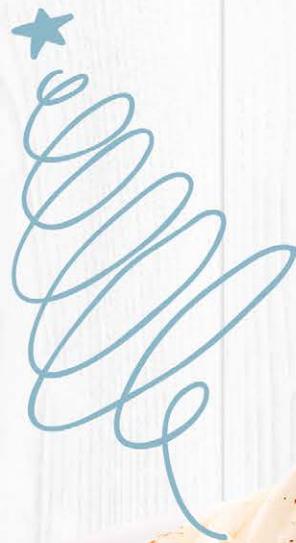


frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Kreativer Genuss
für die Weihnachtszeit



Winterliche Rezeptideen für Ihre Gäste

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Bratapfelkompott & Granatapfelkernen

Zutaten | 10 Portionen

- 1 kg frischli Panna Cotta
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 450 g Äpfel, geschält und entkernt
- 80 g Rosinen
- 150 ml Wasser
- 40 g Speisestärke
- 300 ml Apfelsaft
- 50 g Honig
- 60 g Granatapfelkerne

Zubereitung

1. frischli Panna Cotta mit dem Lebkuchengewürz unter Rühren auf etwa 60 °C erhitzen, in kleine Schälchen füllen und 3 Std. kalt stellen.
2. Äpfel in feine Würfel schneiden, Rosinen fein hacken und mit Wasser und Honig 10 Min. dünsten. Speisestärke mit dem Apfelsaft verrühren, unter die Äpfel und Rosinen rühren und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen. Kalt stellen.
3. Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen.
4. Die Panna Cotta auf Teller stürzen und mit dem Bratapfel-Kompott und Granatapfelkernen anrichten.



Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 3 Std.

frischli Produkt:
Panna Cotta

**Einfach
köstlich &
schnell
gemacht!**



Mandarinen-Mascarpone-Trifle mit Christstollen & Mandarinen

Zutaten | 10 Portionen

- 400 g Christstollen
- 1 kg frischli Mandarinen-Mascarpone Creme
- 500 g Mandarinen, abgetropft (Dose)

Zubereitungszeit: 30 Min.

frischli Produkt:
 Mandarinen-Mascarpone
Creme

Zubereitung

1. Christstollen in feine Würfel schneiden.
2. Einen Teil der frischli Mandarinen-Mascarpone Creme in ein Glas geben, Stollenwürfel darauf verteilen und einige Mandarinen-Stücke darauf legen. Das Ganze noch einmal wiederholen und am Ende mit einer Schicht Mandarinen-Mascarpone Creme enden.
3. Die Desserts mit je zwei Mandarinen-Stücken garnieren.



Tipp:
Mit weihnachtlichem
Schoko-Dekor
verziern.



Festlicher Schoko-Pudding mit Kardamom-Bananen & Vanille-Kipferln

Zutaten | 10 Portionen

- 500 g Bananen, geschält
- Kardamom, gemahlen
- 1 kg frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %
- 200 g Vanille-Kipferln

Zubereitung

1. Bananen in dünne Scheiben schneiden und an die Innenseiten von Glasschalen drücken, 20 Scheiben zur Dekoration zurücklegen. Die Bananenscheiben mit etwas Kardamom bestäuben und den frischli Edel-Schoko-Pudding 50 % in die Mitte füllen.
2. Vanille-Kipferln fein zerstoßen und auf dem Schoko-Pudding verteilen.
3. Die Desserts mit je zwei Bananenscheiben garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Min.

frischli Produkt:
 Edel-Schoko-Pudding 50 %



Schweinekrustenbraten

mit Bratapfel-Pfeffer-Hollandaise, Maronen-Möhrengemüse & Röstzwiebel-Kartoffelpüree



Tipp:

Mit hauchdünnen Apfelspalten garnieren.

Zutaten | 10 Portionen

- 2,5 kg Schweineschulter mit Schwarte
- Salz, Pfeffer
- 250 g Möhren
- 250 g Knollensellerie
- 200 g Zwiebeln
- 800 ml Fleischfond
- 150 ml Malzbier
- 150 ml Ginger Beer
- 2 Äpfel, mittelgroß, geschält und entkernt
- Zimt, Schwarzer Pfeffer
- **1 l frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 1,5 kg Möhren
- 500 g Maronen, vorgegart
- ½ Bund Petersilie
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
- 2 kg Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 100 g Butter
- 100 g Röstzwiebeln
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

 **Zubereitungszeit:** 50 Min.

 **Bratzeit:** 2 Std.

frischli Produkt:

 Sauce Hollandaise Klassik



Zubereitung

1. Schweineschulter mit Salz und Pfeffer einreiben, die Schwarte kreuzweise einschneiden. Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen, grob würfeln und in ein tiefes Gastronorm-Blech geben, die Schweineschulter darauf legen. Den Fleischfond angießen und den Braten bei 160 °C 2 Stunden garen. Alle 10 Min. mit dem Fleischfond übergießen, die letzten 40 Min. abwechselnd mit Malzbier und Ginger Beer.
2. Äpfel fein würfeln und mit etwas Wasser ca. 10 Min. dünsten, mit Zimt abschmecken, unter die **frischli Sauce Hollandaise** rühren und mit frisch gemahltem Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren erhitzen.
3. Möhren schälen und in 3 cm lange Stäbchen schneiden, die Maronen in feine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Möhren in Öl dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Maronen und Petersilie dazugeben.
4. Kartoffeln mit Schale kochen. Butter und Milch in einem Topf erhitzen, die gepellten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, die Röstzwiebeln dazu geben, alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Den Braten in 10 gleich große Scheiben schneiden, Bratapfel-Pfeffer-Hollandaise angießen. Mit Möhren-Maronen-Gemüse und Kartoffelpüree servieren.



frischli

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli.de



Förderkreismitglied

082016