stiele Minze

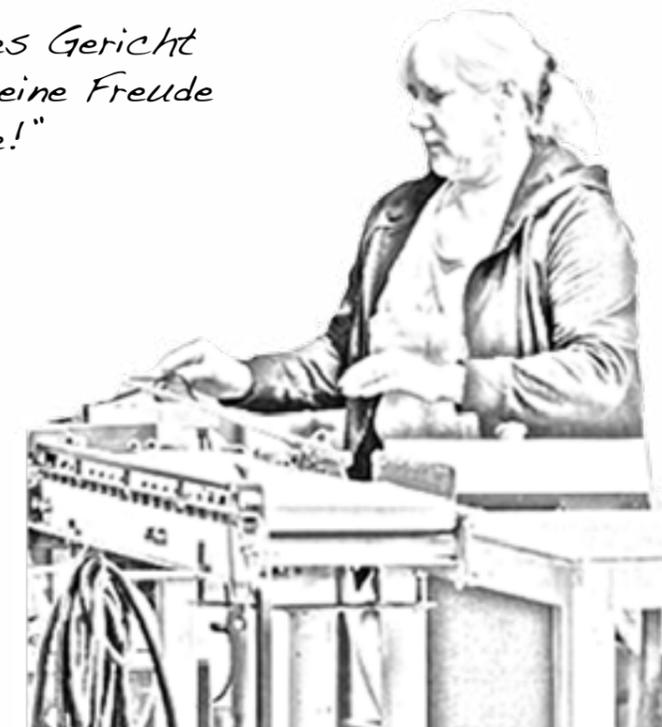
1. Die Auberginen waschen, halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und fein hacken. Die Auberginenhälften auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C/ mit Umluft 150 °C ca. 10 Minuten backen.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Zwiebel und das Fruchtfleisch ca. 1 Minute mit Öl in einer Pfanne andünsten. Hack dazugeben, krümelig braten und mit Honig karamellisieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

3. Den Granatapfel halbieren und die Kerne aus beiden Hälften herauslösen. Die Minze waschen und trocken schütteln. Einige der Blätter zum Garnieren zur Seite legen und den Rest hacken. Die Granatapfelkerne und die gehackte Minze unter das Hack mischen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und mit der Hackmasse füllen. Anschließend auf Teller anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

*„Mein Mann kocht dieses Gericht
sehr gerne, wenn er mit eine Freude
machen möchte!“*

Manuela Thimm ist eine Allrounderin
in unserer mechanischen Fertigung.
Sie beherrscht die meisten Maschinen
und alle männlichen Kollegen.





Hawaii-Pizza

FÜR 1 Portion
RUHEZEIT ca. 20 Min
ZUBEREITUNG 25 Min.

Für den Teig:

500 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 Würfel Hefe

2 Becher lauwarmes Wasser

1 EL Olivenöl

Für den Belag:

1 Dose Ananas
geriebener Käse
250 g Schinken
1 Dose Tomatensauce

1. Die Hefe zerbröckeln und mit den ersten drei Zutaten vermengen. Nun Wasser und Öl zugeben und zu einem Hefeteig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 20 Min. gehen lassen.

2. Sobald der Teig gegangen ist, ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ein wenig Tomatensauce auf dem Teig verstreichen Schinken, Ananas und zum Schluss den geriebenen Pizzakäse darüber streuen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca.18 Min. backen und sofort servieren.

„Ich helfe und nasche gerne bei der Zubereitung!“



Holger Schwamborn arbeitet in unserer Verpackungsabteilung und packt alles ein was auf seinen Tisch kommt.



Hähnchenschenkel mit Kartoffeln aus dem Backofen

FÜR 4 Portion

ZUBEREITUNG ca, 2 Std.

2 kg Hähnchenschenkel

2 kg Kartoffeln, festkochend

Pflanzenöl

Paprikapulver, edelsüß

Knoblauchpulver

Rosmarin

frische Petersilie

Pfeffer

Salz

1. Die Kartoffeln schälen und die Hähnchenschenkel waschen und einmal in der Mitte durchschneiden.

2. Aus 100 ml Öl, je zwei gehäuften Teelöffeln Salz, Paprikapulver und Knoblauchpulver sowie etwas Pfeffer eine Marinade mischen. Diese Marinade über die Hähnchenschenkel geben und einmassieren. Bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde ziehen lassen.

3. Die Kartoffeln in große Stücke schneiden. Mit etwas Öl, zwei Teelöffeln Salz, etwas Pfeffer, zwei schwach gehäuften Teelöffeln Paprikapulver und einem Teelöffel Rosmarin vermengen. Anschließend auf ein tiefes Backblech verteilen.

4. Auf die Kartoffeln die Hähnchenschenkel verteilen und bei 190° Ober-Unterhitze ca 90 Minuten garen. Etwas frische Petersilie darübergeben und servieren.

*„Eines meiner vielen Lieblingsrezepte
die einfach prima schmecken und
ordentlich satt machen!“*



Alexander Weber arbeitet in der Endmontage an allen nur denkbaren analogen oder digitalen Displays.

TIPP

Dazu schmeckt
Fladenbrot am besten.



Sucuk mit Ei

FÜR 4 Portion
ZUBEREITUNG 55 Min.

4 Eier
1 Sucuk
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Chilliflocken
Fladenbrot

1. Die Sucuk in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln klein hacken.
Die 4 Eier verquirlen und mit Pfeffer, Salz und Chilliflocken würzen.

2. Dann die Sucuk ohne Ölzugabe rundum anbraten, bis sie etwas Farbe bekommt. Das Ei mit den Zwiebeln in die Pfanne geben.

Noch etwas stocken lassen, bis das Rührei die gewünschte Konsistenz hat.

*„Das habe ich in meinem letzten
Türkeiurlaub kennengelernt.
Sehr, sehr lecker!“*

Rainer Cremer ist unser Profilkenner
auf höchstem Niveau. Er kennt jedes
unserer Profile von hinten bis vorne!



Königsberger Klopse nach Omas Art

FÜR 6 Personen
ZUBEREITUNG 45 Min.
RUHEZEIT ca. 20 Min.

500 g Kalbshackfleisch

1 Zwiebel

1 Ei

1 EL getr. Petersilie

1 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

2 TL Senf

1 EL Paniermehl

2 L Gemüsebouillon

1/2 TL Salz

1 EL Butter

1 EL Mehl

1/2 Becher Schmand

1 Eigelb

1 EL Milch

1 Glas eingel. kleine Kapern

1. Das Kalbshack (ersatzweise auch gemischtes Hackfleisch) in eine Schüssel geben, die Zwiebeln fein würfeln und zugeben. Das Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer und Senf zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Nun das Paniermehl daruntermengen.

2. Die Bouillon aufkochen, den 1/2 TL Salz zugeben, einen kleinen Probekloß formen und in der Bouillon garen. Eventuell noch etwas nachwürzen oder noch Paniermehl zugeben. Die Hackmasse in ca. 5-6 cm große Klöße formen und in der leicht sprudelnden Bouillon garen. Wenn die Klöße oben schwimmen, noch ca. 5 Min. ziehen lassen, abschöpfen und in ein Sieb geben.

3. Die Butter leicht braun werden lassen, das Mehl unterrühren und von der Kochstelle nehmen. Ca. 3/4 l. von der Fleischbrühe unterrühren, schnell mit dem Schneebesen eingeben. Wenn die Soße eine cremige Konsistenz erreicht hat, ist genug Brühe darin. Nun den Schmand zugeben und das Eigelb (mit einem EL Milch verrührt) schnell einrühren, die Kapern zugeben, nochmals abschmecken und fertig.

„Omas Klopse sind die besten!!!“

Frank Meyer kauft alles ein
und das in bester Qualität
zu guten Preisen!





Tortellini alla panna

FÜR 4 Portion
ZUBEREITUNG 25 Min.

500 g Tortellini
(z. B. mit Steinpilzfüllung)

40 g Butter

4 EL Olivenöl

200 g Kochschinken

500 ml Sahne

4 Eigelb

etwas geriebene Muskatnuss

120 g geriebener Parmesan

gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Tortellini in einem Topf mit kochendem und leicht gesalzenem Wasser nach Packungsangabe kochen. Währenddessen die Butter und das Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen.

