Besserkochen

Das Magazin 2017/2018 von BERNDES.

GRATIS!
Für Sie zum Mitnehmen!

Da ist Heimat drin!
Ran an die Frikadellen.

Super schnell & lecker:
One-Pot-Pasta

Rezepte
Küchen-Tipps, Kochgeschirr *und mehr …*

Her mit dem Gemüse!

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

NEU!

Veggie Black

Antihaftversiegelung

Keramikversiegelung

White

4 JAHRE YEARS garantie warranty

Patentierter Induktionsboden

Gas Elektro Glaskeramik Halogen Induktion

Ein unschlagbares Duo:

Black: Mehl-, Eierspeisen, Paniertes, fettfrei garen

White: Bratkartoffeln, Fisch, Gemüse, scharf anbraten

Berndes®

GERMAN QUALITY SINCE 1921.

INHALT

13 Ran an die Brutzel-Buletten
Am liebsten hausgemacht

14 Da ist Heimat drin!
Menschen bei BERNDES

18 Zart und saftig
7 Tricks, ein Steak zu braten

30 SousVide-Garen
Infos und Rezepte

34 Made im Sauerland
Produkte total regional

40 One-Pot-Pasta
Alles in einem Topf

44 Heiß und fettig
Öle und ihre Verwendung

46 Ein wunderbares Team
Spargel und neue Kartoffeln

52 Erdbeeren mal anders.

12 Hausgemachte Frikadellen - eine kulinarische Reise in die Kindheit.

IMPRESSUM

Herausgeber:
BERNDES Küche GmbH, Arnsberg
Die Seiten 28-33 entstanden in Kooperation mit CASO Design, Arnsberg.

Fotos:
BERNDES, Andre Geissler, Niklas Thiemann, TEAM WANDRES, shutterstock

Redaktion und Gestaltung:
TEAM WANDRES Werbeagentur, Sundern

Druck:
Westfalia Druck GmbH, Paderborn

25

Kochspaß: Zusammen klappt's einfach am besten.

EDITORIAL

Besserkochen mit Heimat!

Liebe Leserinnen und Leser,
beim Stöbern durch unsere zweite Ausgabe von „Besserkochen“ begleitet Sie ein Thema, das sich wie ein roter Faden durch das Magazin zieht: Heimat. Tradition, Regionalität, Herkunft, Verlässlichkeit, Vertrauen, Qualität – authentisch, echt, bodenständig: Diese Werte und Eigenschaften, die in Verbindung mit „Heimat“ stehen, spielen im persönlichen Alltag vieler eine große Rolle und halten derzeit Einzug in die Küche und in das Zubereiten von Mahlzeiten. Wir bei BERNDES stecken all das in unsere Arbeit und in unser Kochgeschirr. Schon immer waren das Sauerland und die Menschen hier prägend für BERNDES-Produkte. Dieses Image transportieren wir nach außen und fühlen uns dabei richtig wohl.
Deswegen finden Sie in dieser Ausgabe neben leckeren, trendigen Rezepten und Tipps auch Familienrezepte und eine Reportage über regionale Produkte, Sie lernen einige Köpfe kennen, die hinter unseren Produkten stecken und erfahren, was für uns Heimat bedeutet und wie sie uns bei BERNDES beeinflusst. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken und Ausprobieren und versprechen: Nicht nur in Ihnen, nicht nur bei uns, auch in diesem Magazin „Besserkochen“ steckt viel Heimat drin!

Herzlichst
Ihr BERNDES-Team

Man nehme … frisches Frühlingsgemüse, eine ordentliche Portion Spaß, gewürzt mit einer Prise von Omas Kochkunst – und fertig ist das gemeinsame Kocherlebnis.

VEGETARISCHER GENUSS

Frühling aus dem Topf

Mit der warmen Jahreszeit kehrt auch die wunderbare Leichtigkeit in die Küche zurück. Frisches Gemüse wie Spargel, Wirsing, Zucchini, Möhren, Lauch, Kohlrabi, Spinat, Brokkoli oder Erbsen sind jetzt genau das Richtige, um mit neuer Energie durchzustarten.

Mit der professionellen BERNDES-Produktlinie **Vario Click Induction White** wird das Gemüse nicht nur vitaminschonend gegart, sondern behält auch seinen typischen Biss. Der Garvorgang vom Gemüse kann auf der kratzfesten und hitzebeständigen Keramikversiegelung in strahlendem Weiß besser im Blick behalten werden und ist optisch das reinste Vergnügen. Hochwertiger Aluminiumdruckguss und induktiver Edelstahlboden sorgen für eine ideale Wärmeverteilung.

Viele Gemüsesorten sind sehr gut geeignet, um vegetarische Gerichte leicht und schnell zuzubereiten.

Gulasch ist wandelbarer, als man denkt. Versuchen Sie es doch einmal mit der Gemüse-Variante!

VEGETARISCHER GENUSS

Gemüse-gulasch

REZEPT

Zutaten für 4 Portionen:
400 g fest kochende Kartoffeln
Salz
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Möhren
300 g Kohlrabi
130 g Zuckerschoten
20 g Butter
10 g Mehl
230 ml Gemüsefond
170 ml Schlagsahne
Zucker
Muskatnuss
½ EL Zitronensaft
½ Bund Kerbel
2 Zweige Estragon

Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen, längs vierteln und in kochendem Salzwasser zehn Minuten garen. Die Möhren und Kohlrabi schälen und beides in 4 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden. Zuckerschoten und Lauchzwiebeln in 1 cm breite Stücke schneiden. Möhren, Kohlrabi, Zuckerschoten und Lauchzwiebeln zwei bis drei Minuten kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Gemüse abschrecken und abtropfen lassen.

Nachdem die Butter in einem großen flachen Topf geschmolzen ist, mit Mehl bestäuben. Dies etwas anschwitzen lassen, mit Fond und Sahne auffüllen und es mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Sauce aufkochen und dann bei milder Hitze zehn Minuten garen lassen, dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Muskat und Zitronensaft würzen, um dem Ganzen Geschmack zu verleihen. Nun sämtliches Gemüse in die Sauce geben und vier bis fünf Minuten bei milder Hitze kochen. Kerbel- und Estragonblätter vorsichtig abzupfen und kurz vor dem Servieren unter das Gemüsegulasch heben.

DIE ABSOLUTE HÄRTE!

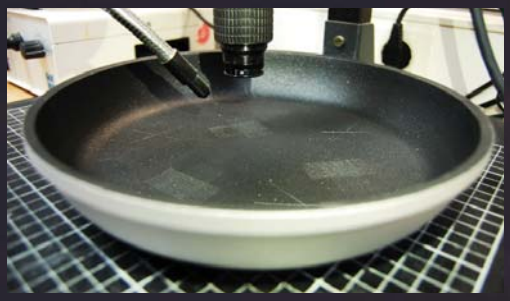
ENDURO INDUCTION

<engl.> endurance: Ausdauer
<lat.> durare: abhärten, hart sein

Mit der neuen Kochgeschirrserie **Enduro Induction** präsentiert BERNDES eine wahrhaft hammerharte Induktionslinie. Der Name „Enduro“ leitet sich ab von dem lateinischen Wort „durare“ = abhärten, hart sein. Nomen est omen: Die Serie punktet mit einer unübertroffenen Härte sowie extremer Langlebigkeit. Die besonders feste und robuste Beschichtung entsteht durch eine spezielle Zusammensetzung der Versiegelung. Im hauseigenen Labor werden die Produkte durch intensive Verfahren getestet, um die höchst anspruchsvolle Qualität sicherzustellen.

- **unübertroffene Härte**
- **extrem langlebig / robust**

Die Pfanne im härtesten Härtetest!



