

A U S G A B E O K T O B E R 2 0 2 1

GELIEBTE KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

**PIMP
UP YOUR
DISH**
HAUSMANNSKOST 2.0



**JETZT MIT SPANNENDEN INSIGHTS VON
UNSEREN CULINARY ADVISORS!**



NEUE IDEEN, NEUE ZUTATEN, NEUE LIEBLINGSGERICHTE!



HAUSMANNSKOST 2.0

CORDON BLEU VON DER MAIS POULARDE MIT MÜNSTERKÄSE UND SCHALOTTENJUS

In die Maispouladenbrust eine Tasche einschneiden und mit einem Stück Münsterkäse füllen. Die Brüste mit MAGGI® MARIDOR WÜRZMISCHUNG FÜR FISCH würzen. Maispouladenbrüste mehlieren und durch das Vollei ziehen, mit Pankomehl panieren. Schalotten in Butter anschwitzen, mit Wasser ablöschen und mit MAGGI Professional® DELIKATESS SAUCE ZU BRATEN und CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL auffüllen. Die Sauce mit CHEF® SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION abschmecken und mit NESTLÉ PROFESSIONAL PROFI BINDER binden.

Zutaten für 10 Portionen: 1,4 kg Maispouladenbrust | 200 g Münster mind. 30% Fett i. Tr. | 50 g Mehl | 200 g Vollei | 50 g Panko | 20 g MAGGI® MARIDOR WÜRZMISCHUNG FÜR FISCH O.K.A. | 200 g Schalotten, frisch, geschält, in feinen Würfeln | 30 g Butter | 800 ml Wasser | 50 g MAGGI Professional® DELIKATESS SAUCE ZU BRATEN | 40 g CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL | 15 g CHEF® SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION | 10 g NESTLÉ PROFESSIONAL PROFI BINDER



EMPFEHLUNG:

Optional mit Kartoffeln oder Risotto als Beilage servieren.



GESCHMORTE HASENKEULE, DÖRRPFLAUME-PORTWEINJUS, KOHLSPROSSEN

Die ausgelösten Hasenkeulen mit Wasser und CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT WILD, MAGGI Professional® DELIKATESS SAUCE ZU BRATEN, Wachholderbeeren, CHEF® SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION, Zartbitterschokolade und Rosmarin garen. Fleisch entnehmen, Backpflaumen in die Sauce geben und mit Nestlé Professional Profi Binder binden. THOMY® Combiflex erhitzen, Schalotten und CHEF® SIGNATURE FERMENTIERTER PFEFFER anschwitzen und die geviertelten Kohlsprossen anschwitzen und mit Muskatnuss abschmecken.

Zutaten für 10 Portionen: 2 kg Wildhasenkeule, ausgelöst | 1 | Wasser | 20 ml CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT WILD | 60 g MAGGI Professional® DELIKATESS SAUCE ZU BRATEN | 2 g Wachholderbeere | 25 g CHEF® SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION | 10 g Zartbitterschokolade, 50 % | 1,5 g Rosmarin, frisch | 100 g Dörripflaumen, in Würfeln | 10 g NESTLÉ PROFESSIONAL PROFI BINDER | 20 ml THOMY® Combiflex | 100 g Schalotten, gewürfelt | 10 g CHEF® SIGNATURE FERMENTIERTER PFEFFER | 1 kg Rosenkohl gekocht | 1 g Muskatnuss, gemahlen

EMPFEHLUNG:

Mit Kartoffelcroutons servieren.

PICCATA MIT VEGANEN FILETSTÜCKEN, ROBIOLASAUCE UND SPAGHETTI

Die GARDEN GOURMET® VEGANE FILET-STREIFEN mit CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHN GESCHMACK marinieren. Aus Ei, Sahne, Parmesan und Weißbrot einen Teig herstellen und die veganen Filet Stücke damit panieren. Die Piccata in Fett ausbacken. Wasser erhitzen, MAGGI® TOMATENSAUCE ITALIENISCHE ART einrühren und aufkochen. Kochzeit 3 Minuten. Den Robiola Frischkäse in die Sauce geben und erhitzen, mit CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE abschmecken. Die Spaghetti erhitzen und zusammen anrichten.

