So schmeckt Thüringen!

THÜRINGER REZEPTKREATIONEN

TH-ERN.net

Thüringer Ernährungsnetzwerk e.V.

TH-ERN.net

Thüringer Ernährungsnetzwerk e.V.

GEPRÜFTE QUALITÄT AUS THÜRINGEN

Ernst - Benary - Schule

Mit freundlicher Unterstützung des Thüringer Ministeriums für Infrastruktur und Landwirtschaft und der Ernst-Benary-Schule Erfurt.
Autor der Rezeptkreationen ist Thomas Grohe, Hotel Hohenzollern in Erfurt-Kerspleben.

SCHNELLE SACHE:
ALLE REZEPTE SIND IN CA. 15 MINUTEN ZUBEREITET – WARTEZEITEN NICHT EINGERECHNET.

THÜRINGEN IST BERÜHMT FÜR SEINE BRATWURST.

ABER THÜRINGENS KÜCHE HAT NOCH WEIT MEHR ZU BIETEN.

Von herzhaften Genüssen bis zu himmlisch süßen Desserts: Unsere Rezepte laden Sie ein, die Vielfalt Thüringer Köstlichkeiten zu probieren.

Unter dem Motto „So schmeckt Thüringen“ haben die Köche der Ernst-Benary-Schule Erfurt etwas ganz Besonderes kreiert: schnell gezauberte kleine Schlemmereien aus Thüringer Produkten.

Hintergrund ist eine gemeinsame Verkostungsaktion von Thüringer Lebensmittelunternehmen, die vom Thüringer Ernährungsnetzwerk e.V. mit Unterstützung des Thüringer Agrarmarketings ins Leben gerufen wurde.

Freuen Sie sich auf vielfältige Geschmackserlebnisse.
Wir wünschen guten Appetit!

KLEINE ERFRISCHUNG GEFÄLLIG?

JOGHURT-MANGO-SMOOTHIE

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 2 PORTIONEN:

- 2 Becher **HERZGUT Jovia Joghurt** Mango-Guave (je 125 g)
- 1 Becher **HEXEN-Eis Vanille** (200 ml)
- 8 cl **Aromatique Feiner Mangolikör**
- Etwas **HERZGUT Buttermilch** (nach Geschmack)

ZUR DEKORATION:

- 1 Pkg GUTENA Filinchen Snack mit Milchcreme oder Schokocreme
- Mangospalten
- Beeren
- Frische Minze

ZUBEREITUNG

01 Zutaten in einem Standmixer aufschlagen.
02 Smoothie im Vintage Trinkglas mit Strohhalm anrichten.
03 Mit einem Filinchen Snack als Waffel garnieren und mit Mangospalten, frischen Beeren oder Minzblättern verzieren.

Kraut-Muffins mit herzhaftem Kern

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCK:

- 1 Pkg frischer Blätterteig
- 1 Glas **Thüringer Landgarten Schlachtekraut** mit Schinkenwürfeln (580 ml)
- 2 Gläser **Rotwurst** oder **Leberwurst** von **Die Thüringer** (je 130 g)
- 2 Becher **HERZGUT Original Thüringer Schmand** oder **HERZGUT Saure Sahne** (je 200 g)
- 3 Eier und etwas Salz

ZUBEREITUNG

01 Thüringer Landgarten Schlachtekraut über einem Sieb abtropfen lassen.
02 Eier trennen. HERZGUT Schmand mit Eigelb und Salz verrühren.
03 Aus dem Blätterteig runde Scheiben mit 6–8 cm Durchmesser ausstechen.
04 Blätterteigscheiben in eine Muffinform legen. Mit Thüringer Landgarten Schlachtekraut und Rot- oder Leberwurst von Die Thüringer füllen. Mit der Schmand-Eimasse begießen.
05 Die Muffins bei 180 °C ca. 20 min backen & warm servieren.

WENN ES MAL DEFTIG SEIN DARF ...

VERSCHLAFENES THÜRINGER BOCKWÜRSTCHEN IM KRAUTMANTEL

DIE ZUTATEN

FÜR 2 ROLLEN:

- 1 Pkg frischer Blätterteig
- 1 Glas **Thüringer Landgarten Schlachtekraut** mit Schinkenwürfeln (580 ml)
- 4 Stück **EWU Original Thüringer Knackige Bockwürstchen**
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

01 Thüringer Landgarten Schlachtekraut über einem Sieb abtropfen lassen.
02 Blätterteig in zwei Hälften teilen.
03 Thüringer Landgarten Schlachtekraut auf dem Blätterteig verteilen. Am oberen Rand ca. 3 cm frei lassen und mit Eigelb bestreichen.
04 Original Thüringer Bockwürstchen darauflegen und mit dem Schlachtekraut im Teig einrollen.
05 Die Teigrolle mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 180 °C ca. 20 min backen. Warm servieren.