Der Enduro-Härtetest:
www.berndes.de/haertetest

made in
germany

Muttis Frikadellen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hackfleisch
1 Brötchen
100 ml Milch
2 EL Butter
1 fein gewürfelte Zwiebel
1 Ei
2 TL fein gehackte Petersilie
1 TL getrockneter Majoran
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL mittelscharfer Senf
1 gehackte Knoblauchzehe
Pfeffer und Salz
Margarine zum Braten

Das Brötchen ca. 15 Minuten in Wasser einweichen lassen. Die fein gewürfelte Zwiebel und die Knoblauchzehe in der Butter glasig anschwitzen. Dann alle Zutaten miteinander vermischen. Die Brötchenmasse sehr gut ausdrücken, in kleine Teile reißen, zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen. Anschließend die Masse mit angefeuchteten Händen zu flachen Klößen formen. Jetzt die Pfanne mit Margarine stark erhitzen und die Frikadellen einlegen, kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und ca. zehn Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze fertig braten.

Ran an die Brutzel-Buletten

Hausgemachte Klassiker

Im Nordosten der Republik nennt man sie Buletten, in Bayern Fleischpflanzerl und im Sauerland Frikadellen. Ob warm oder kalt, als Gericht mit Sauce und Beilagen oder als Snack mit Kartoffelsalat und Senf – kaum ein Gericht hat diesen unverfälschten „Heimat-Geschmack". Es gibt viele Rezepte des würzigen Küchenklassikers. Doch nur Mutters hausgemachte Frikadellen, mit viel Liebe von Hand geformt und gebraten, sind eine kulinarische Reise in die Kindheit.

Tipp:
Servieren Sie die Frikadellen direkt in der Pfanne auf dem Esstisch. Vorsicht: Untersetzer nicht vergessen! So wird die Pfanne zum dekorativen Mittelpunkt der Tafel und das Essen bleibt länger heiß.

Tipp:
Schnelle Reinigung von Hand!

DA IST HEIMAT DRIN!

Heimat ist ein Begriff, der dieser Tage in aller Munde liegt. Die Zeitung, das Radio, der Verkäufer im Geschäft, die Friseurin, der Bürgermeister, Politiker, Vereine, der Sitznachbar im Bus – die Liste könnte beliebig fortgesetzt werden, irgendwo fällt immer das Wörtchen Heimat. Aber was bedeutet es?

Es gibt eine Definition von Heimat, die besagt, sie sei eine Beziehung zwischen Mensch und Raum. Oder aber der Ort, an dem man sich zu Hause fühlt. Dabei entstehen bei jedem unterschiedliche Gedanken und Bilder im Kopf, vielleicht sogar Geschmäcker und Gerüche. Ein alter, durchgesessener Sessel, ein zerknautschtes Stofftier, die Kirchenglocken, die letzte Kurve, bevor man das vertraute Haus sieht, ein Hundebellen, eine Umarmung von den Liebsten, ein dampfender Topf mit Omas Suppe. All das kann Heimat bedeuten. All das verkörpert Sicherheit, Geborgenheit und Vertrauen, Assoziationen, die auch BERNDES mit der eigenen Marke in Verbindung bringt.

Warum? Das Unternehmen ist fest in der Heimat, im Sauerland, verwurzelt und man stellt fest: Das tut gut! Als bodenständig, verlässlich und unverfälscht wird der Sauerländer beschrieben. Und genau dafür stehen die Produkte. Jedes ein Stück echter Wertarbeit, made in Germany, made im Sauerland. Geschäftsführer Olaf Cordes erklärt: „Mit das Schönste ist: Wir wissen nicht nur, wer der Lieferant unserer Materialien ist. Wir wissen sogar, wo der Baum gestanden hat, aus dem der Holzstiel für unsere Pfannen angefertigt wurde. In Ordnung, zugegebenermaßen nicht ganz exakt. Aber seit über 40 Jahren werden beispielsweise die Griffe der BONANZA-Pfanne aus bestem Sauerländer Eschenholz in Visbeck hergestellt – eine Tradition, die uns stolz macht."

Das ist eine der vielen Anekdoten, die zeigen: Da ist Heimat drin. Und zwar in den Produkten, in der Marke, im Unternehmensalltag und auch im Wirken der Mitarbeiter. Und dadurch kommt auch ein großes Stück Heimat in die Küchen. Mit dem BERNDES-Topf, in dem die besagte Suppe nach Omas Rezept einen köstlichen Duft verströmt.

noch mehr Heimat ...

made in germany

Menschen bei BERNDES

Menschen sind es, die die Heimat lebenswert und zu dem machen, was sie ist. Sie sind untrennbar mit der Landschaft und Umgebung verbunden und beeinflussen diese genauso, wie sie selbst von der Heimat beeinflusst werden. Ganz ähnlich sieht es in einem Unternehmen aus. Auch hier sind es die Mitarbeiter, die den Charakter und das Wesen des Unternehmens formen – und sie bringen Heimat mit hinein. Die Menschen bei BERNDES stehen für die Region und verkörpern das auch nach außen. Und deswegen werden hier einige derer vorgestellt, die hinter den Töpfen und Pfannen stecken.

Koch-Leidenschaft.

Für Sebastian Schneider, Leiter Marketing, ist Kochen ein richtiges Hobby. Vor allem an Wochenenden wird geschnippelt, gebrutzelt und geschlemmt. Wichtig dabei: regionale Zutaten, am besten vom Bauern aus dem Nachbardorf – frisch, umweltschonend, nachhaltig und verlässlich geht eben am besten aus der Heimat.

Musik begeistert.

Für Rolf Giese, Leiter Produktion und Technik, ist Musik der Ausgleich zum Beruf. Noch in Kinderschuhen begeisterte er sich fürs Singen – und spielte seither als Sänger und Gitarrist in diversen Bands. Mit bunten Hits, auch aus der eigenen Feder, macht er Stimmung auf Sauerländer Partys und sorgt dort für das richtige „Heimat-Gefühl“.

Je steiler, desto besser!

Marc Kampmann, Einkaufsleiter, liebt die Geschwindigkeit. Scharfe Kurven, steile Höhen, rasante Talfahrten: Mit dem Mountainbike unterwegs zu sein, bedeutet für ihn Freiheit, Spaß und Nervenkitzel. Regen? Egal. Und wo geht das besser als in den Sauerländer Wäldern und Bergen?!

110 % Hingabe.

Unser langjähriger Mitarbeiter Günter Lochner ist seit nunmehr 25 Jahren für die Marke BERNDES tätig und bringt viel Heimat in unser Unternehmen. Bodenständig, zuverlässig und authentisch, wie ein echter Sauerländer ist, steht er voll hinter den Produkten. Dabei ist ihm kein Auftrag zu klein und keine Herausforderung zu groß. Auch nicht die, bei Schulungen und Kochevents selbst am Herd zu stehen.

Bis ans Limit!

Sie schwimmt, sie fährt, sie läuft: Elke Stagge, zuständig für den Bereich Produktionsplanung, hat vor vier Jahren eine neue Leidenschaft für sich entdeckt: den Triathlon. Besonders die Wettkämpfe vor heimischer Kulisse in und um den Möhnesee und das Training im Arnsberger Wald haben es ihr angetan.

7 TRICKS, EIN PERFEKTES STEAK ZU BRATEN!

Ein perfekt gebratenes Steak muss nicht nur den optimalen Garpunkt haben, sondern auch zart und vor allem schön saftig sein. Aber wie genau bereitet man ein perfektes Steak zu? Erfahren Sie Schritt für Schritt, worauf es ankommt.

1. Vor dem Braten sollte das Fleisch Zimmertemperatur haben, mit lauwarmem Wasser abgespült und einem Küchentuch trockengetupft werden. Dies führt beim Anbraten dazu, dass das Fleisch sofort mit dem heißen Fett in Kontakt kommt und weniger Saft austreten kann.

2. Heizen Sie den Backofen vor – je niedriger die Temperatur, desto zarter wird das Fleisch. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 65 und 140 Grad – optimal sind um die 110 Grad.

3. Die Pfanne bei mittelstarker bis starker Hitze vorglühen. So viel Pflanzenöl oder Butterfett in die Pfanne geben, dass der Boden gerade bedeckt ist. Zum Anbraten empfiehlt sich die gusseiserne BERNDES-Grillpfanne, da sie eine perfekte Wärmeleitung hat und die Hitze dadurch lange hält.