2. Den Schinken würfeln oder in Streifen schneiden, zum Fett hinzugeben und sanft darin anbraten. Mit der Hälfte der Sahne ablöschen, einmal aufkochen und dann auf kleiner Stufe köcheln lassen.

3. Die andere Hälfte der Sahne in einer Schüssel mit dem Eigelb, der geriebenen Muskatnuss und dem Käse verrühren. Die Mischung langsam, unter ständigem Rühren, in die Pfanne zur Schinken-Sahne geben.

Die Tortellini mit einem Sieb abgießen und in die Sauce geben. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen.

*„So lecker wie beim Italiener
- davon bekommst du nie genug!“*



Joachim Osmanski kennt wirklich den Platz jeder Schraube in unserem Teilelager, kann sich aber nicht daran erinnern je etwas besseres als dieses gericht gegessen zu haben



Bigos

FÜR 5 Portion

ZUBEREITUNG 60 Min.

KOCH-/BACKZEIT ca. 2,5 Std.

1 kg Weißkohl

850 g Sauerkraut

1 kg Schweinenacken

250 g Schweinebauch

100 g Zwiebeln

140 g Tomatenmark, 3-fach

2 Lorbeerblätter

6 Wacholderbeeren

Paprikapulver, edelsüß

Paprikapulver, scharf

Chilipulver

Salz

Pfeffer

Fett zum Anbraten

1. Schweinebauch in nicht zu große Stücke schneiden und in Fett anbraten. Nacken in ca. 2 cm Stücke schneiden, kräftig mit Paprika, Pfeffer, Salz und Chili (wer mag) würzen und zum Wammerl geben und kurz scharf anbraten. Weiter im auf 175 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten.

2. Inzwischen den Kohl schneiden/hobeln und in ca. 1/2 Liter Wasser im großem Topf weich kochen. Das Sauerkraut kochen und zu dem Weißkraut geben. Gewürfelte Zwiebel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Tomatenmark und das gebratene Fleisch mit dem Bratensaft dazugeben und gut durchmischen.

Alles zusammen noch ca. 1 Stunde weiter köcheln und noch mal je nach gewünschter Schärfe mit Paprika, Pfeffer, Chili, Salz abschmecken. Es soll angenehm scharf sein. Ab und zu umrühren, es kann schnell anbraten wenn zu wenig Flüssigkeit im Topf ist.

Wer mag, kann auch verschiedene Fleischsorten verwenden, zum Beispiel 1/2 kg Schweinenacken mit 1/2 kg Rindfleisch ersetzen, aber dann länger kochen.

Wenn das Fleisch zu mager ist, schmeckt das Gericht nicht so gut, etwas Fett dazugeben. Man kann auch getrocknete Pilze dazugeben.

„Dazu gehört eine deftige Krakauer Wurst und Salzkartoffeln!“

Josef Styrnol ist Vorarbeiter und hat mit die größte Erfahrung in allen Abläufen der Fertigung. Wer Fragen oder Ideen für neue Displays hat ist gut beraten zuerst mit ihm zu reden.



Hühnersuppe klassisch

FÜR 4 Portion

ZUBEREITUNG 60 Min.

KOCH-/BACKZEIT ca. 2 Std.

1 frisches Suppenhuhn

9 junge Möhren

4 Stangen Staudensellerie

1 Zwiebel

1 Stange lauch

Salz

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

1 Zweig Thymian

2 Stängel Liebstöckel

5 weisse Pfefferkörner

2 Petersilienwurzeln

8 Frühlingazwiebeln

2 Stängel Petersilie

2 EL Butter

1. Zwiebel putzen, nicht schälen. Die Schale gibt der Brühe einen goldenen Schein. 1 Möhre, 1 Selleriestange und das obere Teil der Lauchstange putzen und grob zerteilen.

2. Suppenhuhn in einem großen Topf mit 3 Litern kaltem Wasser, Salz, vorbereitetem Gemüse und den Gewürzen aufsetzen, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze ca. 1-2 Stunden sanft köcheln lassen. Je länger umso besser.

3. Das restliche Gemüse putzen und getrennt in kleine Stücke schneiden. In wenig Salzwasser zunächst die Petersilienwurzel und Möhren ca. 3 Minuten garen. Frühlingzwiebeln, Lauch und Sellerie zugeben und ca. 2 Minuten mitgaren. Gemüse herausnehmen und kurz in Eiswasser legen. Abgießen und abtropfen lassen.

4. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin ca. 2 Minuten schwenken. Leicht würzen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und kleinschneiden. Brühe aufkochen lassen und abschmecken. Hühnerfleisch und Gemüse dazugeben.

*„Das schmeckt wie bei Müttern!
Danach gibt es Rouladen mit
Klößen und Rotkohl.“*

Norbert Jarzina hat wahrscheinlich schon mehrere tausend unserer Displays montiert. Jedes mit sichtbarer größter Sorgfalt als wäre es sein erstes.



Salat mit essbaren Blüten

FÜR 2 Portion
ZUBEREITUNG 20 Min.

3 EL Pinienkerne
1 TL Butter
50 g Bacon
1 reife Avocado
100 g Salat nach Wahl
4 TL Balsamicoessig
4 EL Walnussöl
1 TL mittelscharfer Senf
4 EL Gemüsebrühe
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer

essbare Blüten zum Garnieren:
z. B. Blüten der
Kapuzinerkresse

1. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Butter in die Pfanne geben, Speck in Streifen schneiden und darin knusprig braten.
2. Avocado längs halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel vorsichtig herauslösen und in Spalten schneiden. Salat waschen und mundgerecht zerteilen. Avocado-Spalten unter den Salat mischen und auf zwei kleine Schüsseln verteilen.
3. Für das Dressing Balsamicoessig, Walnussöl, Senf und Brühe verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Salat geben.
4. Salat mit Speckwürfeln, Pinienkernen und Blüten bestreut servieren.

„Superlecker und sieht auch noch schön aus.“

Iris Schäfer ist unsere Vorarbeiterin in der Verpackungsabteilung und hat für jedes Display den passenden Karton.





Zereshk Polo

Berberitzenreis mit Huhn

FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNG 60 Min.

1 groß zerteiltes Hähnchen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 TL Adwie (persisches Universalgewürz) oder Curcuma

3 EL Öl

2 EL Butter

2 Tassen getr. Berberitzen

4 EL Zucker

1/4 TL gemahlene Safran

3 Tassen Langkornreis

1 EL Salz

1 EL Butter

1. Die Hähnchenstücke mit Salz, Pfeffer und Adwie oder Curcuma einreiben, in heißem Öl rundum goldbraun braten. Butter in einer Pfanne schmelzen, Berberitzen zugeben, kurz schmoren lassen, Zucker und aufgelösten Safran hinzufügen und bei mäßiger Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

2. Danach den eingeweichten Reis abgießen und waschen, bis das Wasser klar bleibt. Abtropfen lassen. Reichlich Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen, Reis dazugeben und kochen lassen, bis er noch nicht ganz weich ist, dabei gelegentlich umrühren. Innen sollte er noch etwas bissfest sein. In ein Sieb gießen.

3. Anschließend 1 EL Butter in einem schweren, breiten Topf schmelzen, eine Lage Reis hineingeben, mit einem Teil der Berberitzen bestreuen, dann wieder eine Lage Reis aufschichten, darauf die Hähnchenstücke nebeneinander, dann wieder Berberitzen, wieder Reis, usw.

4. Die Hitze herunterschalten, wenn Dampf nach oben steigt. Ein sauberes Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen und fest schließen. Ca. 45 Minuten bis 1 Stunde bei sehr niedriger Hitze dämpfen lassen, dann den Topfboden mit kaltem Wasser abschrecken, Topf öffnen, Reis und Hähnchenstücke auf einer großen Platte anrichten. Beim Servieren jede Portion mit einem Stück Butter krönen.

Dies ist ein Rezept von Mehrzad Marashi, einem deutschen Soul- und R&B-Sänger der in Teheran geboren wurde.

