

100 % KRÄUTER & GEWÜRZE

Schmackhafte, harmonische Kompositionen mit ansprechender Optik sind das Ergebnis unserer neuen Kräutermischungen. „Frühlings-Kräuter“ liefern den Hauch einer frischen, belebenden Frühlingsbrise, mit „Thai-Kräuter“ zieht die Exotik Asiens in Ihrer Küche ein.



FRÜHLINGS-KRÄUTER Gewürzmischung

PRODUKTINFO: Blumig-frisches Aroma gepaart mit leuchtend-bunten Blüten.

VERWENDUNG: Für Suppen, Dressings, Aufstriche, zum Verfeinern von Saucen, Gemüse- und Geflügelgerichten, zum Dekorieren.

VERPACKUNG	ART.-NR.
400 ccm, PET-Dose	745901



THAI-KRÄUTER Gewürzmischung

PRODUKTINFO: Leicht scharfer, typischer Geschmack nach Ingwer, Koriander und Zitronengras.

VERWENDUNG: Für Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, Meeresfrüchte, ideal für Currys sowie Reis- und Wokgerichte.

VERPACKUNG	ART.-NR.
400 ccm, PET-Dose	746001



HENDLHAXERL IN DER FRÜHLINGSKRUSTE MIT SALATHERZEN

Zutaten für 4 Portionen

- 4 geputzte Hendlhaxerl
- 2 EL Kotányi Sonnenblumenöl
- 1 EL Butter
- 2 frische Thymianzweige
- ca. 125 ml Kotányi Bratensaft
- Kotányi Meersalz
- Kotányi Pfeffer weiß aus der Mühle

Für die Kruste

- 1 Handvoll Semmelbrösel
- Kotányi Meersalz
- 2 EL Kotányi Frühlings-Kräuter
- 4 EL zerlassene Butter
- 4 geputzte Salatherzen
- 4 EL Vinaigrette (je nach Belieben z.B. mit Kotányi Walnussöl)
- frische Thymianzweige zum Garnieren

Zubereitung

Hendlhaxerl salzen und pfeffern. In Butter und Öl gemeinsam mit den Thymianzweigen im Rohr bei ca. 190 °C etwa 20 Minuten unter öfteren Wenden braten. Hendlhaxerl herausnehmen und in eine Pfanne legen. Bratenrückstand mit Bratensaft auffüllen, einmal aufkochen und abseihen.

Semmelbrösel mit den Frühlings-Kräutern vermischen und nach Belieben salzen. Reichlich auf die Haxerl streuen und mit der flüssigen Butter beträufeln. Im Rohr bei starker Oberhitze goldbraun überbacken.

Salatherzen mit Vinaigrette marinieren, mit den Hendlhaxerln anrichten, mit Saft umgießen und mit frischen Thymianzweigen garnieren.



Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Website
www.kotanyigourmet.com



KLARE FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE MIT SAFRANSCHÖBERL

Zutaten für 4 Portionen

- 1 l Wasser
- je 1 Karotte, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Stangensellerie
- 1 halbe, kleine Lauchstange
- 2 kleine, halbierte Zwiebeln mit Schale
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 gebrochenes Lorbeerblatt
- 3-4 EL Kotányi Frühlings-Kräuter (nach Geschmack)
- 5 Körner Kotányi Pfeffer weiß ganz
- Kotányi Meersalz

Für die Schöberl

- 3 Eiklar
- Kotányi Meersalz
- 3 Dotter
- 3 EL flüssiges Obers
- 1 Prise Kotányi Muskatnuss gemahlen
- 2 Msp. Kotányi Safranfäden
- 50 g glattes Mehl

Für die Garnitur

- 4 EL Wurzelwerk, klein geschnitten, blanchiert
- 1 EL frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- Kotányi Frühlings-Kräuter
- einige frische Kerbelzweige

Zubereitung

Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit dem Wasser zustellen, einmal gut aufkochen und ca. 40 Minuten ziehen lassen. Abschmecken und durch ein Tuch abseihen.

Für die Schöberl das Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Gewürze und Obers einrühren und zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech fingerhoch aufstreichen und im Rohr bei 190 °C ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen, kurz überkühlen lassen und in beliebige Stücke schneiden. Schöberl, Wurzelgemüse, Kotányi Frühlings-Kräuter sowie frische Kräuter in tiefe Teller verteilen, mit der Suppe auffüllen und sofort servieren.



FLEISCHBÄLLCHEN MIT THAI-KRÄUTERN UND ZITRONE

Zutaten für 4 Portionen

- ca. 300 g gemischtes Faschiertes
- 1 EL Kotányi Thai-Kräuter
- 1 Ei
- 1 EL süße Sojasauce
- 2 Scheiben Toastbrot, eingeweicht, ausgedrückt und gehackt
- 1 Stange Jungzwiebel, in feine Würfel geschnitten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1 EL Kotányi Sonnenblumenöl
- Kotányi Thai-Kräuter zum Bestreuen
- Kotányi Pfeffer weiß aus der Mühle
- Kotányi Meersalz
- 1 Handvoll kleine Champignons, halbiert
- 2 Handvoll Kohlsprossenblätter, kurz blanchiert
- 2 EL Butter
- ca. 125 ml Kotányi Bratensaft
- Kotányi Meersalz

Für die Garnitur

- Zitronenscheiben und Bohnenkraut zum Garnieren

Zubereitung

Für die Fleischbällchen alle Zutaten miteinander vermischen, abschmecken, kleine Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit Thai-Kräuter bestreuen und mit Sonnenblumenöl beträufeln. Im Rohr bei 190 °C ca. 8-10 Minuten (je nach Größe der Bällchen) backen.

Champignons in Butter kurz sautieren, Kohlsprossenblätter hinzufügen, salzen und mit Bratensaft untergießen. Fleischbällchen mit dem Gemüse anrichten, mit Zitronenscheiben und Bohnenkraut garnieren. Tipp: Eventuell Basmatireis dazu servieren.