4. Steak in die Pfanne geben. Pro Seite 60, höchstens 90 Sekunden scharf anbraten. Das Fleisch beim Braten nicht bewegen, damit sich die markanten Grillstreifen bilden können. Diese entstehen aufgrund der typischen Rillenform in der Pfanne, die zudem dafür sorgt, dass austretendes Fett abfließen kann.

5. In der Ruhe liegt die Kraft – oder im Ofen. Stellen Sie das Steak einfach zusammen mit der backofentauglichen Grillpfanne zum Garen in den vorgeheizten Backofen. Für das anschließende Durchziehen oder Überbacken im Backofen bietet BERNDES Pfannen mit abnehmbarem Stiel an. Eisengussbräter sowie Auflaufformen eignen sich ebenfalls, um Fleisch im Ofen schonend weiter zu garen.

6. Prüfen Sie mithilfe eines Fleischthermometers, ob das Steak den richtigen Garpunkt erreicht hat. Bei 56 bis 59 Grad Kerntemperatur ist es halb durchgebraten. Wenn Sie das Steak „englisch“ mögen, nehmen Sie es bei einer Kerntemperatur von 55 Grad aus dem Backofen. Durchgebraten ist das Steak bei 60 bis 62 Grad.

7. Das Fleisch aus dem Ofen holen und auf dem Schneidbrett unter einer Folie fünf Minuten ruhen lassen. Dann das Steak quer zur Fleischfaser aufschneiden, salzen und auf vorgewärmtem Teller servieren.

Für den Fernsehkoch Olaf Baumeister ist eine eisenharte Pfanne der Garant für ein butterweiches Steak. Das BERNDES-Eisenguss-Kochgeschirr ist induktionsgeeignet und auch im Backofen verwendbar.

STEAK MIT BUNTER GEMÜSEPFANNE

Rezept:

1. Für den Salat je 200 g Zucchini, Paprika, Tomate und Aubergine in Stücke schneiden.

2. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikumblättern garnieren. Eventuell mit etwas Zitronensaft verfeinern.

3. Die Steaks trockentupfen und von beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze jeweils ca. 60 bis 90 Sekunden anbraten. Mit Frühlingszwiebeln, einem Rosmarin- und einem Thymianzweig belegen.

4. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

5. Die Steaks fünf Minuten ruhen lassen, in Streifen schneiden und dann zusammen mit dem lauwarmen Gemüsesalat anrichten. Dazu passt Barbecue-Sauce und Baguette.

www.berndes.de/rezepte

3

4

5

Heute back ich, morgen schmor ich ...

Wer behauptet, Rouladen seien aufwendig zuzubereiten, ist schief gewickelt. Die gerollten Klassiker aus zartem Rindfleisch lassen sich mit dem richtigen Bräter einfacher zubereiten, als man denkt.

Traditionell sind Rouladen mit herzhafter Füllung aus Senf, Speck, Zwiebeln und Gurken *das* Sonn- und Feiertagsgericht. Sanft schmoren sie im Bratentopf vor sich hin und verströmen einen würzigen Duft im ganzen Haus. Da steigt die Vorfreude auf ein festliches Mittagessen im Kreise der Familie.

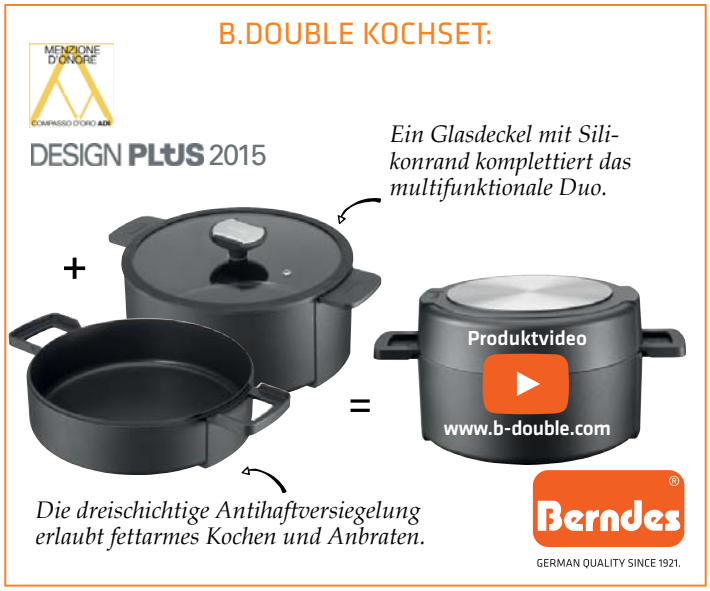
EIN ECHTER ALLROUNDER: BRATEN, BACKEN, SCHMOREN ...

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2016

Rouladen

Zutaten für 4 Portionen:
4 Rouladen vom Rind (à 150 g)
4 TL mittelscharfer Senf
4 TL Tomatenmark
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
2 Gewürzgurken
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Gemüsezwiebel
2 EL Butterschmalz
2 Lorbeerblätter
2 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin
¼ l Rinderfond oder Rinderbrühe
¼ l trockener Rotwein oder roter Traubensaft
etwas Zucker

Zubereitung:
Die Rouladen abspülen und dann mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Gewürzgurken längs vierteln, zwei Lauchzwiebeln längs halbieren und in 5 cm lange Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Das Fleisch nebeneinander legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Senf bestreichen. Jetzt die Rouladen mit je drei Scheiben Speck belegen. Auf dem breiten Ende der Rouladen jeweils zwei Gurkenstreifen und die Gemüsezwiebelringe legen. Die Längsseiten darüberklappen und vom breiten Ende aus aufrollen. Anschließend die Rouladen mit Rouladennadeln feststecken und sie mit jeweils einem Teelöffel Tomatenmark einreiben.
Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Dann die Rouladen darin rundherum bei starker Hitze anbraten. Die übrigen Lauchzwiebeln in Stücke schneiden und sie mit den Kräutern dazugeben. Mit Rinderfond und Wein ablöschen. Im geschlossenen Topf das Ganze eine gute Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen. Danach die Rouladen herausnehmen, Rosmarin und Lorbeerblätter entfernen. Dann den Bratenfond mit einem Stabmixer pürieren. Zum Schluss die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu passen Schupfnudeln oder Kartoffelgratin mit Rotkohl.



SYMBIOSE ZWISCHEN KOCHGESCHIRR UND KUNST

Hut ab!

Sie gilt als die wichtigste Ausstellung zeitgenössischer Kunst: die documenta. In diesem Jahr steht Kassel wieder im Mittelpunkt der Kunstwelt. Ein perfekter Anlass für BERNDES, Kochgeschirr und Kunst miteinander zu verbinden – und zwar mit Hutkreationen von Gisela Schlotmann, deren außergewöhnliche Kopfbedeckungen in der GALERIA-Kaufhof-Filiale Kassel zu bestaunen sind. Für die Ausstellung hat die Hutdesignerin unterschiedlichste Materialien aus der BERNDES-Fertigung verwendet und daraus fantasievolle Hüte kreiert. Topfdeckelgriffe, Wok-Gitter und Pfannenstiele, aber auch Abfallprodukte wie Metall- und Holzspäne erhalten an den Kunsthüten eine neue Wertigkeit.

Neben viel Liebe zum Detail steckt in jedem Modell auch ein Stück Heimat. Nicht nur stammt das Material aus der sauerländischen BERNDES-Produktion, auch lebt und arbeitet Künstlerin Gisela Schlotmann in Hachen im Sauerland und fertigt seit fast 40 Jahren individuelle Hüte in ihrer Werkstatt. Auf Modenschauen, Ausstellungen, Veranstaltungen, bei Theateraufführungen sowie beim Arnsberger Kunstsommer regen ihre Hutkreationen dazu an, alltägliche Gegenstände immer wieder neu zu entdecken.