DAZU SCHMECKEN: SALAT, BORN BARBECUE-SAUCE, HERZGUT BUTTER-SPEZIALITÄTEN (Z.B. BÄRLAUCH-BUTTER) & GESSNER ORIGINAL FESTBIER

WENN ES MAL DEFTIG SEIN DARF...

TIPP!
MANGO-ROTKRAUT MIT ETWAS ENTEN- ODER GÄNSESCHMALZ VERFEINERN

RAFFINIERTE BEILAGEN

Mango-Rotkraut

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 6 PORTIONEN:

- 1 Glas **Thüringer Landgarten Festtagsrotkohl** (580 ml)
- 80 ml **Aromatique Feiner Mango-Likör**
- ggf. etwas Kartoffelstärke

ZUBEREITUNG

01 Thüringer Landgarten Festtagsrotkohl mit Aromatique Feiner Mango-Likör ca. 4–5 Minuten unter mehrmaligem Umrühren erhitzen.

02 Ggf. mit Kartoffelstärke binden. Dafür etwas Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zum Gericht geben und kurz aufkochen.

RAFFINIERTE BEILAGEN

DAZU SCHMECKEN: SALZKARTOFFELN, SPÄTZLE & GEHACKTE PETERSILIE

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 6 PORTIONEN:

- 1 Glas **Thüringer Landgarten Schlachtekraut** (580 ml)
- 80 ml **Aromatique „Bad Apfel“ Edler Apfel-Liqueur**
- 2 Glas **Thüringer Rotwurst im Glas** von **Die Thüringer** (130 g)
- 100 ml **HERZGUT „Meine Kleine“ Frische Vollmilch 3,5% Fett**
- 80 g Weizenmehl
- 80 ml Rapsöl
- ggf. etwas Kartoffelstärke

BAD APFEL-SAUERKRAUT MIT GEBRATENER ROTWURST

ZUBEREITUNG

01 Thüringer Landgarten Schlachtekraut mit Aromatique Bad Apfel-Liqueur erhitzen und ggf. mit Kartoffelstärke binden.

02 Thüringer Rotwurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und durch HERZGUT Milch ziehen. Danach in Mehl wenden und sofort im heißen Fett goldbraun braten. Mit Bad Apfel-Sauerkraut servieren.

FINGER-FOOD

ZUM GARNIEREN

- 1 Scheibe **Thüringer Salami** in der Doppelkammer von **Die Thüringer**
- Etwas **Thüringer Leberwurst** von **Die Thüringer**
- 1 Scheibe **Greußener Rohschinken** (Delikatess Lachsfleisch, edelschimmelgereift)
- 1 Scheibe **Thüringer Landgarten Gewürzgurken**

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 20 FINGERFOOD-PORTIONEN:

- 1 Pkg frischer Blätterteig und 1 Ei
- 6 Portionen Mango-Rotkraut (Zubereitung siehe Seite 11) aus:
  - 1 Glas **Thüringer Landgarten Festtagsrotkohl** (580 ml)
  - und 80 ml **Aromatique Feiner Mango-Likör**

VARIATION:
ALTERNATIV KÖNNEN SIE DIE BLÄTTERTEIGSCHNECKEN AUCH MIT THÜRINGER LANDGARTEN SCHLACHTEKRAUT ZUBEREITEN.

Blätterteigschnecken mit Mango-Rotkraut

TIPP!
EIN BESONDERER HINGUCKER SIND LEBERWURST-RÖSCHEN. DAZU ETWAS THÜRINGER LEBERWURST IN EINEN SPRITZBEUTEL FÜLLEN UND ALS RÖSCHEN AUFSPRITZEN.

ZUBEREITUNG

01 Mango-Rotkraut vorbereiten (wie im Rezept auf Seite 11 beschrieben). Alternativ Thüringer Landgarten Festtagsrotkohl unverfeinert verwenden (vorher abtropfen lassen).

02 Mango-Rotkraut auf dem Blätterteig verteilen. Am oberen Rand ca. 3 cm frei lassen und mit Eigelb bestreichen.

03 Blätterteig mit dem Mango-Rotkraut einrollen.

04 Die Teigrolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und die „Schnecken" auf ein Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 180 °C ca. 15 min backen.