„Ein schönes Rezept aus meiner Heimat!“

Mohammad Fatehi arbeitet bei marketing-displays in der Abteilung Mechanische Fertigung.





Sarmale

Traditionelle rumänische Kohlrouladen

FÜR 8 Personen

ZUBEREITUNG ca. 2 Std.

**1 Kopf Weißkohl,
im ganzen gesäuert**

500 g rohe Schweineschwarte

50 g Schmalz

50 g Paprikapulver, edelsüß

20 ganze Pfefferkörner

1 TL Kümmel, angestoßen

3 EL saure Sahne

3 Tomaten gehäutet, gewürfelt

Für die Füllung:

700 g Hackfleisch, gemischt

1/2 tasse Reis

1 Zwiebel feingehackt

1 TL getr. Oregano

1 TL getr. Bohnenkraut

1/2 TL Salz

1 Würfel Brühe

200ml Wasser

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe für die Sauce

1. Man bekommt die Kohlköpfe im türkischen Lebensmittelladen, unter der Bezeichnung „Sarma-Kraut“. Die Blattstruktur darf nicht zu grob sein. Achtung: Bei den eingelegten Köpfen auf das Salz der Lake achten und ausgelöste Blätter eventuell wässern!

2. Für die Füllung den Reis im Wasser mit dem Brühwürfel ankochen, und dann mit der noch vorhandenen Flüssigkeit mit dem Fleisch und den anderen angegebenen Zutaten gut vermengen. Die Masse etwas ziehen lassen und nochmals abschmecken. Sie sollte pikant sein.

3. Strünke an Unterseite vorsichtig zu 1/3 ausschneiden. Den Kopf in einzelne Blätter trennen. Das Kraut kosten, wenn es zu salzig schmeckt, abspülen, eventuell kurz wässern. Die restlichen Strünke aus den Blättern heraus schneiden, zur Seite legen. Zu große Blätter teilen und mit dem Kraut nicht zu große Rollen aus Blättern und Füllung formen. Die Blätter werden – je nach Größe – in Stücke geteilt, die etwa 8 - 10 cm lang sein sollten. Damit sollten aus einem Kopf zwischen 80 - 90 Rollen hergestellt werden können.

4. Zu kleine Blätter und das Innere des Kohlkopfes mit den Strünken feinnudelig schneiden. In einen großen Topf zuerst eine Lage Schwarte und die gewürfelten Tomaten legen, darauf eine Schicht des geschnittenen Restkrautes. Dann die Rollen einlegen.

Je Lage 3 - 4 Pfefferkörner, Kümmel, 1 - 2 Schwarten und etwas Schmalz und Paprika zufügen, usw. Das geschnittene Restkraut gleichmäßig zwischen den Lagen verteilen.

5. Mit Wasser unter weiterer Zugabe des restlichen Paprikas und zusätzlichen 1 - 2 zerdrückten Knoblauchzehen soweit aufgießen, dass das Kraut bedeckt ist und 2 - 3 Stunden zugedeckt leise köcheln lassen. Wenn möglich, mehrmals immer wieder in Abständen aufkochen. Die Soße mit saurer Sahne abschmecken.

Am besten passt dazu Polenta, aber auch Salzkartoffeln. Zum Servieren saure Sahne und klein gehackte frische Pfefferoni/Chili anbieten. Dieses Gericht eignet sich auch sehr gut zum mehrmaligen Aufkochen und kann portionsweise eingefroren werden.

*„Wenn ich in Rumänien zu Besuch bin,
wird dieses Gericht immer gemacht!“*

Lucian David betreut unser Montageteam der JVA in Köln-Ossendorf und kennt so einige „Kriminalgeschichten“.





Hähnchen

französischer Art mit Zitrone

FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNG ca. 2 Std.

4 Hühnerbrüste mit Haut
(alternativ Keulen oder ganz)

3 Zitronen

3 Zweige Rosmarin

700 g kleine Kartoffeln

5 EL Honig

200 g Butter

n. B. Salz

n. B. Currypulver

1 Prise Pfeffer

1 Prise Paprikapulver

1. Das Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen.

2. Die Gewürzmischung vorbereiten. Dazu Salz und Currypulver zu je gleichen Teilen, Pfeffer und Paprikapulver in einer kleinen Schüssel verrühren. Evtl. ein paar Rosmarinnadeln dazugeben und im Mörser bearbeiten (dadurch werden die ätherischen Öle aus dem Rosmarin gelöst). Die Gewürzmischung großzügig über das Fleisch verteilen.

3. Anschließend das Fleisch mit Honig beträufeln (der Honig karamellisiert auf dem Hähnchen und gibt zusammen mit Currypulver und Paprikapulver einen bombastischen Geschmack). Die gewürzten Fleischteile in eine Auflaufform oder auf ein hohes Backblech geben. Die Zitronen dritteln und einfach dazwischen hineinlegen. Die kleinen Kartoffeln auch einfach dort dazwischenlegen, wo noch Platz ist.

Tipp: Wenn Hühnerbrüstchen verwendet werden (unbedingt mit Haut auf der Oberseite, da das Fleisch sonst sehr schnell trocken wird), kann man diese vorher auf der Unterseite kurz und scharf in der Butter in einer Pfanne anbraten (nicht zu lange, da sonst das Currypulver bitter wird). Die Hühnerbrüstchen herausnehmen und nun einen guten Schuss Wasser in die Pfanne geben. Ein wenig umrühren, bis sich alles vom Pfannenboden gelöst hat. Diesen Saft nun über das Backblech verteilen.

4. Anschließend einige Rosmarinnadeln von den Zweigen ziehen und großzügig über das Blech verteilen (den Rosmarin vorher evtl. ein wenig klein schneiden).

5. Das Ganze für 50 Minuten in das heiße Rohr geben, dabei alle 10-15 Minuten das Hühnerfleisch mit der Sauce übergießen.

„Etwas Weisswein in die Sosse und natürlich auch ein Gläschen zum Essen ist zu diesem Rezept unbedingt zu empfehlen!“



Thomas Bolz arbeitet in unserer Verpackungsabteilung und ist für seinen trockenen Humor nach Art von Lorient bekannt.

Tomatenketchup

einfach & schnell

FÜR 1 Liter
ZUBEREITUNG ca. 45 Min.

2 kg vollreife Tomaten
2 große Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Stk. Ingwer (ca. 4 cm)
1-2 EL Salz
1 gestr. TL Senfpulver
1 gestr. TL Paprikapulver,
scharf
2 Gewürznelken
1/2 TL Pimentkörner
1/2 TL Pfefferkörner
50 g brauner Zucker
oder 50 ml Honig
100 ml Rotweinessig

1. Tomaten waschen, Stielansätze sowie grüne Stellen entfernen, anschließend grob zerkleinern.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob zerkleinern.
3. Olivenöl in einen großen Topf geben und das zerkleinerte Gemüse einfüllen.
4. Salz, Senfpulver, Paprikapulver, Gewürznelken, Piment- und Pfefferkörner unterrühren.
5. Alle Zutaten kurz aufkochen und danach auf kleiner Hitze eine gute halbe Stunde köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, um das Ansetzen der Mischung zu vermeiden.
6. Topf von der Herdplatte nehmen und die Mischung mit einem Pürierstab oder der Küchenmaschine pürieren.
7. Püree portionsweise durch ein Passiersieb streichen.
8. Die passierte Masse in einem Topf aufkochen und danach unter regelmäßigem Rühren etwa 30 Minuten köcheln lassen.
9. Zucker und Essig unterrühren.
10. Masse so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
11. Tomatenketchup abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Tipp: Strauchtomaten, Roma- oder Cherry-Tomaten bringen viel Aroma mit, selbst angebaute Tomaten mit langer Reifezeit ebenfalls. Bei Tomatenstücken aus der Dose oder passierten Tomaten verkürzt sich die Zubereitungszeit.

In den meisten Fällen genügt das Einkochen der Tomaten zusammen mit dem Zucker für die geeignete Konsistenz. Falls Ihr Euren Tomatenketchup noch dickflüssiger mögt, könnt Ihr Speisestärke, Johannisbrotkernmehl, oder Quarkmehl verwenden.

„Die vielen Tomaten lassen sich mit diesem Rezept ganz gut verarbeiten!“

Theodor Althoff ist unser Kalkulator und nebenbei Hobbygärtner mit einem großen Gewächshaus.



Kung Pao Chicken

von Sam the Cooking Guy

FÜR 2-4 Personen
ZUBEREITUNG ca. 45 Min.

1 EL Speisestärke
4 EL Sojasauce
500 g Hühnerbrust
3 EL Reiswein
(oder trockener Sherry)
2 EL Zucker
3 EL Hühnerbrühe
1 EL Balsamico-Essig
1 EL Sesamöl
3 EL neutrales Öl
1/2 Tasse gewürfelte
rote Paprika
5 grüne Lauchzwiebeln
in Stücke geschnitten
1/2 gelbe Zwiebel, in dünne
Scheiben geschnitten
12 getr. rote Chilischoten
(6 Ganze und 6 kreuzweise
in 3 - 4 Stücke geschnitten)
2 große geh.Knoblauchzehen
1/2 EL frischer Ingwer,
fein gehackt

1. Hähnchenwürfel in eine große Schüssel geben, gleichmäßig mit Stärke bestreuen und mit 1 Esslöffel Soja beträufeln - alles gut vermischen und 15 Minuten beiseite stellen.
2. Während das Huhn mariniert, die restliche Sojasauce, Reiswein, Zucker, Hühnerbrühe, Essig und Sesamöl in einer Schüssel verrühren und beiseite stellen.
3. Den Wok erhitzen, bis er gerade zu rauchen beginnt, einen Esslöffel Öl hinzugeben und das marinierte Hühnerfleisch darin unter häufigem Rühren braten, bis es fast durchgebraten ist - ca. 3 Minuten, dann in eine Schüssel geben.
4. Den Wok wieder erhitzen, einen weiteren Esslöffel Öl hinzugeben und rote Paprika, gelbe Zwiebeln, grüne Zwiebeln und Chilis hineingeben - etwa 3 Minuten kochen, bis sie weich werden, dann Knoblauch und Ingwer hinzufügen und eine weitere Minute kochen.
5. Das Hühnerfleisch wieder dazugeben und unter Rühren anbraten, dann die Soße dazu - unter ständigem Rühren das Hühnerfleisch durchmischen, bis die Soße eindickt, etwa 2 Minuten.
6. Mit Reis oder Nudeln servieren.

„Wok-Gerichte sind meine Spezialität!“

Martin Büscher ist Key Accounter bei marketing-displays und ein ruhiger, besonnener Kollege solange Anstand und Fairness gewahrt bleiben.





Sauerländer Krüstchen

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG ca. 60 Min.

200 g Champignons
2 kleine Zwiebeln
5 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
4 Schweineschnitzel zu 125 g
5 Eier
1 EL Mehl
4 EL Paniermehl
4 Scheiben Vollkorn-Toast
einige Blätter Kopfsalat

1. Champignons vierteln, Zwiebeln in feine Ringe schneiden, 1 Esslöffel Öl erhitzen und darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Schnitzel flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Ei in einem Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls auf jeweils einen Teller geben. Die Schnitzel erst durch Mehl, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Paniermehl wälzen. Restliches Öl erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten, herausnehmen.

3. Restliche Eier im Bratfett ca. 5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Toastscheiben rösten und mit Salatblättern belegen, darauf die Champignon-Zwiebel-Mischung verteilen, je 1 Schnitzel und je 1 Spiegelei darauf geben und servieren.

„Nur mit den Pilzen ist es ein Original aus dem Sauerland!“

Volker Bald ist verantwortlich für alles rund um unsere digitalen Displays und überzeugter Sauerländer.





Tiramisu

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG ca. 60 Min.

500 g Mascarpone
100 g Puderzucker
200 g Löffelbiskuits
4 Eigelb
2 Eiweiß
3 Tassen Kaffee,
gekocht und abgekühlt
2-3 EL Amaretto
Kakaopulver zum Bestreuen

1. Eigelb, und Puderzucker weiß-schaumig schlagen. Amaretto unterrühren. Mascarpone vorsichtig unterrühren. Nicht mit dem Mixer, sonst wird die Masse flüssig. Lieber einen großen Schneebesen oder Kochlöffel benutzen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

2. Löffelbiskuits kurz in kalten Kaffee tunken und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

3. Eine Lage Creme in eine Form geben, darauf eine Lage Biskuits usw. 2-4 Stunden (am besten sogar über Nacht) kalt stellen, kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

„Wenn ich mal Lust auf etwas Süßes habe, kommt mir ein Tiramisu gerade recht!“



Petra Thimmister ist die gute Seele in unserer Buchhaltung.



Rindersteak mit Kräuterbutter und Ofenkartoffeln

FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNG ca. 60 Min.

FÜR DIE OFENKARTOFFELN

800 g Frühkartoffeln

etwas Salz

etwas Pfeffer

2 EL Olivenöl

250 g Magerquark

120 g Crème fraîche

1 Spritzer Zitronensaft

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

1/2 Bd. glatte Petersilie

2 Knoblauchzehen

150 g weiche Butter

etwas Salz

etwas Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Paprikapulver

1 TL grober Senf

1 Spritzer Schwarzkümmelöl

FÜR DIE RINDERSTEAKE

4 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen

etwas Salz

3 EL Olivenöl

4 Rib Eye Steaks (je ca. 300 g)

etwas Pfeffer aus der Mühle

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2. Für die Ofenkartoffeln die Frühkartoffeln waschen, halbieren und in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Ofen geben, mit Backpapier abdecken und ca. 30 Minuten garen.

3. Für die Kräuterbutter Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Zur weichen Butter etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Knoblauch, Schwarzkümmelöl, Schnittlauch und Petersilie geben. Alles gut vermischen und die Butter kalt stellen.

4. Sobald die Kartoffeln gar sind, für die Rindersteaks die Backofen-Temperatur auf 65 Grad Umluft (85 Grad Ober- und Unterhitze) reduzieren.

5. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und halbieren.

6. Die Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und mit wenig Olivenöl bepinseln. Die Steaks auf ein Backofengitter legen und mit je 1 Zweig Rosmarin und 1/2 Knoblauchzehe belegen. Im vorgeheizten Ofen die Steaks auf der mittleren Schiene 20-30 Minuten je nach gewünschtem Gargrad garen, dabei eine Tropfschale unter das Fleisch stellen.

7. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, Rosmarin und Knoblauch abnehmen. Eine Pfanne (ideal aus Gusseisen oder Edelstahl) erhitzen, die vorgegarten Steaks nochmal mit Olivenöl bestreichen und in der heißen Pfanne auf jeder Seite etwa 2 Minuten kräftig braten.

8. Für den Quarkdip Magerquark mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Gebratene Steaks mit Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren. Dazu die Kartoffeln und Dip reichen.

„Das würde ich mir heute zum Abendessen wünschen!“



Uwe Küsters ist unser Chef im Fertiglager und behält immer die Übersicht



Thieboudienne

senegalesisches Nationalgericht

FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

500 g Reis

800 g festes Fischfilet

200 g Trockenfisch

200 g Tomatenmark

2 große Kartoffeln

1 große Aubergine

3 große Karotten

3 große Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 rote, scharfe Pfefferschoten

1 Bund glatte Petersilie

1. Zwiebeln, Knoblauch, 1 Pfefferschote und Petersilie klein hacken.

2. Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, in die Mitte ein Loch bohren und mit der Zwiebel-Kräutermischung füllen. In heißem Öl gut anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

3. Den restlichen Zwiebel-Kräutermix mit dem Tomatenmark im gleichen Öl anbraten; kleingeschnittenen Trockenfisch und geschnittenes Gemüse hinzufügen und unter Beimengung einer Tasse Wasser, Salz, Pfeffer und der ganzen Pfefferschote ca. 30 Min. köcheln lassen.

4. Dann alles bis auf den Sud herausnehmen und warmhalten. Darin den Reis auf kleiner Flamme garkochen.

5. Reis auf einer großen Platte anrichten, Gemüse und Fisch darübergeben.

Alle essen von dieser einen Platte.