Weitere Infos unter www.gut-mit-hut.de.

TIPP:
Mehr auf der DOCUMENTA in Kassel 31.7. bis 18.8. im Kaufhof

◀ Der Hut besteht aus Metallspänen, die beim Abdrehen des Pfannenbodens entstanden sind.

▼ Hutdesignerin Gisela Schlotmann kreiert aus BERNDES-Materialien fantasievolle Kopfbedeckungen.

Her mit dem Gemüse!

Frische Sommerküche

So gut, so leicht, so lecker: Sommersuppen

So schmeckt der Sommer! Wer glaubt, Suppen schmecken nur im Winter, wird bei diesem Rezept eines Besseren belehrt. Grüne Suppen mit frischem Gemüse aus dem Garten sind die perfekte Mahlzeit für den leichten Hunger. Sie sind nicht nur köstlich, sondern erfrischen auch an heißen Tagen und lauen Sommerabenden.

Rezept

Grüne Sommersuppe

Zutaten für 4 Portionen:
Gemüsefond:
1 Bund Suppengrün (ca. 800 g)
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
6 schwarze Pfefferkörner
Salz

Suppe:
500 g Erbsenschoten (ersatzweise 200 g TK-Erbsen)
1 kleiner Broccoli (ca. 300 g)
300 g Wirsing
1 Zucchini (ca. 150 g)
4 Stiele Majoran
¼ Bund Schnittlauch
200 g Schmand
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Für den Gemüsefond das Suppengrün putzen und würfeln. Die Zwiebeln in zwei Hälften teilen. Alle Zutaten und Gewürze in einen Topf geben, mit 1,2 Liter Wasser auffüllen und aufkochen. Anschließend zugedeckt 30 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.
Für die Suppe die Erbsen aus den Schoten holen, Wirsing halbieren, Strunk jeweils keilförmig herausschneiden. Danach den Wirsing in feine Streifen und die Zucchini in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Broccoli in kleine Röschen schneiden.
Nun die Majoranblättchen abzupfen und fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kräuter mit dem Schmand glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nun den Gemüsefond durch ein feines Sieb gießen und aufkochen. Die Erbsen zugeben und vier Minuten kochen, dann das restliche Gemüse zugeben und weitere vier bis fünf Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräuterschmand servieren.

*6-teiliges Set **Raum | Wunder**: viel Funktion auf kleinem Raum, da platzsparend stapelbar.*

TIPP:

Den Fond am besten morgens kochen und langsam abkühlen lassen. Dann hat er ein kräftiges Aroma und eine schöne Farbe.

Wunderbare Hochstapler

Raum I Wunder – der Name ist Programm. Dank ihrer einzigartigen Form sind die hochwertigen Edelstahltöpfe ineinander stapelbar. So haben Sie mit einem Griff immer den passenden Topf zur Hand. Genial durchdacht – denn Ordnung ist das halbe Leben. www.berndes.de/raumwunder

VAKUUMIERER & SOUS VIDE-GAREN

PROFI-KÜCHE ZUHAUSE

SousVide liegt im Trend. Fleisch, Fisch und Gemüse können bei niedrigen Temperaturen auf den Punkt schonend zubereitet werden. Das Gelingen ist garantiert, denn die Lebensmittel können nicht über den gewählten Gargrad hinaus weitergaren: Ein Traum für jeden (Hobby-)Koch, wenn Filets mit perfektem rosa Kern zusammen mit knackigen Beilagen wie in der Sterneküche auf dem Teller landen. Aber nicht nur beim Kochen selbst lohnt sich die Methode: Vakuumierte Lebensmittel punkten hinsichtlich Haltbarkeit und Qualität. Sie bleiben bis zu acht Mal länger frisch, sind vor Nährstoff- und Aromaverlust geschützt und lassen sich perfekt vorbereiten, portionieren und platzsparend lagern, um bei Bedarf direkt unkompliziert zubereitet zu werden. Kurz gesagt: Konservieren leicht gemacht.

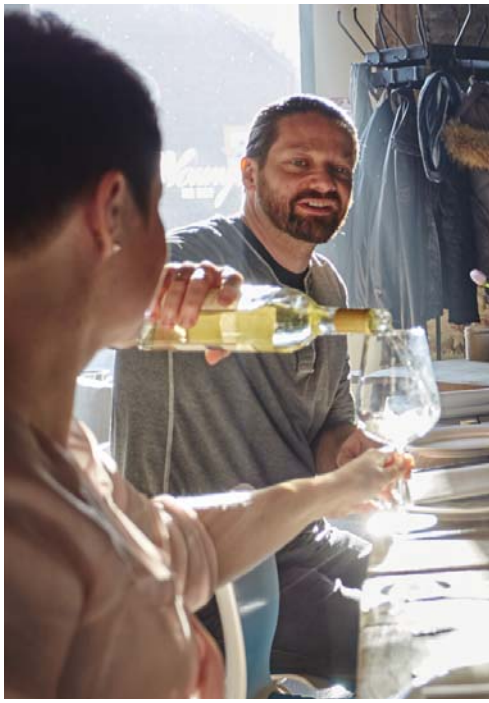
EINFACH UND PLATZSPAREND: DER SOUS VIDE-STICK

Grundsätzlich werden ein Vakuumierer und ein SousVide-Garer benötigt. Einfacher und platzsparender in der Küche ist aber, statt dem Garer, ein SousVide-Stick. Anstatt eines großen zusätzlichen Küchengerätes erhitzt ein Stab das Wasser im Kochtopf und hält die gewünschte Temperatur für eine festgelegte Zeit. Der SousVide-Stick SV 200 von CASO Design heizt mit seiner 800-Watt-Leistung ein Wasserbad auf 45 bis 90 °C, exakt einstellbar in 0,1-°C-Schritten. Die erzeugte Wasserzirkulation sorgt dafür, dass überall im Topf konstant die gleiche Wassertemperatur herrscht. Leicht zu handhaben, platzsparend zu verstauen. Optimal lässt sich in Kombination zum SousVide-Stick der Vario Click Induction Gemüsetopf von BERNDES verwenden: Das Aluguss Material sowie das passende Topfvolumen unterstützen das präzise Einhalten der Gartemperatur, für den perfekten Geschmack.

FRISCHE DURCH VAKUUM

Praktisch sind vollautomatische Vakuumiersysteme, die variable Einstellungen für die verschiedensten Lebensmittel zulassen – egal ob fest oder weich, feucht oder trocken, Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst. Der handliche Vakuumierer VC 300 Pro von CASO Design ermöglicht ein stufenloses Anpassen von Vakuumstärke und Schweißzeit bei elektronischer Überwachung der Temperatur. Mit einer Folienbox, einem ausklappbaren Cutter, zwei Profi-Folienrollen (Vorteil: flexible Länge) und einem Vakuumierschlauch ist der Vakuumierer VC 300 Pro ein echter Allrounder in puncto Frische und Haltbarkeit der Lebensmittel.

Besonders in Kombination mit dem SousVide-Stick und dem Vario Click Topf gelingen auch schwierige Gerichte auf den Punkt. Profi-Küche zuhause, für jedermann!



Der SousVide-Stick SV 200 erhitzt ein Wasserbad im Kochtopf schnell auf eine dann konstant gehaltene Temperatur und ersetzt so großvolumige Küchengeräte.

SousVide-Garer ermöglichen die schonende Zubereitung bei niedriger Gartemperatur. Punktgenau!

Der perfekte Garpunkt.

SOUS VIDE-REZEPT

Wildlachs – ganz sanft

gegart

TIPP:
Schmeckt auch mit weißem Spargel oder Böhnchen.