Zutaten für 10 Portionen: 1,2 kg GARDEN GOURMET® VEGANE FILET-STREIFEN | 10 g CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHN GESCHMACK, 1L | 220 g Ei, roh | 100 g Sahne | 60 g Parmesan | 60 g Weißbrot | 800 ml Wasser | 100 g MAGGI® TOMATENSAUCE ITALIENISCHE ART | 200 g Robiola, Frischkäse | 2 kg Spaghetti gegart | 8 g CHEF® SIGNATURE ZITRONENPASTE



EMPFEHLUNG:

Statt den GARDEN GOURMET® veganen Filetstreifen kann auch der GARDEN GOURMET® Burger Deluxe verwendet werden.



VEGANE HACKBÄLLCHEN MIT SCHMOR- GURKEN

THOMY® Combiflex erhitzen, Zwiebeln und Gurkenstifte darin glasig dünsten. Die Gurken mit der Brühe aus Wasser, CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHN GESCHMACK, CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE und Sahne ablöschen. Mit CHEF® SIGNATURE WEIßWEINREDUKTION, Pfeffer und Salz abschmecken. Die GARDEN GOURMET® HACKBÄLLCHEN dazu geben und kurz darin köcheln. Dazu die Kartoffeln reichen.

EMPFEHLUNG:

Mit Kartoffel Chips garnieren.

Zutaten für 10 Portionen: 10 g THOMY® Combiflex | 300 g Zwiebeln, frisch, geschält, gewürfelt | 2 kg Gurke, entkernt, in Stifte | 250 ml Wasser | 5 ml CHEF® FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE | 5 ml CHEF® VEGAN FLÜSSIGES KONZENTRAT HUHN GESCHMACK, 1L | 250 ml Pflanzliche Sahne | 5 g CHEF® SIGNATURE WEIßWEINREDUKTION | 0,5 g Pfeffer, weiß, gemahlen | 1 g Salz | 1 g GARDEN GOURMET® HACKBÄLLCHEN | 1, 8 kg La Ratte Kartoffeln, gegart



GESCHMACKVOLL NACHGEFRAGT: UNSERE KOCH-PROFIS IM PORTRÄT!

HAUSMANNSKOST 2.0

PASSEND ZU UNSERER INTERVIEW-SERIE MÖCHTEN WIR EUCH
CULINARY ADVISOR **AXEL KAPPENBERGER** VORSTELLEN,

DER EIN GROSSER FAN VON HAUSMANNSKOST IST UND UNS SEINE
FAVORITEN UND WERTVOLLE TIPPS VERRÄT.



WAS BEDEUTET HAUSMANNSKOST FÜR DICH?

- › Wie der Name schon sagt: „Gute Kost für den Mann!“
Dies sind meist deftig schmeckende Gerichte, die von der Oma, über die Mutter weitergegeben wurden. Hausmannskost sind für mich Gerichte, die eine Geschichte haben.
Zum Beispiel: Durchgefroren und erschöpft, nach dem Skifahren in einer Berghütte, eine warme Gulaschsuppe mit Brot zu essen.

WAS IST DEIN LIEBLINGS-HAUSMANNSKOST-GERICHT ?

- › Ossobuco mit römischen Nocken.

WAS MACHT HAUSMANNSKOST FÜR DICH AUS?

- › Wohlfühlgerichte, mit viel Sauce. Kräftig gewürzt. Diese Gerichte können süß/salzig/sauer und auch bitter (Artischocken mit Vinaigrette) sein.

WELCHE ZUTATEN VERWENDEST DU AM LIEBSTEN FÜR HAUSMANNSKOSTGERICHTE?