Thieboudienne (Wolof ceebu jën - „Fisch mit Reis“) ist eine traditionelle Speise aus dem Senegal. Die Speise wird zumeist aus frischen „figud’indi“ und/oder Macco zubereitet.

Thieboudienne ist in den westafrikanischen Ländern ein beliebtes Festgericht.

Quelle: WIKIPEDIA

„Das mußt Du unbedingt mal probieren!“



Siley N'Diaye ist der Meister im Klein- und Großteilelager und einer unserer erfahrensten Mitarbeiter.

Zwiebelschnitzel

nach ANKERKRAUT (bio-zertifizierter Gewürzanbieter)

FÜR 2 Personen
ZUBEREITUNG ca. 45 Min.

400 g Schnitzel (nach Wahl)
2 große Zwiebeln
2 EL Öl
2 EL Ankerkraut Finisher Salz

enthält:

Steinsalz

Paprika geräuchert

Rohrzucker

Chiliflocken

Knoblauch

Majoran

4 Scheiben Cheddar

1. Zwiebeln in Ringe schneiden und in „Ankerkraut Finisher Salz“ für ca. 30 Minuten einlegen.
2. Grill aufheizen und Zwiebeln in Öl glasig braten. Fleisch in der Pfanne für ca. 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.
3. Das Fleisch mit Käse belegen, kurz anschmelzen lassen und mit Zwiebeln garnieren.
4. Dazu passen Kartoffelecken aus dem Backofen.

*„Ein schnelles Gericht
und wirklich sehr lecker!“*



Ingo Frings kennt „Den Laden“ in- und auswendig weil er in schon fast allen Abteilungen tätig war. Zur Zeit ist er zuständig für die Organisation unserer Fertigungsprozesse bis hin zur Verpackung.



Karpatka

traditionelle polnische Cremetorte mit Brandteig

FÜR 6 Personen

ZUBEREITUNG ca. 70 Min.

FÜR DIE CREME:

500 ml Milch

1,5 Pck. Vanillepulver

nach Belieben Zucker

(ca. 60-100 g)

200 g Butter

FÜR DEN TEIG:

250 ml Wasser

125 g Butter

145 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

4 Eier

Für die Creme

1. Vanillepuddingpulver mit 200 ml Milch verrühren, die restlichen 300 ml zum Kochen bringen. Die Vanillepuddingmischung dann in die kochende Milch geben und so lange rühren, bis es ziemlich dick wird. Den Zucker nach Geschmack hinzugeben. Dann auskühlen lassen.

2. Wenn der Pudding kühl ist, alles mit dem Mixer kurz durchmischen und dann 200 g weiche Butter dazugeben. So lange mixen, bis es eine gleichmäßige Creme ist.

Für den Teig

1. Wasser mit Butter zum Kochen bringen. Dann bei schwacher Hitze das Mehl und Backpulver kräftig unterrühren. Auskühlen lassen. In die erkaltete Masse die vier Eier nacheinander einmixen und dann auf höchster Stufe etwa 3 - 4 Minuten fertig mixen.

2. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig in zwei Teile teilen und den ersten Teil dünn und gleichmäßig auf das Backblech streichen. Im Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen bis er goldbraun wird. Die zweite Teighälfte genau so verarbeiten. Gut auskühlen lassen.

4. Die untere Hälfte mit der Creme bestreichen und den oberen Teil darauf legen. Mit Puderzucker bestreuen.

*„Für etwas süßes lass ich
gerne mal mein Werkzeug fallen!“*

Norbert Baron, genannt złote rece (Goldene Hand) zaubert die Muster auch für manch unsinnige Idee eines neuen Displays.



Grüne Lasagne

FÜR 4-6 Personen
ZUBEREITUNG ca. 60 Min.

1,5 kg gemischtes Hackfleisch

250 g Zwiebeln

Pfeffer

Salz

Chili nach Geschmack

Dosenmais

Pilze

Paprika

Dosentomaten

350 g Gouda

Sahne

1 Pkg. Spinat-Lasagneplatten

etwas Parmesan

1. Hackfleisch und Zwiebeln anbraten, alle anderen Zutaten, außer Gouda und Sahne, dazugeben.

2. Eine Lage Spinat-Lasagnenudeln in eine Auflaufform legen. Jetzt abwechselnd die Mischung Gehacktes, Goudakäse in dünnen Scheiben und etwas Sahne verteilen. Dann wieder eine Lage Lasagnenudeln usw.

3. Zum Schluß Sahne mit einem Ei verquirlen und die Platten damit bestreichen. Nun noch etwas Parmesan darauf verteilen.

4. Bei 200 Grad ca. 30 Min. backen bis die der Käse etwas braun ist.

*„Das Lieblingsrezept
meiner Kindheit.“*

Frank Müller arbeitet bei marketing-displays im Vertriebs-Innendienst. Er ist ein sehr angenehmer und hilfsbereiter Gesprächspartner.





Kisir (Türkischer Bulgursalat)

FÜR 6 Personen
ZUBEREITUNG ca. 40 Min.

300 g Bulgur, (fein)
330 ml heißes Wasser
1-1,5 TL Salz
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark
50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl
1 Zwiebel
50 ml Granatapfelsirup
1 TL Chili
1 TL Isot

Saft einer halben Zitrone
fein gehackte Petersilie
Frühlingszwiebel
Dill, Minze, Salat
fein gehackte Gurke
rote Spitzpaprika
grüne Paprika

1. Heißes Wasser über den gesalzenen Bulgur gießen, kurz verrühren und quellen lassen.

2. Öl erhitzen, Zwiebeln, Tomaten- und Paprikamark anbraten, Chili und Isot dazugeben und verrühren. Dann zum Bulgur geben, abkühlen lassen und verrühren. Am besten mit der hand kneten bis alles vermengt ist.

3. Granatapfelsirup, Zitronensaft, ganz fein gehackte Petersilie, Frühlingszwiebel, Dill, Minze, Salat, Gurke, Paprika dazugeben und nochmals vermengen.

„Kisir passt immer und überall dazu!“

Songül Akcan arbeitet bei uns im Vertriebs-Innendienst und hat stets ein offenes Ohr für die Belange unserer Kunden.





Lahmacun

FÜR 12-14 Portionen

ZUBEREITUNG ca. 60 Min.

RUHEZEIT 2 Std.

FÜR DEN TEIG:

2 Pck. Trockenhefe

1 EL Zucker

450 ml lauwarmes Wasser

700 g Mehl

1 EL Salz

50 ml Olivenöl

FÜR DEN BELAG:

3 rote Spitzpaprika

4 große Tomaten

2 Zwiebeln

1 Bund glatte Petersilie

2 Knoblauchzehen

500 g Rinderhackfleisch

2 EL Paprikamark

2 TL Paprika, edelsüß

1 EL Salz

1/2 TL schwarzer Pfeffer

1 TL getr. Chiliflocken

2 EL Tomatenmak

Kreuzkümmel nach belieben

1. Zuerst wird der Hefeteig zubereitet. Dazu werden Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser aufgelöst. Danach kommt die Hälfte des Mehls dazu und wird gut untergerührt. Im nächsten Schritt werden dann noch Öl und Salz sowie das restliche Mehl dazu gegeben. Der Teig sollte dann solange geknetet werden, bis er schön geschmeidig aussieht. Er sollte leicht kleben. Mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt, muss der Hefeteig dann anschließend 1 ½ Stunden gehen.

2. In dieser Zeit kann schon mal die Gemüse-Fleisch-Paste für den Belag zubereitet werden. Dazu werden das Gemüse und die Petersilie gewaschen, grob zerkleinert und anschließend gemixt. Der Gemüsemix wird im Anschluss mit den Gewürzen und dem Hackfleisch vermischt und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank gestellt.

3. Nach der Ruhezeit wird der Teig in 12 - 14 gleich große Kugeln geformt und auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt. Dort müssen die Teiglinge dann nochmal eine halbe Stunde gehen. Damit sie dabei keine trockene Haut bilden, sollten sie mit Frischhaltefolie bedeckt werden.

In dieser Zeit sollte der Backofen zusammen mit einem Backblech auf 220 - 230 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden.

4. Nach der 2. Ruhezeit werden die Teigkugeln dünn ausgerollt und mit der Paste bestrichen. Achte dabei darauf, dass die Paste nur sehr dünn aufgetragen wird. Die Lahmacun werden dann nach und nach gebacken. Backzeit ca. 6 - 8 Minuten. Jeder Ofen ist anders, also beobachten.

„Eines meiner Lieblingsrezepte das sich gut variieren läßt!“

Seher Ber arbeitet in unserer Verpackungsabteilung und zählt zu den erfahrensten Mitarbeitern.





Zurek

FÜR 6 Personen
ZUBEREITUNG ca. 30 Min.
RUHEZEIT ca. 3 Tage

FÜR DEN ZUREK:

200 g Roggenschrot
1 Würfel Hefe
1 Beutel Natursauer
auf 30° vorgewärmt
2 geh. Knoblauchzehen
2 gestr. TL Salz
1/2 gestr. Zucker
1 Liter ca. 30° warmes Wasser

FÜR DIE SUPPE:

2 Liter Wasser
750 g geräuchertes
Schweinefleisch
(Brustspitz ohne Knochen,
oder Kasseler)
1 Karotte, fein gewürfelt
4 Kartoffeln, fein gewürfelt
1/2 St. Lauch, fein gewürfelt
Salz
Pfeffer
Maggi
Majoran nach Belieben

FÜR DEN ZUREK das Roggenschrot in ein Einmachglas oder besser noch in ein Tongefäß geben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Natursauer- teig und die zerbröckelte Hefe, das Salz und den Zucker mit 2 EL warmem Wasser in die Mulde geben und mit ein wenig vom Schrot zu einem Brei verrühren. Leicht mit Mehl bestreuen und warten, bis sich nach ca. 15 Minuten Risse in diesem Brei bilden. Danach den Knoblauch und das lauwarme Wasser dazugeben und alles miteinander verrühren. Das Gefäß mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und das Tuch mit einer Schnur oder einem Gummiring befestigen. Das Gefäß für 2 besser jedoch 3 Tage zum Gären an einen warmen, zugfreien Ort stellen.

FÜR DIE SUPPE die Zutaten für die Brühe sind regional unterschiedlich. Ich bevorzuge folgende Variante: die geräucherten, nicht zu fetten Brustspitzen mit etwas Salz im Wasser zum Kochen bringen. Nach ca. 20 Minuten das Fleisch aus der Brühe nehmen und klein würfeln. Danach Fleisch, Karotte, Sellerie und Lauch in die Brühe geben und nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln und die Krakauer Wurst hinein geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Zurek in die Brühe schütten und aufkochen lassen. Wenn die Suppe zu dick sein sollte, einfach mit kochendem Wasser verdünnen. Mit Salz, Pfeffer, Maggi und nach Belieben auch Majoran abschmecken.

Zurek, gesprochen wie das französische Wort Jour, ist eine herzhaft Suppe, die praktisch in jedem Imbiss und in jedem Restaurant Polens zu bekommen ist. Diese populäre Suppe gibt es in verschiedenen regionalen Variationen. Die Besonderheit ist ihr leicht säuerlicher Geschmack, der durch das vergorene Roggenschrot zustande kommt.

Das vergorene Roggenschrot sollte nur verwendet werden, wenn es nach der Gärzeit angenehm sauer riecht. Nur dann kann man das Ergebnis Zurek nennen! Auf gar keinen Fall sollte man an Essig zur Säurebildung denken!

„Nichts geht über ein gut gemachtes Zurek!“

Waldemar Smyrek
ist ein echtes „Urgestein“
bei marketing-displays.





Francesinha

FÜR 2 Personen
ZUBEREITUNG ca. 35 Min.

FÜR DIE SANDWICHES:

- 6 Scheiben Toastbrot**
- 6 Scheiben Kochschinken**
- 6 Scheiben Käse**
(z. B. Gouda oder Cheddar)
- 2 kleine Grillwürste**
(z. B. Nürnberger)
- 1 knackige Wurst (Chorizo)**
- 2 dünne Rindersteaks**
- 2 Eier**
- Salz**
- Pfeffer**

FÜR DIE SAUCE:

- 500 ml Bier**
- 1/2 Würfel Fleischbrühe**
- 3 EL Tomatenmark**
- 1 EL Butter**
- 1-2 EL Speisestärke**
- 50 ml Portwein**
- 100 ml Weißwein**
- 3 Knoblauchzehen**
- 1 Lorbeerblatt**
- 1 Zwiebel**

FÜR DIE SAUCE zunächst die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit etwa 1 EL Butter und dem Lorbeerblatt in einem tiefen Topf bei mittlerer Hitze glasig anschmoren.

Anschließend das Tomatenmark, die Brühwürfel und den Weißwein hinzufügen und bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das Bier und die Speisestärke hinzufügen und alles nochmal für etwa 10 Minuten weiter köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit einem Pürierstab zu einer glatten Soße pürieren.

Den Portwein hinzufügen und alles bei geringer Hitze leicht weiter köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Stärke hinzufügen, um die Soße einzudicken. Wer es etwas schärfer mag, fügt noch etwas Chili-Öl hinzu.

FÜR DIE SANDWICHES: Während die Soße vor sich hin köchelt, die Steaks sowie die groben Bratwürste fertig anbraten. Anschließend sowohl die Bratwürste als auch die würzige Wurst (Chorizo) längs halbieren und dann nochmal quer teilen.

Als nächstes in einer Auflaufform oder einem tiefen, hitzebeständigen Teller das Sandwich belegen. Dazu zunächst eine Scheibe vorgetoastetes Brot mit dem gebratenen Steak belegen und anschließend 4 Stücke der geviertelten würzigen Wurst darauf verteilen. Wieder eine Scheibe Toast aufschichten und diese mit vier Vierteln der Bratwurst sowie 3 Scheiben Kochschinken belegen. Die letzte Scheibe Toast als Deckel obel drauf legen und 4-5 Scheiben Käse so auf dem Toast verteilen, dass zur Seite noch etwas überlappt.

Im vorgeheizten Backofen für etwa 5-10 Minuten das Francesinha überbacken. Sobald der Käse etwas verlaufen ist, kann optional ein Ei darüber aufgeschlagen werden und noch etwas im Backofen mit garen.

Sobald das der Käse und das Ei die gewünschte Garstufe erreicht haben, kann die portugiesische Köstlichkeit aus dem Ofen genommen werden und mit der Soße übergossen werden. Alles zusammen mit Pommes anrichten und servieren. Guten Appetit.

„Ein Francesinha reicht für die ganze Woche!“

Helder Vieira bringt jeden Tag die Sonne Portugals in unsere Fertigung mit.





Pelmeni

FÜR 4 Portionen

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

RUHEZEIT ca.30 Min.

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl

2 Eier

150 ml Wasser

1/2 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 g Hackfleisch, gemischt

50 g Butter

3 EL Sahne

2 Zwiebeln

Salz

schwarzer Pfeffer

Knoblauch, nach Bedarf

FÜR DIE SAUCE:

Knoblauchzehen oder

Zwiebeln, nach Bedarf

2 EL Butter

3 EL Essig

Salz

Pfeffer

Schmand

etwas Brühe

Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Vertiefung formen und das Wasser, Ei und Salz zugeben. Das Ganze zu einem festen Teig kneten, mit einem Tuch abdecken und 20 - 30 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mit kleingehackten Zwiebeln, Butter, Sahne, Pfeffer und Gewürzen vermengen.

Den Teig zu einem Strang (1,5 - 2 cm) rollen und Stücke abschneiden (1 - 1,5 cm). Aus diesen Teilen Plätzchen rollen. Man kann den Teig auch bis zu einer Dicke von ca. 2 mm ausrollen und dann mit einem Glas runde Stücke ausschneiden.

Darauf mithilfe eines Löffels die Fleischmasse legen, das Fleisch im Teig einschließen und die Ränder zudrücken. Die Pelmeni in kochendes Salzwasser oder in Brühe legen. Nachdem das Wasser wieder aufkocht und die Pelmeni an die Oberfläche schwimmen, noch ca. 2 - 3 min ziehen lassen.