REZEPT SOUS VIDE-LACHS:

Zutaten für 4 Portionen:
4 Lachsfilets (je ca. 150 g)
25 ml Orangenöl (alternativ: Olivenöl)
1 TL Orangen-Chili-Salz (alternativ: Meersalz, Chili-Flocken, Orangenzesten)
500 g grüner Spargel
75 g Rucola
100 g Kirschtomaten
100 g Butter
Muskatnuss, Meersalz, schwarzer Pfeffer

Die Lachsfilets vor Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen. Zwei Zentimeter der Spargelenden wegschneiden und das untere Drittel schälen. Anschließend die Stangen vakuumieren und bei 56 °C für etwa 60 Minuten sous vide garen. Die Filets unter kaltem Wasser abspülen und vorsichtig trocken tupfen. Ggf. in Stücke schneiden, so dass sie etwa die gleiche Dicke haben. Dann mit einem Pinsel das Öl auf die Filets auftragen und in getrennten Folien vakuumieren. Bei 56 °C für etwa 18 Minuten sous vide garen.
In der Zwischenzeit Rucola und Kirschtomaten putzen. Den Spargel aus der Folie nehmen, in Butter schwenken und Rucola sowie Kirschtomaten hinzugeben. Mit geriebener Muskatnuss, Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
Die Filets aus den Folien nehmen und von beiden Seiten mit dem Orangen-Chili-Salz würzen. Zusammen mit dem Gemüse anrichten.

Das Doppelinduktionskochfeld S-Line 3500 kombiniert die innovativen Technologien Smart Control und Power Sharing.

INDUKTION - DIE MODERNSTE KOCHMETHODE

SCHNELL, SICHER, ENERGIESPAREND!

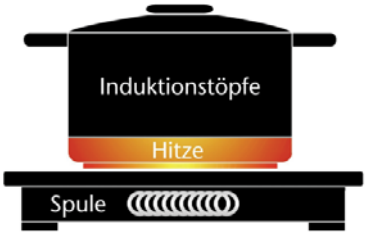
Eine ganze Weile schon ist Induktion in der Küche auf dem Vormarsch. In einem Induktionskochfeld durchfließt hochfrequenter Wechselstrom eine Kupferspirale unter der Glaskeramik. Wird ein geeigneter Topf auf das Induktionskochfeld gestellt, so entsteht ein Magnetfeld und der Topf wird erhitzt. Die Wärme wird dabei, im Gegensatz zu Elektro- oder Gaskochfeldern, direkt im Topfboden erzeugt. Der Umweg über die Kochstelle entfällt.

ENERGIE SPAREN LEICHT GEMACHT

Moderne Induktionskochfelder, wie die von CASO Germany, sind enorm energiesparend: Der Energieverbrauch kann gegenüber Elektroherden um 50 Prozent reduziert werden. Noch dazu sind sie 60 Prozent schneller, genauso schnell wie Gasherde. Im Gegensatz zu diesen ist die Kochfläche hier selbst jedoch nicht heiß, da die Wärme im Topfboden erzeugt wird. Also keine Gefahr für Verbrennungen! Kochen, Garen, Braten, Warmhalten, Flambieren und Grillen werden so noch sicherer. Ein weiterer Vorteil: Dank des kühlen Kochfeldes kann beim Überkochen nichts einbrennen. Die Reinigung ist daher schnell und simpel.

Die mobilen CASO-Induktionsfelder bieten mit Smart Control und Power Sharing innovative Technologien: Zwölf Leistungs- und Temperaturstufen ermöglichen eine sehr feine Abstufung der benötigten Temperatur – ideal geeignet unter anderem zum Köcheln und Simmern. Und das bei optimaler Effizienz, denn bei Doppelinduktionskochfeldern (zum Beispiel bei S-Line 3500) teilen sich die beiden Kochfelder die starken 3500 Watt Leistung, automatisch und optimal gesteuert. Bei der Nutzung von nur einer Platte sind max. 2100 Watt möglich. Ein weiterer Vorteil: Die mobilen Induktionskochfelder von CASO sind steckerfertig und können ohne zeitaufwändige Installation direkt genutzt werden.

Für energieeffizientes Kochen ist auch die Auswahl des Kochgeschirrs zu beachten. Zwar sind mittlerweile ein Großteil der im Markt verfügbaren Töpfe und Pfannen induktionsgeeignet. Wer aber auf Nummer sicher gehen und perfekte Garergebnisse erzielen möchte, dem bietet BERNDES als Spezialist für hochwertige Kochutensilien passende Topfsets für die Nutzung mit Induktion. Aluguss ist hier das perfekte Material für die ideale Wärmeaufnahme.



Durch die Induktionsspule entsteht die Hitze direkt im Topf und nicht auf der Glasplatte, wie beim klassischen Ceran-Feld.

Viele weitere Infos zu den Vorteilen beim Kochen auf Induktionskochfeldern finden sie hier: www.caso-design.de/produkte/induktion/

Vielseitig einsetzbar

Schnell wie Gas
Energiesparend (bis zu 50%)
Sicher (Hitze nur im Topf)

REGIONALE PRODUKTE SIND AUF DEM VORMARSCH

„Made im Sauerland“

Total regional: BERNDES-Pfannenstiele aus Visbeck im Sauerland.

In den Supermarktregalen sieht man immer öfter Produkte, die als „regional“ gekennzeichnet sind. Besonders in der Gemüseabteilung blitzen einem die Etiketten entgegen, ob vom Eisbergsalat, den Radieschen oder dem Apfel.

Die Aufschrift „regional“ wirkt wie ein Siegel: Mit der nachvollziehbaren Herkunft verbindet man automatisch eine verlässliche Qualität – eine Qualität, in die man ohne Wenn und Aber vertrauen kann. Zu den zusätzlichen Vorteilen regionaler Produkte zählen der Umweltschutz durch Einsparung von langen Handels- und Transportwegen sowie die Sicherung von regionalen Arbeitsplätzen und der kulturellen Identität, als Gegenpol zu globalisierten Märkten. Lebensmittel aus der Heimat werden als besonders natürlich und authentisch wahrgenommen, sie gelten als bodenständig.

Dass dies aber auch außerhalb der Lebensmittelwelt in anderen Produktbereichen funktioniert, beweisen zahlreiche Marken und Unternehmen schon lange. Nicht umsonst gilt der Ausdruck „Made in Germany“

Obstbauer Arne Korn aus dem westfälischen Welver.

über die deutschen Grenzen hinaus, international und weltweit, als Qualitätssiegel. Auch BERNDES Produkte sind „made in Germany“, ja sogar „made im Sauerland“.

Produziert wird immer noch in der Heimat. Die Griffe werden aus dem gleichen Sauerländer Eschenholz in dem gleichen Sägewerk in Visbeck angefertigt, die Pfannen werden immer noch in Arnsberg hergestellt. Und wieder: Mit der nachvollziehbaren Herkunft verbindet man automatisch eine verlässliche Qualität – eine Qualität, in die man ohne Wenn und Aber vertrauen kann. Und deshalb stammen selbst die Äpfel, die BERNDES im Februar 2017 auf der Ambiente verteilt hat, nicht aus Neuseeland. Sie wurden nicht in der Ferne angebaut und müssen keinen langen Transportweg zurücklegen. Nein, sie kommen vom Obstbauern direkt um die Ecke!

Obsthof Korn in Welver

Auf dem Obsthof Korn in Welver-Einecke werden vor allem saisonale heimische Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Beerensorten nachhaltig und umweltschonend angebaut. Ein wahres Mekka für Liebhaber von natürlich gereiftem und regionalem Obst. „Über den Anruf von BERNDES haben wir uns sehr gefreut. ▶

Für eine Messe haben wir bisher noch nie Äpfel geliefert“, schmunzelt der Inhaber des Obsthofes Arne Korn und fügt hinzu: „Dass nicht nur Privatleute bei uns regionale Produkte kaufen, sondern auch Unternehmen aufmerksam werden, ist eine schöne Sache. Ein Apfel aus der Heimat ist einfach etwas ganz anderes.“

Deshalb darf es auch nachmittags beim Kaffeetrinken kein fertig gekaufter Apfelkuchen sein, sondern ein frischer, saftiger, duftender Apfelkuchen mit Äpfeln, die quasi nebenan gewachsen sind. Und damit es richtig regional wird, wird der Kuchen nicht nach irgendeinem Rezept aus dem Internet zubereitet, sondern nach einem alten Familienrezept – denn das schmeckt nach Heimat.