05 Mit einer Scheibe Thüringer Salami, Delikatess Lachsfleisch oder Gewürzgurke belegen und warm servieren.

HERZHAFTE FILINCHEN-CROÛTONS

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 10 STÜCK:

- 1 Pkg **GUTENA Mini Filinchen** mit Sonnenblumenkernen & Sesam
- 1 Pkg **HERZGUT Bärlauchbutter** (125 g) (oder eine andere HERZGUT Butterspezialität)

ZUM GARNIEREN

- nach Belieben **Thüringer Landgarten Gewürzgurken**
- 1/2 Glas **Thüringer Leberwurst im Glas** von **Die Thüringer**
- 1 Pkg **Thüringer Salami in der Doppelkammer** von **Die Thüringer**
- 1 Pkg **Greußener Rohschinken** (Delikatess Lachsfleisch, edelschimmelgereift)
- 1 **Thüringer Land Jägerschnitzel** (kleingeschnitten)
- oder probieren Sie als würzigen Dip **BORN Barbecue-Sauce**

FINGER-FOOD

ZUBEREITUNG

01 GUTENA Filinchen ganz oder in Stücken in HERZGUT Bärlauchbutter goldbraun braten. Ebenso das Jägerschnitzel.

02 Thüringer Leberwurst mit dem Spritzbeutel als Röschen aufspritzen. Alternativ mit einer Scheibe Thüringer Salami, Delikatess Lachsfleisch oder einem Stück Thüringer Land Jägerschnitzel belegen.

TIPP! FILINCHEN-DOPPELDECKER

LECKER UND HÜBSCH ANZUSEHEN SIND AUCH FILINCHEN-DOPPELDECKER. DAZU EIN FILINCHEN-CROÛTON MIT THÜRINGER LEBERWURST BESTREICHEN, EIN WEITERES FILINCHEN-CROÛTON DARAUFLEGEN. AUF DAS OBERSTE CROÛTON THÜRINGER LEBERWURST ALS RÖSCHEN AUFSPRITZEN. NACH WUNSCH MIT EINER SCHEIBE GEWÜRZGURKE GARNIEREN.

Joghurtmousse auf HEXEN-Eis

UND ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES ...

DIE ZUTATEN

FÜR CA. 4 PORTIONEN:

- 4 Becher **HEXEN-Eis Vanille, Schoko** oder **Erdbeer** (je 200 ml)

FÜR DAS JOGHURTMOUSSE:

- 1 Becher **HERZGUT Naturjoghurt** oder **HERZGUT Saisonjoghurt** (je 150 g), z.B. Sommerjoghurt Maracuja-Banane-Mango oder Herbstjoghurt Brombeere-Holunderbeere
- 1 Becher **HERZGUT Schlagsahne** (200 g)
- 1,5 Blatt Gelatine oder vegetarisch: Agar-Agar
- 1/2 Limette

ZUBEREITUNG

01 1,5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

02 HERZGUT Joghurt mit Sahne und Limettensaft verrühren.

03 Gelatine ausdrücken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen. Mit ca. 3 EL Joghurt vermengen und das Gemisch unter die Joghurtmasse rühren.

04 Joghurtmasse durch ein feines Sieb streichen und mit dem Handmixer aufschlagen. *Alternativ: In einen 1 Liter-Sahnesyphon füllen und mit 2 Gaspatronen aufschlagen.*

05 Ca. 1 Stunde kalt stellen.

06 Joghurtmousse auf HEXEN-Eis anrichten. Nach Belieben mit Fruchtscheiben, frischen Beeren oder Minzblättern garnieren.

BILDNACHWEIS

ABLIG Feinfrost GmbH | AROMATIQUE GmbH Spirituosenfabrik | BORN Senf & Feinkost GmbH | Die Thüringer Fleisch- und Wurstspezialitäten Rainer Wagner GmbH | EWU Thüringer Wurst und Spezialitäten GmbH | freepik.com (dashu83) | Greußener Salami- u. Schinkenfabrik GmbH | HERZGUT Landmolkerei eG | istockphoto.com (AnnaPustynnikova; voltan1; peredniankina; 8vFanl; oksix; alexsalcedo) | Privatbrauerei Gessner GmbH & Co. KG | Thüringer Ernährungsnetzwerk e.V. | Schweizer Sauerkonserven GmbH | Weißenfelser Handels-Gesellschaft mbH

GESTALTUNG & DESIGN

timespin – Digital Communication GmbH
www.timespin.de

DRUCK

Druckerei Schöpfel GmbH
www.druckerei-schoepfel.de

IMPRESSUM

TH-ERN.net

Thüringer Ernährungsnetzwerk e.V.
Naumburger Straße 98
07743 Jena
Telefon 03641 92 83 102
Telefax 03641 92 81 457
www.th-ern.net | info@th-ern.net

So schmeckt Thüringen!

AROMATIQUE
AROMATIQUE GmbH • Spirituosenfabrik
BORN
SEIT 1822 IN THÜRINGEN
GESSNER
GÜTENA
Grußenzer
HERZGUT
HEXEN-Eis
EWU 1894
Thüringer
Thüringer Land
Thüringer Landgarten
Die Thüringer