Wasser abgießen. Pelmini in eine Schüssel geben und mit Butterflocken bedecken. Die Pelmeni kann man mit Butter, mit Schmand, mit Essig oder mit der Mischung aus gehacktem Knoblauch oder Zwiebeln, Pflanzenöl, Essig, Salz und Pfeffer servieren.

„Für Pelmeni muss man sich die Zeit nehmen. Es lohnt sich!“

Michael Schwarz ist einer unserer Ingenieure. Es gibt, wahrscheinlich weltweit, keinen zweiten der so präzise konstruiert wie er.



Gegrillte Lammspieße

mit Rosmarinkartoffeln und karamellisierten Möhren

FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNG ca. 40 Min.

RUHEZEIT ca. 6 Std.

FÜR DIE LAMMSPIESSE:

1 kg Lammfleisch

aus der Keule

2 Prisen Salz

3 Knoblauchzehen

150 ml Olivenöl

Saft 1 Zitrone

1 EL getr. Oregano

1 EL getr. Thymian

weisser Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE KARTOFFELN:

800 g Kartoffeln

4 Rosmarinzwige

oder gerebelten Rosmarin

1 EL Olivenöl

1 TL grobes Meersalz

n. B. gepresste Knoblauchzehe

n. B. Chili oder Pfeffer

FÜR DIE MÖHREN:

1 kg Möhren in Scheiben

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

3 EL brauner Zucker

1/2 Bd. geh. Petersilie

4 EL Öl

FÜR DIE SPIESSE das Fleisch waschen und trocken tupfen. In 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Zusammen mit Olivenöl, Zitronensaft, Oregano und Thymian verrühren und über das Fleisch geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 6 Stunden marinieren lassen, gelegentlich dabei wenden.

Anschließend die Fleischwürfel aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. In der Zwischenzeit vier Holzspieße 10 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Danach die Fleischwürfel auf die Spieße stecken und gut 10 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden und mit der Marinade bestreichen. Sofort servieren!

FÜR DIE KARTOFFELN: Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen), trockentupfen und der Länge nach durchschneiden.

Die Rosmarinnadeln hacken und in einer Schüssel zusammen mit den Kartoffeln, dem Öl, dem Salz, den anderen Gewürzen und dem Knoblauch gut mischen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost legen.

Ca. 20 Min. im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze garen. Anschließend nochmal 5 Min. bei 250 °C Oberhitze oder Grill bräunen. Die Garzeit hängt von Größe und Dicke der Viertel ab - ist also hier nur ein Richtwert.

FÜR DIE MÖHREN: Die frischen Möhren waschen und schälen. Danach in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Öl in einen Topf geben und erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Möhren hinzugeben und anbraten, dann den Herd kleiner stellen und die Möhren nur noch schmoren lassen, bis sie al dente sind. Während des Schmorens geschroteten Pfeffer und Salz hinzugeben. Kurz vor Ende des Schmorens braunen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Nun können die Möhren auf dem Teller angerichtet werden und mit etwas gehackter Petersilie bestreut werden.

„Wenn das nicht gibt es den Dorfeller vom Griechen!“

Werner Maringer ist unser Speditionskaufmann und Experte für Palettenstellplätze in jedem nur denkbaren Transportmittel.



Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

FÜR 4 Personen
ZUBEREITUNG ca. 55 Min.

6 mittelgroße Kartoffeln
2 Köpfe Brokkoli
etwas Gemüsebrühe
1 L Wasser

FÜR DIE SAUCE:

1 Zwiebel
2 EL Margarine
2 EL Mehl
1 Pck. Sahne oder Sojasahne
etwas Muskat
etwas Paprikapulver, edelsüß
etwas Salz und Pfeffer
etwas Chilipulver
viel geriebener Käse
zum Überbacken

Zuerst das Wasser zum Kochen bringen und die Gemüsebrühe dazugeben. Währenddessen die Kartoffeln schälen und den Brokkoli putzen und in Röschen schneiden.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden in der Brühe gar kochen. Die Kartoffeln mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen, dann die Brokkoliröschen in der Brühe kochen. Beides in eine große Auflaufform geben.

Für die Soße eine Zwiebel würfeln und in der Margarine glasig braten. Dann das Mehl darüber streuen und eine Weile bräunen lassen. Dann einen halben Liter von der Gemüsebrühe, in der Kartoffeln und Brokkoli gekocht wurden, hinzugeben und kurz andicken lassen. Anschließend die Sahne zufügen und die Soße mit Muskat, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Chili gut würzen.

Die Soße in die Auflaufform geben, den Käse darüber streuen und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 – 25 min. in den Backofen stellen, bis der Käse schön braun ist.

„Ich komme dann mal zum Probieren vorbei!“

Barbara Uchmann arbeitet bei marketing-displays in der Versandabteilung.





Gyrosauflauf mit Metaxasauce

FÜR 3 Portionen

ZUBEREITUNG ca. 55 Min.

**500 g Schweineschnitzel
(oder Hähnchen, Pute)**

2 mittlere Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 große rote Paprikaschote

1 kleine Chilischote

8 cl Metaxa

6 EL mildes Olivenöl

4 EL Gyrosgewürz

2 EL Tomatenmark

100 ml passierte Tomaten

200 ml Kochsahne

150 g geriebener Käse

Schweineschnitzel der Länge nach halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Chili vom Stunk befreien, Samen entfernen und fein hacken.

Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und Chili in einer Schüssel vermengen, 2cl Metaxa, 3-4 EL Gyros- Gewürzmischung dazu geben und vermengen. Ziehen lassen, dann 3 EL Olivenöl zur Mischung geben und nochmals durchmengen. Mindestens 2-3 Stunden ziehen lassen, idealerweise über Nacht im Kühlschrank.

Paprika waschen und in Streifen schneiden. Gegebenenfalls Käse reiben.

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das Fleisch in zwei Touren für je ca. 4-5 Minuten scharf anbraten. Fleisch in eine Auflaufform geben und zur Seite stellen. Nochmal 2 EL Öl erhitzen und die Paprikastreifen in der gleichen Pfanne für ca. 3 Minuten anbraten, dann zum Fleisch geben und vermengen. 2 EL Tomatenmark und eine EL Gyrosgewürzmischung in die Pfanne geben und kurz anrösten. 6cl Metaxa dazu geben und mit 100ml passierten Tomaten und 150ml Kochsahne aufgießen und kurz aufkochen lassen. Anschließend über das Gyros geben. Das Gyros mit dem geriebenen Käse bestreuen und für rund 10 Minuten überbacken.

Als Beilage eignen sich Reis oder Nudeln, die furchtlosen unter uns können aber auch Pommes dazu machen. Bei den Gyrosgewürzmischungen gibt es keine nennenswerten Unterschiede. Am Ende das nehmen, was einem am besten schmeckt. Das Rezept lässt sich gut in der Menge anpassen und kann auch länger warmgehalten werden.

*„Das schöne an diesem Rezept
sind seine Variationen!“*

Patrick Frings ist unser Systemadministrator.
Computerviren haben bei ihm keine Chance.



Rheinischer Sauerbraten

FÜR 4 Portionen

EINLEGEN ca. 30 Min.

RUHEZEIT ca. 2-3 Tage

ZUBEREITUNG ca. 2-3 Std.

1200 g Rinderbraten

200 g Zwiebeln

150 g Karotten

1 TL Wacholderbeeren

1 TL Piment

1 TL Pfefferkörner

1/2 TL Nelken

2 Lorbeerblätter

750 ml trockener Rotwein

200 ml Rotweinessig

2 EL Tomatenmark

800 ml Rinderfond

1 Soßenkuchen

60 g Sultaninen

Salz

Pfeffer

Zucker

1. Rinderbraten mit Küchenrolle abtupfen. Anschließend Sehnen und Fett abschneiden und Braten in einen großen Topf geben.

2. Zwiebeln und Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Gewürze in einen Gewürzbeutel geben und diesen auch in den Topf geben. Rotwein und Essig dazugießen, damit das Fleisch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Rheinischen Sauerbraten für 2-3 Tage in den Kühlschrank geben.

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtupfen. Marinade durch ein Sieb gießen und in einem Behälter auffangen. Das aufgefangene Gemüse ebenfalls mit Küchenrolle abtupfen. Dann das Fleisch in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 8 Minuten goldbraun anbraten. Salzen und Pfeffern und in den Topf geben. In der gleichen Pfanne auch das Gemüse anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anschwitzen.

4. Langsam mit der Marinade ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. Danach alles in den Topf geben. Rinderfond und Gewürzbeutel dazugeben und den Soßenkuchen hineinbröseln. Alles aufkochen lassen und bedeckt bei mittlerer Hitze für 2-2,5 Stunden köcheln lassen.

Ist der Sauerbraten weich, das Fleisch aus der Soße nehmen und gegen die Fasern aufschneiden. Sultaninen in die Soße geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen. Danach den Gewürzbeutel entfernen und bei Bedarf die Soße durch ein Sieb gießen oder das Gemüse drin lassen.

Der Rheinische Sauerbraten kann vor dem Servieren wieder in der Soße erwärmt werden. Dazu kannst du wunderbar Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße servieren.

„Als kölsche Jung natürlich Rheinischen Sauerbraten!“

Stefan Savelsberg ist der dienstälteste Mitarbeiter bei marketing-displays. Er hat schon früh mit den ersten Klemmrahmen angefangen und ist nun ein geschätzter Fachmann und Vorarbeiter.





Schweinshaxe mit Sauerkraut aus dem Tontopf

FÜR 2 Portionen
ZUBEREITUNG ca. 3 Std.

1200 g Schweinshaxe
500 g Sauerkraut
150 g Champignons
150 g Zwiebeln
200 g Kartoffeln
100 g durchwachsenen Speck
200 ml Bier
etwas Salz

1. Das Sauerkraut mit den Zwiebeln, Kartoffeln, Champignons, Speck und den Gewürzen vermengen und in das Tongefäß geben.
2. Die Haxe von außen leicht salzen und pfeffern, danach wird das Sauerkraut mit dem Bier übergossen. Die Haxe auf das Kraut legen und den Tontopf verschließen.
3. Das Tongefäß in den kalten Ofen stellen und das Ganze 2 1/2 Std. auf 230°C garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Haxe einmal wenden.

*„Für eine Haxe lasse
ich alles liegen!“*



Thanh Phong Dang ist unser Werkzeugmacher
und in vielerlei Hinsicht unverzichtbar.



pasta con funghi pistacchio salsiccia

250 g Pistazien
250 g kleine Pilze
1 Zwiebel
50 g Salz
frische Petersilie
350 g salsiccia (Wurst)
100 g Parmesan
Olivenöl
schwarzer Pfeffer
Nudeln:
Rigatoni
Paccheri
Mezzemaniche

250 g di pistacchi
250 g di funghi piccoli
1 cipolla
50 g di sale
prezzemolo fresco
350 g di salsiccia
100 g di parmigiano
olio d'oliva
pepe nero

Pasta:
Rigatoni
Paccheri
Mezzemaniche

1. Die Pistazien mit Olivenöl, Parmesan und schwarzem Pfeffer in einem Mixer pürieren.
2. Die Pilze vierteln. Wurst und Zwiebel in Würfel schneiden. Diese drei Zutaten in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Pistaziencreme untermischen.
3. Nachdem die Pasta gar gekocht ist diese zusammen mit zwei Esslöffeln Nudelwasser unter die Mischung heben.
4. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

1. *Frullare i pistacchi con l'olio d'oliva, il parmigiano reggiano e il pepe nero.*
2. *Tagliate a quarti i funghi. Tagliare la salsiccia e la cipolla a cubetti. Soffriggere questi tre ingredienti in una padella con olio d'oliva. Togliere quindi la padella dal fuoco e unire la crema di pistacchio.*
3. *Quando la pasta è cotta, incorporarla al composto con due cucchiai di acqua di cottura della pasta.*
4. *servire guarnendo con prezzemolo tritato.*

*„Buon giorno !
Questa è la migliore pasta
che si possa trovare!“*

Giuseppe Di Natale bringt
das italienische Flair in unsere
Produktionshallen.



Halve Hahn typisch kölsch

HERKUNFT DES NAMENS

Die wohl älteste bekannte Quelle ist ein Zeitungsartikel vom 13. Juli 1913 mit einem Leserbrief des damals 72-jährigen Wilhelm Vierkötter. Darin schildert er, als junger Mann aus Wahlscheid nach Köln gekommen, wie er bei seiner Geburtstagsfeier den Halven Hahn erfunden habe. Diese Feier fand am 18. April 1877 im Gasthaus Wilhelm Lölgen, Hohe Pforte 8 statt

Er verabedete mit dem Köbes, dass er für seine Gesellschaft 14 halbe Hähne bestellen würde, dieser jedoch stattdessen nach einer halben Stunde 14 „Röggelche mit Kies“ servieren sollte. Diese ersten Halven Hähne kosteten Vierkötter 15 Pfennig pro Stück. Der Jux wurde viel belacht, und fortan wurde ein Käseröggelchen unter der Bezeichnung „Halve Hahn“ bestellt. Auch Adam Wrede liefert in seinem Kölnischen Sprachschatz eine vergleichbare Herleitung, ohne Vierkötter als Person zu nennen.

Einer anderen Theorie zufolge stammt der Name vom typischen Armeleuteessen vergangener Zeit in Deutschland, dem Handkäse. Diese streng schmeckende Käsesorte bedarf zur Herstellung nicht der wertvollen Vollmilch, sondern wird vielmehr aus entrahmter und gesäuerter Milch hergestellt. In Köln wurde das halbe Roggenbrötchen mit Handkäse umgangssprachlich auf Halve Hahn verkürzt, und diese Bezeichnung blieb auch erhalten, als der Handkäse durch Gouda ersetzt wurde. Im nahegelegenen Düsseldorf wird der Halve Hahn noch immer mit Handkäs, dem Mainzer, und einem doppelten Röggelchen serviert.

Wegen der Verwechslungsmöglichkeit mit einem halben Brathähnchen bietet das Gericht immer wieder Anlass für Anekdoten über irritierte Gäste, die vermeintlich Geflügel bestellt haben und stattdessen ein Käsebrötchen erhalten. Die vertragsrechtliche Bewertung eines solchen Inhaltsirrtums dient mitunter als Übungsfall für Rechtsberufe.

Quelle: wikipedia

FÜR 4 Portionen

ZUBEREITUNG ca. 10 Min.

4 Röggelchen

8 Scheiben Gouda, mittelalt

4 saure Gurken

Butter

Senf

16 Salzstangen

**Nemm e Röggelche dat kraach!
Me dä Botter jevv schön aach!
Strich se sparsam drop!
Vum Kies maach de Koosch av!
Koosch es fies.**

**Schnick nen Öllich zaat un fing!
Op dä Kies kütt Ring op Ring,
drüvver noch jet Mosert brung.
Wat! Jetz häste Amelung (Appetit)**

**Halt! Beluur dä halve Hahn,
eech met Ehrfurch! Dann fang aan!
Bieß un käu un schleck em Rupp!
Drink derno ne stramme Schluck!**

**Su en Koß hät Zweck un Senn,
driev et Wasser en et Kinn!
Halve Hahn do blievs beston!
Söns möht Kölle selvs vergon.**

REZEPTQUELLEN

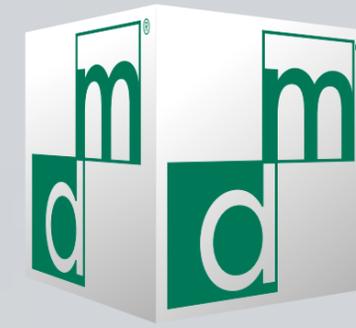
Die meisten Rezepte in diesem Buch sind der Internetseite www.chefkoch.de entnommen.

Einige wenige sind selbst entwickelt und aufgeschrieben.

Bei Interesse bitte nachfragen:

Frank Schippel
f.schippel@marketing-displays.de





marketing-displays

marketing-displays GmbH & Co. KG

Donatusstraße 22
50767 Köln

Fon: +49 221 959402 0
www.marketing-displays.de
mdverkauf@marketing-displays.de