Leckere Topaz-Äpfel für den Messestand BERNDES bei der Ambiente in Frankfurt.

FAMILIENREZEPT:

Sauerländer Apfelkuchen

Für den Teig:
200 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Die Zutaten verrühren. Eine runde Backform mit Backalufolie bzw. Backpapier auslegen. Ca. die Hälfte des Teiges in die Form geben und auf dem Boden sowie den Rand hoch verteilen.

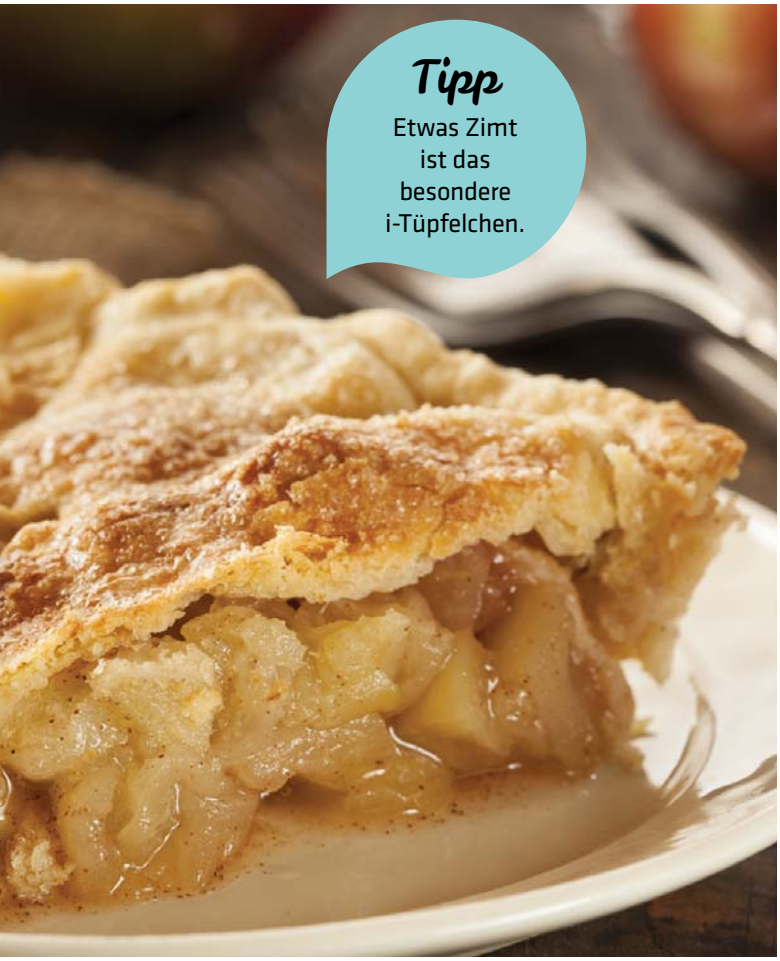
Für die Füllung:
10 - 12 Äpfel
3 - 4 Päckchen Vanillezucker
evtl. etwas Zitronensaft
evtl. etwas Zimt

Ca. zehn bis zwölf Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in schmale Apfelscheiben schneiden. Drei bis vier Päckchen Vanillezucker untermischen und Äpfel in die Backform geben (so viel, dass die Form bis ca. 1 cm unter den Rand gefüllt ist).
Dann den restlichen Teig mit etwas Mehl zu einem Deckel rollen und auf die Äpfel legen.
Bei 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen, bis der Kuchen gold-braun ist. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!

Auch super geeignet: BERNDES Crêpepfanne. Rezept Apfelcrêpe: Grundrezept Crêpe, S. 52, verwenden und die Crêpes mit dünnen Apfelscheiben belegen, einmal wenden.

Super geeignet: BERNDES Springform mit auslaufsicherem Boden mit extra breiter Auffangrinne.

Apfelliebe



Tipp
Etwas Zimt ist das besondere i-Tüpfelchen.

Black o

Wissenswertes rund um die Beschichtung

made in germany

Omeletts gleiten mühelos aus der Pfanne, Fleisch brät nicht an und Töpfe lassen sich einfach und schnell reinigen. Die Vorteile von antihaftbeschichtetem Kochgeschirr sind nicht von der Hand zu weisen. Doch wo genau liegen die Unterschiede? Und welche Beschichtung ist für welches Gericht geeignet?

Eins vorweg: Die bei dem Versiegelungsspezialisten BERNDES eingesetzten Beschichtungen aus PTFE und Keramik sind gesundheitlich unbedenklich und erfüllen höchste Qualitätsanforderungen.

Antihaftversiegelung – lässt nichts anbrennen!

Bleiben wir zunächst beim PTFE (Polytetrafluorethylen). Hier verwendet BERNDES verstärkte 3-Schicht-Versiegelungssysteme. Die Deckschicht sorgt für optimale Antihafteigenschaften, was vor allem empfindlichen Lebensmitteln wie **Mehl- und Eierspeisen, panierten Gerichten oder Gemüse** zugutekommt. Das Kochgeschirr ist absolut geschmacksneutral und ideal für eine fettarme bzw. fettfreie Zubereitung.

Die Oberfläche ist schnittempfindlich! Bratenwender aus Holz oder Kunststoff werden empfohlen. Die Reinigung gelingt spielend leicht: Warmes Wasser und etwas Spülmittel und schon sind Topf oder Pfanne wieder einsatzbereit.

r White

Wer hat sie erfunden? Heute ist eine antihaftversiegelte Alugusspfanne nicht mehr aus den Küchen wegzudenken. Und wer hat sie erfunden? BERNDES! Dem Unternehmen gelang es, das heute weit verbreitete Kochgeschirr zu entwickeln, und es brachte 1976 unter dem Namen BONANZA die **erste Serie** aus diesem Materialmix auf den Markt.

Und die Keramik?

Die Keramikpfannen von BERNDES sind besonders langlebig und robust. Die außergewöhnliche Stabilität wird durch die Verwendung einer speziellen Keramikmischung erreicht, die auch bei täglichem Gebrauch nur geringe Abnutzungspuren hinterlässt.

Keramik – wenn's heiß hergehen soll

Keramikversiegelungen sind extrem hart und kratzfest. Die Versiegelung erfolgt bei BERNDES mit unterschiedlichen Systemen und besteht in der Regel aus zwei Schichten in einem Arbeitsgang, da bei Keramik kein zusätzlicher Haftgrund oder eine Deckschicht erforderlich sind. Somit wird gewährleistet, dass sich das Kochgeschirr nach der Zubereitung kinderleicht reinigen lässt. Aufgrund ihrer hohen Temperaturbeständigkeit eignen sich Keramikpfannen ideal für **kross gebratenes Fleisch, Würstchen, Frikadellen, Steak, Fisch oder Bratkartoffeln** – kurz: für alles, was heiß und scharf angebraten werden muss und eine knusprige Oberfläche erhalten soll. Durch die hohe Hitze bilden sich Röstaromen, die für den typischen Geschmack sorgen.

Alles in einem Topf

Koch-Trend!

One-Pot-Pasta – das einfachste Rezept der Welt

Kochen war noch nie so einfach, so schnell, so lecker. One-Pot-Pasta ist ruckzuck zubereitet und gehört zu den neuesten Trends in der Küche. Das Prinzip ist ebenso genial wie simpel: Alle Zutaten wie zum Beispiel Nudeln, Gemüse oder Pasta kommen direkt in einen Topf. Anbraten? Abgießen? Nicht nötig! Einfach die rohen Zutaten klein schnippeln, ab in den Topf damit, etwas Wasser dazu. Die Aromen verdichten sich, verbinden sich optimal miteinander und die Sauce wird besonders sämig. Nach nur zehn Minuten ist alles fertig. Das Ergebnis: köstlich!

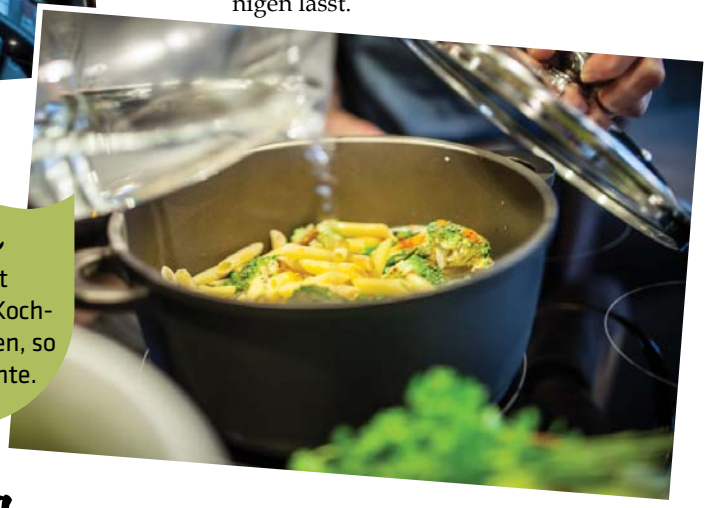
ONE-POT-PASTA – DAS EINFACHSTE REZEPT DER WELT

Tipp
One-Pot-Pasta schmeckt auch kalt als Nudelsalat.

Für One-Pot-Rezepte brauchen Sie nur *ein* Kochgeschirr: Den **Vario Click Induction** von BERNDES, ein Topf, der durch seine exzellente Antihaftversiegelung und den Induktionsboden nicht nur fettreduziertes, sondern auch energiesparendes Kochen fördert. Unter dem bruchfesten Deckel aus Sicherheitsglas köcheln Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis oder Kartoffeln aromatisch vor sich hin. Die Variationsmöglichkeiten sind unendlich. Und: Der Abwasch eines einzigen Topfes ist schnell erledigt, zumal sich dieser durch die Versiegelung innen wie außen mühelos reinigen lässt.

Leichte und schnelle Topfreinigung!

Tipp
Pasta mit 9 bis 11 Min. Kochzeit verwenden, so wird's al dente.



One-Pot-Pasta mit Spargel und Broccoli

Zutaten für 4 Portionen:

2 kleine Zwiebeln geschält, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
4 Knoblauchzehen geschält und fein gehackt
3 TL Salz
1 Broccoli in kleine Röschen zerpflückt, auch die Stiele können kleingeschnitten verwendet werden (alternativ 300 g Spinat, TK oder frisch)
1 TL Pfeffer
300 g Erbsen (TK)
300 g grüner Spargel, in Rauten geschnitten
440 ml Sahne
4 EL geriebener Parmesan
2 EL Zitronenschale
2 Prisen mildes Paprikapulver
400 g getrocknete Pasta
Petersilie, frisch
Schnittlauch, frisch
Dill, frisch
Saft einer Zitrone
Bergkäse

Die Pasta, Spargel, Brokkoli (oder Spinat), Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Alles für 7 bis 9 Minuten kochen lassen, dabei ab und an umrühren. Dann die Erbsen hinzufügen und kurz mitkochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Sahne hinzufügen. Danach alles gründlich vermischen. Zitronenschale und -saft mit etwas geraspeltem Bergkäse dazugeben und abschmecken. Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch, Dill und die Petersilie hinzufügen.

ÖLE UND IHRE VERWENDUNG

Vorsicht: Heiß und fettig

TIPP:

Öle und Fette sollten nur bis zu ihrem Rauchpunkt erhitzt werden. Dieser richtet sich nach der Art der Zubereitung, je nachdem, ob gekocht (100 °C), gebraten (140 bis 210 °C) oder gegart (120 °C) wird. Um das Überhitzen zu verhindern, lässt sich die Temperatur des Öls und des Fettes mit einem Bratenthermometer kontrollieren.

Es spritzt, raucht und dampft. Die Ursache: zu hohe Temperaturen beim Braten – oder einfach das falsche Öl. „Jedes Gericht stellt eigene Anforderungen an das richtige Öl oder Fett“, weiß Angela Lux. Die Kochgeschirrexpertin ist für die Verkaufsförderung bei BERNDES zuständig und vermittelt Fachberatern den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sowie deren Einfluss auf das Kochgeschirr. Heute erklärt sie, warum es neben einer guten Pfanne so wichtig ist, geeignete Öle zu verwenden.

„Heutzutage gibt es auf dem Markt eine große Auswahl

Fett oder Öl	Rauchpunkt	Verwendung
Kaltgepresste (native) Öle, z. B. die meisten Olivenöle	etwa 180 °C	Idealerweise nur für kalte Speisen und Salate
Distelöl	etwa 150 °C	Andünsten von Gemüse (mediterrane Küche)
Butter / Margarine	etwa 160 °C	Bratkartoffeln, Rösti, Schnitzel panierter Fisch, sonstige mehlige Speisen
Olivenöl (nativ)	etwa 180 °C	
Maiskeimöl	etwa 200 °C	
Butterschmalz	etwa 205 °C	
Olivenöl (raffiniert)	etwa 210 °C	
Sojaöl (raffiniert)	etwa 210 °C	
Rapsöl (raffiniert)	etwa 220 °C	
Sonnenblumenöl (raffiniert)	etwa 220 °C	
Erdnussöl (raffiniert)	etwa 230 °C	Scharfes Anbraten von Fleisch wie Steaks oder Lammkotelett
Palmfett *	etwa 230 °C	
Kokosfett*	etwa 230 °C	

an Fetten und Ölen. Hochwertige Öle wie zum Beispiel natives (kaltgepresstes) Raps-, Hanf- oder Leinöl eignen sich durch ihren niedrigen Rauchpunkt nur eingeschränkt zum Braten bei hohen Temperaturen. Werden die ungesättigten Öle oder Fette zu hoch erhitzt, gehen Vitamine verloren und es können gesundheitsschädliche Stoffe entstehen. Auch raffinierte (heißgepresste) Öle enthalten ungesättigte Fettsäuren, diese sind jedoch besser zum Braten geeignet. Fette in fester Form dagegen, wie Butterschmalz, Kokos- oder Palmfett, enthalten gesättigte Fettsäuren und sind beim Braten mit sehr hohen Temperaturen optimal.

MEIN FRÜHLINGSREZEPT: SPARGEL UND NEUE KARTOFFELN

Ein wunderbares Team

Nadine Grünebaum, bei BERNDES zuständig für den Kundenservice und die Betreuung der Fachberater, stellt ihr Lieblingsrezept für den Frühling vor:

„Über meine Lieblingszutat im Frühling musste ich gar nicht lange nachdenken. Ganz klar: Spargel! Egal ob grün oder weiß. Den besten Spargel gibt es meiner Meinung nach beim Bauern aus der Region, von seinem Stand am Markt oder am Straßenrand. Dann weiß man, dass er frisch vom Feld kommt, und freut sich schon beim Einkaufen auf den ersten Bissen. Vor allem auf den allerersten Spargel der Saison ist die Vorfreude bei mir und meiner Familie besonders groß, das genießen wir dann richtig.

MEIN FRÜHLINGSREZEPT: SPARGEL UND NEUE KARTOFFELN

Aber mein Lieblingsrezept mit Spargel? Das ist schon schwieriger. Es gibt so schöne Kombinationen: ganz einfach, mit Kartoffeln und guter Butter, klassisch mit Sauce Hollandaise und vielleicht einem Schnitzel, als i-Tüpfelchen zu einem cremigen Risotto oder zusammen mit guter Pasta ... da fällt die Entscheidung wirklich schwer!
Mein absoluter Favorit ist aber klassisch gekochter weißer Spargel, serviert mit Hollandaise, einem knusprigen Schnitzel und neuen Kartoffeln – da schmeckt man schon fast den Frühling und freut sich auf schöne helle, warme Tage!"

Rezept:

Zutaten für 4 Portionen:
600 g neue Kartoffeln
1 kg weißer Spargel
Zucker
etwas Zitronensaft
½ unbehandelte Zitrone
250 g Butter
3 Eigelbe
75 ml Weißwein (trocken)
Salz

Die geschälten, gewaschenen Kartoffeln etwa 30 Minuten in Salzwasser kochen.

Währenddessen den Spargel sorgfältig schälen und die Enden abschneiden. Salzwasser in einem großen Topf oder Bräter erhitzen. Wenn es kocht, eine Prise Zucker und zwei Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Den Spargel in das sprudelnde Wasser geben und anschließend vom Feuer nehmen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Sauce Hollandaise zubereitet werden. Hierfür zunächst den Saft der Zitrone auspressen und die Butter zerlassen. Die Eigelbe verquirlen und mit Weißwein, Salz und etwas Zitronensaft über einem warmen Wasserbad schaumig aufschlagen, dann vom Herd nehmen. Unter Rühren die zerlassene Butter langsam hinzugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht, dann abschmecken.

Den Spargel mit den Kartoffeln und der Sauce Hollandaise anrichten. Für Fleischliebhaber: Dazu passt ein Wiener Schnitzel.

BERNDES-BRÄTER

Rechteckiger Edelstahlbräter, antihaft

Ovaler Edelstahlbräter

Edelstahlbräter 3-in-1

Universalbräter mit Glasdeckel

TIPP: Im Bräter liegend wird Spargel gleichmäßig gegart.

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Gut in Form

Ein Auflauf ist immer so gut wie seine Form.

Ob deftig, süß oder delikat – in Auflaufformen lassen sich köstliche Gerichte oder Desserts zaubern. Alles, was Sie brauchen, ist ein Rezept, Zutaten und eine passende Form. Die Alleskönner von BERNDES aus kratz- und schnittfester Keramik sind nicht nur für die Mikrowelle, den Backofen oder Gefrierschrank geeignet. Sie können nach Gebrauch auch einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Rund oder eckig? Hauptsache formschön!

Die Auswahl von BERNDES lässt keine Wünsche offen. Hier findet jeder die richtige Form für sein Lieblingsgericht. Werden Sie kreativ und variieren Sie mehrere kleine Auflaufformen mit verschiedenen Füllungen auf dem Tisch. Ein absoluter Hingucker, vor allem in den frischen Farben Orange und Hellgrün – oder, ganz puristisch, in modernem Beige – ein Ton, der einfach zu jeder Tischdekoration passt.

BERNDES AUFLAUFFORMEN

Schnitt- und kratzfeste Keramik

Hitzebeständig

In drei Farbtönen erhältlich

Alle Farbtöne und Formen:
www.berndes.de/auflaufform

Berndes®
GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Saftig, süß und sommerlich

Erdbeertraum – zum Dahinschmelzen

Tipp
Statt Erdbeeren können auch Himbeeren und Himbeergelee verwendet werden.

Erdbeertraum

Zutaten für 4 Portionen:
350 g Schlagsahne
100 g Zartbitterschokolade
130 g Pumpernickel
75 g Zucker
350 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
1 ½ Päckchen Sahnefestiger
350 g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre

Zubereitung: Zuerst 100 Gramm Sahne in einem Topf erhitzen. Danach die Schokolade in Stücke brechen und sie in der heißen Sahne schmelzen lassen. Sobald die Schokolade flüssig ist, auskühlen lassen und dabei ab und zu umrühren. Zucker leicht karamellisiert. Auch diesen anschließend abkühlen lassen.

Danach ca. 1 ½ Esslöffel Zucker in einer-Pfanne unter Rühren erhitzen, bis der
Für die Creme den Quark mit 75 Gramm Zucker und Vanillezucker verrühren.
250 Gramm Sahne zusammen mit dem Sahnefestiger steif schlagen und unter den Quark heben.
Die Erdbeeren in Scheiben schneiden.
Den Pumpernickel ganz fein zerbröseln und ca. 1/3 davon in eine Auflaufform füllen. Danach 1/4 der Creme darauf streichen und 1/3 der Schokosahne drüber gießen. Anschließend zehn Minuten kalt stehen lassen. Dann 1/3 der Erdbeeren darauf verteilen und den Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit Creme und Erdbeeren abschließen.
Im letzten Schritt die Konfitüre leicht erwärmen, glatt rühren und die Erdbeeren damit beträufeln. Den karamellisierten Zucker zur Dekoration über die Erdbeeren streuen.

Tolle BERNDES und CASO Warenpakete gewinnen!

Ein Quäntchen Glück!

Mit etwas Glück können Sie in jedem Quartal eines von fünf praktischen Warenpaketen gewinnen.
Einfach auf unserer Website mitspielen und Daumen drücken - vielleicht gehört es bald Ihnen!

Das Gewinnspiel, alle Informationen und Teilnahmebedingungen unter www.berndes.com/gewinnspiel

Berndes®

GERMAN QUALITY SINCE 1921.

HAUCHDÜNN UND VOLLER GESCHMACK

Schlemmen wie Gott in Frankreich

Crêpes mit Zimt und Zucker

Für ca. 4 Portionen:
2 Eier
50 g Mehl
600 ml Milch
1 Prise Salz
Zucker, Zimt

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Mixer gut verrühren. Pfanne leicht mit Butter einreiben und auf mittlere Hitze erwärmen. Ein wenig Teig in die Pfanne geben und diese schwenken, so dass der Pfannenboden leicht bedeckt ist. Sobald die Oberfläche des Teigs trocken ist und sich die Ränder von der Pfanne lösen, kann die Crêpe gewendet werden. Während des Fertigbackens Pfanne mehrmals rütteln. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen, einrollen und servieren.

Die französische Küche ist weltberühmt. Und ein Gericht gehört zu den beliebtesten Exportschlagern aus dem Land der kulinarischen Genüsse: Crêpes. Ob herzhaft belegt, süß gefüllt oder pur – Crêpes sind mehr als nur simple Pfannkuchen.

Es braucht ein wenig Fingerspitzengefühl, die französischen Eierkuchen unversehrt auf den Teller zu bringen. Wichtig ist vor allem, dass die Crêpes hauchdünn zubereitet werden. Mit der Crêpe-Pfanne von BERNDES gelingt es garantiert. Durch ihre Form lässt sich der Crêpeteig ganz flach ausbreiten. Die hochwertige Antihaftversiegelung und der flache Rand sorgen dafür, dass Sie nicht nur Crêpes, sondern auch Pfannkuchen, Omeletts, Tortillas oder Wraps im Handumdrehen wenden können. Haben Sie auch schon den verführerischen Duft in der Nase? Na, dann: Bon appétit!

Gefüllte Crêpes mit Käsekruste

Für ca. 4 Portionen:
1 mittelgroße Zwiebel
250 g Schmand
50 g magere rohe Schinkenwürfel
100 g geriebener Gouda
1/2 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Für die herzhafte Variante den Teig ohne Zucker und Zimt wie im Rezept auf Seite 54 zubereiten. Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit Schinken und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fett erhitzen und zwei bis drei kleine Crêpes (ca. 10 cm Ø) gleichzeitig in der Pfanne backen. Anschließend die Schinkencreme auf die Crêpes streichen und vorsichtig aufrollen. In eine Auflaufform legen und die Crêpes mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Mit der BERNDES-Crêpe-Pfanne ist die Zubereitung ein Kinderspiel.

Tipp

Die BERNDES-Crêpe-Pfanne ist auch für Spiegeleier oder Rühreier perfekt geeignet, denn der Pfannenrand ist hinten etwas höher als vorne - damit geht garantiert nichts daneben!

Neu: jetzt mit Induktionsboden!

Gefällt Ihnen unser Magazin Besserkochen?

Schreiben Sie uns:
magazin@berndes.com

Viele weitere Infos auf:
www.berndes.com

Berndes®

GERMAN QUALITY SINCE 1921.

Magazin Artikel-Nr.: 000148