- › Immer top frische Zutaten, alle Sorten von Fleisch, Süß,- und Salzwasserfischen sowie sämtliche Gemüse und Obstsorten.

WELCHES PRODUKT AUS UNSEREM PORTFOLIO IST BESONDERS GUT FÜR HAUSMANNSKOST GEEIGNET?

- › Dabei denke ich sofort an unsere CHEF® LIQUID FONDS, CHEF® SIGNATURE PASTEN und die CHEF® SIGNATURE DEMI-GLACE

WIE KANN MAN KLASSISCHE HAUSMANNSKOST-GERICHTE OHNE VIEL AUFWAND MODERN AUFPEPPEN, SODASS AUCH NEULINGE AUF IHRE KOSTEN KOMMEN?

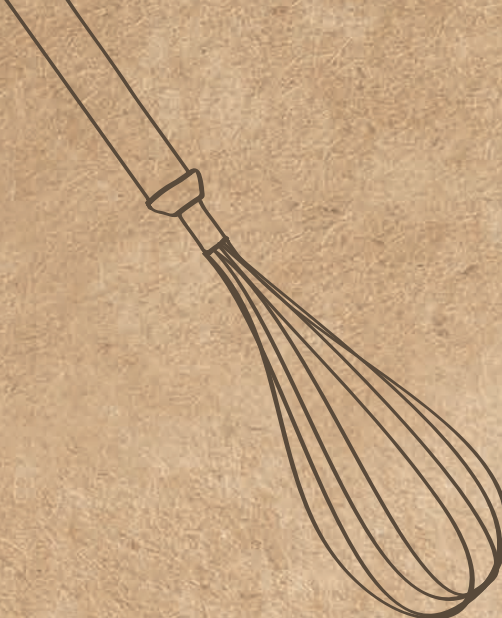
- › Fleischgerichte anstelle mit Fleisch mit GARDEN GOURMET® Produkten kochen:
 1. Klassisches Rindergulasch mit unseren GARDEN GOURMET® VEGANEN FILETSTREIFEN herstellen.
 2. Spaghetti Bolognese (Rind & Schweinehack) mit unserem GARDEN GOURMET® VEGANEN HACK herstellen.

WAS RÄTST DU KÖCHEN UND KÖCHINNEN, DIE DIESE KÜCHENART FÜR SICH NEU ENTDECKEN WOLLEN?

- › Ausprobieren, ausprobieren.... – Hauptsache es schmeckt!

WELCHES HAUSMANNSKOST-GERICHT FÄLLT DIR EIN, DAS BESONDERS UND SCHNELL ZUZUBEREITEN IST?

- › Reibekuchen mit Apfelmus.



**HAUSMANNSKOST
SIND FÜR MICH
GERICHTE, DIE EINE
GESCHICHTE HABEN.**

Axel Kappenberger, Culinary Advisor



DIE HAUSMANNSKOST MUST-HAVES DAMIT GEHT'S UP IN DER KÜCHE!



Vegan



3 kg Packung

MAGGI PROFESSIONAL® DELIKATESS SAUCE ZU BRATEN

So vielseitig, so gut!

- » Eignet sich hervorragend für deftige Braten- und Fleischgerichte
- » Zum Kreieren von vielfältigen Gerichten
- » Geeignet für Cook&Chill
- » Eignet sich für Übernachtgaren und Sous Vide
- » Zur Ergänzung und Verfeinerung selbst hergestellter Saucen

MAGGI PROFESSIONAL® TOMATENSAUCE ITALIENISCHE ART

Vielseitig anwendbar!

- » Als Grundlage für alle Tomatensaucen z.B. für Pizza, Pasta, Fisch- und Fleischgerichte
- » z.B. mit mediterranen Kräutern, geriebenem Parmesan oder Mozzarella
- » Auch als Basis für Tomatensuppe
- » Cook&Chill geeignet
- » Bain-Marie stabil



3 kg Packung



Vegetarisch



APPETIT AUF NOCH MEHR LECKERE IDEEN?

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE