



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Würzmischung**

Pouletfilet auf Fenchel-Cranberries-Sprossenbeet

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 12 Pouletfilets à 50 g
- 30 g **WÜRZMISCHUNG**
- 2 Fenchel (500 g)
- 140 g Sprossen (Mungbohnen/Radies)
- 100 g Cranberries getrocknet
- 200 ml Rahm (Sahne)
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

- Den Fenchel in 1/2 cm Streifen schneiden und in Salzwasser (oder Bouillon) ca. 8 Min. kochen lassen (Fenchel sollen bissfest sein).
- Die Pouletfilets mit etwas Würzmischung würzen und im Öl in der Pfanne auf mittlerer Hitze durchbraten.
- Den Fenchel abgießen und in eine Pfanne mit etwas Öl geben und mit Würzmischung abschmecken.
- Cranberries und Rahm zugeben. Die Sprossen kurz mit kaltem Wasser abspülen und dem Gemüse beifügen.
- Das Gemüse auf Tellern anrichten und die Pouletfilets darauf anrichten.

Tipp: Dazu passt vorzüglich Brot oder Trockenreis.

Oswald **Salat Mix**

Pasta Salat

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g Teigwaren
- 1 Dose Maiskörner
- 200 g Bauernschinken
- 2 Tomaten (200 g)
- 2 Frühlingszwiebeln (50 g)
- Sauce:**
- 12 g **SALAT MIX**
- Essig nach Wahl
- Öl nach Wahl

Zubereitung:

- Die Zutaten der Sauce in der genannten Reihenfolge in den Shaker geben und schütteln.
- Die Teigwaren «al dente» kochen, kurz mit kaltem Wasser abkühlen und anschließend abtropfen lassen.
- Die Maiskörner abtropfen und zu den Teigwaren geben.
- Den Schinken in Streifen, die Tomaten achteln und die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden.
- Die Zutaten mit den Teigwaren in die Sauce geben und vorsichtig mischen.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald Streuwürze Oswald Weisse Sauce	Kalbssteak Gorgonzola
--	------------------------------

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Kalbssteak (je 130mg)
etwas **STREUWÜRZE**
etwas Öl
- 3 dl Milch
- 30 g **WEISSE SAUCE**
etwas Rahm (Sahne nach Belieben)
- 80 g Gorgonzola Käse

Zubereitung:

- Die Kalbssteak mit der Streuwürze würzen und anschließend in etwas heißem Öl beidseitig anbraten. Dann im Ofen bei 80°C warm stellen.
- Saucenpulver mit kalter Milch und etwas Sahne in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Den Gorgonzolakäse begeben und gut mischen.
- Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf die Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.

Tipp: Mit grünen Bohnen und Nudeln servieren.

Oswald Gemüse Bouillon Oswald Weisse Sauce Oswald Streuwürze	Fischfilets auf Gemüsebett
---	-----------------------------------

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 800 g Fischfilet (Felchen bzw. Rotbarsch)
etwas **STREUWÜRZE**
- 4 Rüebli (mittelgroß, in feine Streifen schneiden)
- 1 Zwiebel hacken
- 1 Lattich (ca. 60 in Streifen schneiden)
- Lauch (in feine Streifen schneiden)
- 3 Champignons (in Scheiben)
- 100 g **GEMÜSE BOUILLON**
- 2 dl trockener Vermuth
- 1 dl Milch
- 2 dl **WEISSE SAUCE**
- 50 g etwas Rahm (Sahne nach Belieben)
- Butter
- 40 g

Zubereitung:

- Das fein geschnittene Gemüse außer den Champignons in der Gemüse Bouillon und dem Vermuth ca. 4 Min. dämpfen. Es muss noch knackig sein. Den Saft des gedünsteten Gemüses in ein Litermaß geben. Das Gemüse warm stellen.
- Eine Gratinform ausbuttern, mit den gehackten Zwiebeln und den Champignons bestreuen.
- Die mit Streuwürze gewürzten Fischfilets mit der Hautseite nach unten in die Gratinform legen und den Gemüsesaft darüber verteilen, mit Alufolie decken. Im Ofen bei 200°C ca. 15 Min. ziehen lassen.
- Unterdessen die 2 dl Milch und 50 g Weisse Saucepulver zusammen mit Sahne aufkochen.
- Wenn die Fischfilets gar sind, den Fond zur Sauce geben und gut verrühren. Der Fisch ist gar, wenn er eine weiße Farbe angenommen hat. Den Fisch warmstellen.
- Die Gratinform mit dem Gemüse belegen, den Fisch darauf verteilen, mit der Sauce überziehen.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Klarer Bratenjus**
 Oswald **Würzmischung**

Eglifilet Steinhauser Art

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g Eglifilet
- 2 Zitronen
- 1 Bund Petersilie
etwas Mehl
etwas **WÜRZMISCHUNG**
etwas Öl
- 50 g Mandeln gehobelt
- 1 dl Wasser
- 30 g **KLARER BRATENJUS**

Zubereitung:

- Eine Zitrone schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und grob schneiden.
- Die Eglifilets mit Würzmischung würzen, mit dem Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig anbraten.
- Die Filets aus der Pfanne nehmen und an die Wärme stellen.
- Die Mandeln in die Pfanne geben und leicht rösten, die Zitronenstücke, das Wasser und die Bratenjus Paste begeben und kurz aufkochen.
- Die Fischfilets auf Teller anrichten. Die Petersilie in die Sauce geben und über die Fischfilets nappieren.
- Mit Zitronenschnitzen garnieren

Oswald **Bratensauce**
 Oswald **Würzmischung**

Kalbshaxen an Erbsen-Maissaauce

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Kalbshaxen (800g)
- 15 g **WÜRZMISCHUNG**
- 1 dl Rotwein
etwas Öl
- 30 g **BRATENSAUCE**
- 2,5 dl Wasser
- 50 g Maiskölbchen im Glas/
oder Körner
- 100 g Erbsen, z.B. tiefgekühlt

Zubereitung:

- Die Kalbshaxen mit der Würzmischung würzen und in der heißen Pfanne mit Olivenöl kräftig anbraten.
- Den Wein dazugeben, die Hitze reduzieren und alles eindämpfen lassen.
- Das Bratensaucepulver mit dem kalten Wasser mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Dann die Haxen zugeben und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 90 Min. weich schmoren.
- Ca. 5 Min. vor dem Servieren die abgespülten Maiskölbchen und die Erbsen zugeben.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Klarer Bratenjus**
 Oswald **Würzmischung**

Straußenfilet auf Mango

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 8 Straußenmedaillon (ca. 500 g)
- 30 g Butter
- 30 g Bergwachholder
etwas Öl
etwas **WÜRZMISCHUNG**
- 1 dl Wasser
- 30 g **KLARER BRATENJUS**

Zubereitung:

- Die Mango schälen und in Würfel schneiden.
- Die Medaillons mit der Würzmischung würzen und in etwas heißem Öl beidseitig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und an die Wärme stellen.
- Die Butter in die Pfanne geben und die Mangowürfel kurz andünsten.
- Das Wasser, die Bratenjus-Paste und Bergwachholder begeben und nochmals kurz aufkochen.
- Die Mangos auf den Teller geben und die Medaillons darauf anrichten, mit Reis servieren

Oswald **Bratensauce**
 Oswald **Würzmischung**

Rouladen an (scharfer) Birnen-Dattelsauce

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Rouladen
- 30 g **WÜRZMISCHUNG**
- etwas Öl
- 1 Birne
- 50 g Datteln
- 10 g Cognac
- 30 g **BRATENSAUCE**
- 3 dl Wasser

Tabasco nach Wunsch

Zubereitung:

- Die Rouladen mit der Würzmischung würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.
- Die Birne vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden. Die Datteln entkernen und ebenfalls vierteln.
- Die Birnenstücke zu dem Fleisch geben und 2 Min. dämpfen. Dann die Datteln dazugeben und mit dem Cognac ablöschen.
- In einem Litermaß das Bratensaucenpulver mit dem kalten Wasser mischen und dieses dann ebenfalls unter Rühren dem Fleisch zugeben.
- Alles zusammen aufkochen lassen und ca. 20 Min. auf kleinem Feuer kochen lassen.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014

www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Weisse Sauce**
Oswald **Würzmischung**

Kalbsschnitzel Calvados

Zutaten für ca. 4 Personen:

100 g Äpfel
8 Kalbsschnitzel
etwas **WÜRZMISCHUNG**
etwas Öl
½ dl Calvados
90 g **WEISSE SAUCE**
3 dl Milch
etwas Estragon zum Garnieren

Zubereitung:

- Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Die Schnitzel mit etwas Würzmischung würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig kurz anbraten.
- Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im 80° C vorgeheizten Ofen warm stellen.
- Die Apfelwürfel in die Pfanne geben und leicht andünsten. Mit dem Calvados ablöschen und zur Hälfte einkochen.
- Weisse Sauce - Saucenpulver mit kalter Milch mischen und zu den Apfelwürfeln in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen.
- Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Sauce anrichten.

Oswald **Weisse Sauce**
Oswald **Würzmischung**

Pangasiusfilet Floretin

Zutaten für ca. 4 Personen:

4 Pangasiusfilets (ca. 600 g)
etwas Mehl
500 g Blattspinat (gefroren)
3 EL **WEISSE SAUCE**
2 dl Milch
etwas **WÜRZMISCHUNG**
etwas Öl

Zubereitung:

- Die Pangasiusfilets mit Würzmischung würzen und mit etwas Mehl bestäuben.
- Den aufgetauten Spinat gut abtropfen und in den Topf geben.
- Weisse Sauce - Saucenpulver mit kalter Milch mischen, zum Spinat in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen, mit Würzmischung abschmecken.
- Die Pangasiusfilets im heißen Öl beidseitig braten
- Den Spinat auf die Teller verteilen und die Fischfilets auf den Spinat legen.
- Dazu Salzkartoffeln oder Reis servieren.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald Jägersauce Oswald Würzmischung	<h2 style="text-align: center;">Kalbsschnitzel Jäger Art</h2>
--	---

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel
- 2 EL **JÄGERSAUCE**
- etwas **WÜRZMISCHUNG**
- 100 ml Süße Sahne
- 2 dl Wasser
- 1EL Cognac

Zubereitung:

- Die Schnitzel mit etwas Würzmischung würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig kurz anbraten.
- Das Jägersauce-Pulver im Wasser aufkochen.
- Süße Sahne unterrühren
- Cognac während des Kochens begeben
- Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Sauce anrichten.

Oswald Jägersauce Oswald Würzmischung	<h2 style="text-align: center;">Pfefferstroganoff</h2>
--	--

Zutaten für ca. 4 Personen:

- etwas Öl
- 600 g Rindsfilet, in 1,5 cm dicke Würfel geschnitten
- etwas **WÜRZMISCHUNG**
- 1 1/2 Peperoni (je ½ gelb, rot, grün), in feine Streifen geschnitten
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 Essiggurken, in sehr feine Streifen geschnitten
- 8 dl Milch
- 5 EL **JÄGERSAUCE**
- 2 EL Paprika
- Pfeffer nach Geschmack
- 3 - 4 EL Sauerrahm

Zubereitung:

- Fleisch portionenweise im heißen Öl kurz anbraten, mit Würzmischung würzen, warm stellen.
- Peperonistreifen ca. 4 Minuten andünsten.
- Champignons zufügen, kurz mitdünsten.
- Kalte Milch mit dem Jägersaucenpulver verrühren, zum Gemüse geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
- Gurkenstreifen beifügen.
- Paprika und Sauerrahm begeben, verrühren.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014

www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Weisse Sauce**
Oswald **Würzmischung**

Nudeltopf an weißer Rahmsauce

Zutaten für ca. 4 Personen:

30 g Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
2 EL Sojasauce
300 g Trutengeschnetzeltes
etwas **WÜRZMISCHUNG**
etwas Öl
200 g frische Champignons
7 dl Milch
9 ML **WEISSE SAUCE**
etwas Sahne
500 g Nudeln

Zubereitung:

- Geschnetzeltes in der Sojasauce 30 Minuten marinieren.
- Gemüse in feine Streifen schneiden und ca. 10 Minuten im Wasser weich kochen, abschütten und zur Seite stellen.
- Fleisch mit Würzmischung würzen, im Öl kurz anbraten (nicht durchbraten) und zur Seite stellen.
- Die in Scheiben geschnittenen Champignons kurz andünsten.
- Kalte Milch mit dem Weiße-Saucen-Pulver vermischen, etwas Sahne hinzufügen, zu den Champignons geben, aufkochen lassen.
- Gemüse zur Sauce geben, etwas köcheln lassen.
- Unterdessen die Nudeln kochen und abschütten.
- Das Fleisch zur Sauce geben und nicht mehr kochen
- Die Sauce mit den Nudeln vermischen und servieren.
- Tipp: Besonders gut mit geriebenem Parmesan und Salat.

Oswald **Weisse Sauce**

Lachs-Crevetten-Rahmsauce mit Fisch



Zutaten für ca. 4 Personen:

50 dl **WEISSE SAUCE**
50 g Crevetten
50 g Raumlachs
3 EL Rahm

Zubereitung der Sauce:

- Nach Anleitung zubereiten.
- Zugeben und pürieren
- In Streifen geschnitten beigegeben.
- Mit etwas frischem Dill abschmecken.



Rezept-Ideen



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Ochs Bouillon**

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 800 g Kalbsbrust mit eingeschnittener Tasche
- 50 g Bündner Coppa in Tranchen
- 150 g Bündnerfleisch am Stück
- 4 Cornichons
- 200 g Kalbsbrät
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 Karotte
- 1 Sellerie
- 1 Mit Lorbeer und Nelke besteckte Zwiebel
- 1 EL Öl
- 4 dl **OCHSEN BOUILLON**

Gefüllte Kalbsbrust Bündner Art

Zubereitung:

- Kalbsbrusttasche beim Metzger verlangen, mit Coppa (Coppa wird vorwiegend sehr dünn geschnitten als Aufschnitt verwendet) auslegen.
- Bündnerfleisch und Cornichons in Würfel schneiden und mit dem Brät vermischen.
- Kalbsbrusttasche mit der Mischung füllen und mit Metzgerschnur zunähen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bratopf legen.
- Karotte und Sellerie klein schneiden und mit der besteckten Zwiebel rund um die Kalbsbrust verteilen.
- Öl erhitzen und darüber gießen.
- In den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben und 30 Minuten braten, zwischendurch einmal wenden.
- Bouillon dazugeben und Temperatur auf 180°C reduzieren. Eine weitere Stunde garen und immer wieder mit Bouillon übergießen.
- Vor dem Tranchieren 5 Minuten ruhen lassen. Sorgfältig aufschneiden, anrichten und mit Sauce übergießen

Oswald **Ochs Bouillon** Oswald **Klarer Bratenjus**

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Schweinsfilet (500g)
- 6 Zwetschgen gedörrt (ohne Stein)
- 100 g Champignons
- 1 dl Rotwein
- 1 dl **OCHSEN BOUILLON**
- 1,5 dl **KLARER BRATENJUS**
- 1 dl Rahm
- 1 EL Olivenöl
- 10 g Margarine oder Butter
- etwas Rosmarin, Salz, Pfeffer, Senf

Schweinsfilet Aargauer Art

Zubereitung:

- Ofen auf 180°C vorheizen.
- Filet der Länge nach tief einschneiden.
- Zwetschgen halbieren und nebeneinander ins Filet legen. Filet mit Metzgerschnur zusammenbinden.
- Rahm steif schlagen, Champignons in Scheiben schneiden.
- Filet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, mit Senf gut einreiben. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und Filet auf allen Seiten bei guter aber nicht zu starker Hitze anbraten. Darauf achten, dass der Senf nicht schwarz wird.
- Filet herausnehmen und im Ofen bei 180°C 25 Minuten fertig garen.
- Bratfett abgießen und Bratfond mit Rotwein ablöschen und einkochen. Klarer Bratenjus begeben, Hitze reduzieren.
- In der Zwischenzeit die Champignons in Butter andämpfen. Den Bratensaft aus dem Ofen zur Sauce geben und die Sahne unterziehen, Champignons begeben.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Végétal**
 (Gemüse Bouillon ohne Fett)
 Oswald **Streuwürze**

Zigermineschträ (Zigersuppe)

Die reine oder mit entrahmter Kuhmilch oder Buttermilch gemischte Molke wird auf rund 90°C erhitzt und dann die Säure zugegeben. Häufig wird reine Essigsäure verwendet. **Ziger** wird nicht gelagert und wird frisch oder geräuchert verkauft. Er ist rund 10 Tage haltbar.

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Karotten
- 1 Lauchstängel mittlerer Größe
- 240 g Kartoffeln
- 20 g Margarine oder Butter
- 1,25 l **VEGETAL**
- 120 g Ziger (Schweizer Kräuterkäse)
- 1/4 Bund Schnittlauch
- etwas **STREUWÜRZE**
- evtl. Kümmel

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Gemüse rüsten, anschließend Karotten in Scheiben, Lauch in feine Ringe, Kartoffeln in Würfel und Sellerie in Stängel schneiden.
- Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Das Gemüse begeben und kurz mitdünsten. Végétal dazu gießen.
- Suppe zugedeckt ca. 25 – 30 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.
- Ziger in nicht zu kleine Würfel, den Schnittlauch ganz fein schneiden.
- Suppe mit etwas Streuwürze abschmecken und vor dem Servieren Ziger und Schnittlauch begeben.

Oswald **Végétal**
 (Gemüse Bouillon ohne Fett)

Sauerkrautgratin Alte Mühle

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 300 g Sauerkraut, gekocht (ohne Saft)
- 200 g Pouletbrust in feine Würfel geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 EL Öl
- 1 dl Rotwein
- ½ EL Tomatenmark
- 2 dl **VEGETAL**
- 100 g Bauernschinken-Würfel
- 80 g Käse, gerieben
- 1 Beutel Kartoffelpüree

Zubereitung:

- Pouletwürfel mit Zwiebeln in Öl glasieren und mit Rotwein ablöschen.
- Tomatenmark beifügen und mit Bouillon auffüllen, alles einkochen lassen.
- Den Boden einer Gratinform mit Sauerkraut belegen, Schinkenwürfel und Pouletfleischsauce darüber verteilen.
- Kartoffelpüree nach Rezept zubereiten und mit einem Teigspachtel gleichmäßig verstreichen. Mit Käse bestreuen. Nach Wunsch einige Butterflocken darüber geben.
- Im Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Gemüse Bouillon**
 Oswald **Streuwürze**
 Oswald **Kräutermischung**

Mundner Lammragout

Zutaten für ca. 4 Personen:

800 g Lammragout aus Schulter
 (Würfel à 40 g)
 6 dl **GEMÜSE BOUILLON**
 10 g Öl
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 etwas **STREUWÜRZE**
 1 EL Weißmehl
 0,5 dl Weißwein
 1 Msp. Safran
 ¼ TL **KRÄUTERMISCHUNG**
 2 dl Vollrahm
 etwas Safranfäden

Zubereitung:

- Lammragout mit der fein geschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch im Öl andünsten (ohne Farbe).
- Wenn der Fleischsaft eingekocht ist, mit etwas Streuwürze würzen, mit Mehl bestäuben und gut durchmischen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen, aufkochen.
- Kräutermischung und den Safran dazugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 90 Minuten weich schmoren.
- Fleisch aus der Sauce nehmen, diese passieren, den Rahm und die Safranfäden dazugeben. Zur gewünschten Dicke einkochen und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Lammragout wieder dazugeben und nochmals gut durchkochen

Oswald **Gemüse Bouillon**

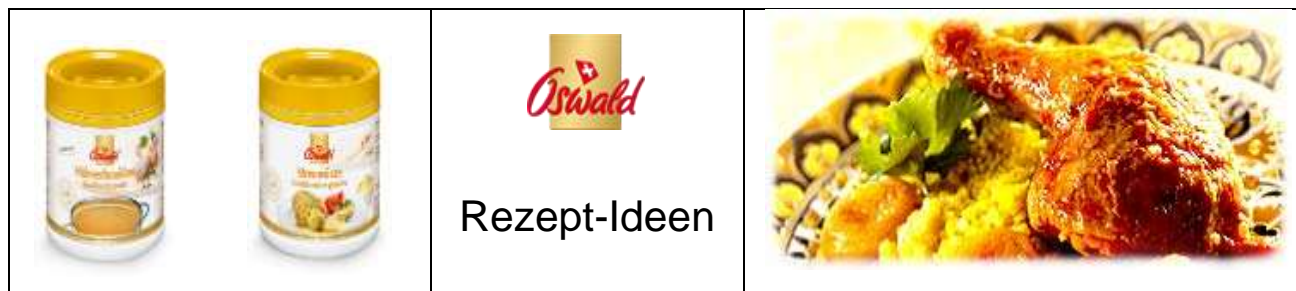
Felchenfilets an Selleriesauce

Zutaten für ca. 4 Personen:

400 g Sellerie
 5 dl **GEMÜSE BOUILLON**
 1 dl Weißwein
 1,8 dl Süße Sahne
 800 g Felchenfilets
 20 g Margarine oder Butter
 etwas Salz, Pfeffer, Safran

Zubereitung:

- Sellerie putzen, in Scheiben schneiden und in der Bouillon vollständig weich kochen. Eine kleine Scheibe zur Seite legen.
- 1 dl Gemüsebouillon abmessen, restliche Bouillon zur Seite stellen. Weißwein, Bouillon und Süße Sahne mit den Selleriescheiben pürieren. Zurück in den Topf geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Safran würzen.
- Fischfilets in der zur Seite gestellten heißen Bouillon 8 Minuten ziehen lassen.
- Für die Garnitur Selleriescheibe in möglichst kleine Würfel schneiden und in der warmen Butter braun braten.
- Fischfilets auf Teller verteilen, Sauce darüber gießen und mit den Selleriewürfeln bestreuen.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald Hühner Bouillon Oswald Streuwürze	Orientalische Pouletschenkel
---	-------------------------------------

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Pouletschenkel
- 2 EL Öl
- 1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
- 125 g Aprikosen gedörrt
- 50 g Rosinen
- 1 Stange Zimt
- 1/2 EL **HÜHNER BOUILLON**
- etwas **STREUWÜRZE**
- etwas Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 KL Honig
- 1 EL Ingwer, frisch gerieben
- 1 Prise Safran
- 4,5 dl Wasser

Zubereitung:

- Pouletschenkel waschen und trocken tupfen.
- In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Schenkel anbraten.
- Tomaten abtropfen lassen und zusammen mit Aprikosen, Rosinen, Zimt, Streuwürze, Pfeffer, Honig, Ingwer und Safran zufügen.
- Mit Wasser auffüllen, die Hühner Bouillon zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten garen.

Oswald Hühner Bouillon	Poulet-Auflauf
-------------------------------	-----------------------

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500g Geschnetzeltes Pouletfleisch
- 500 g Breite Nudeln
- 100 g Reibkäse
- Zutaten für den Guss:
- 1 dl **HÜHNER BOUILLON**
- 2,5 dl Sahne
- 1 TL Curry
- 2 Eier

Zubereitung:

- Pouletfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen
- Teigwaren al dente kochen
- Schichtweise in Gratinform einfüllen
- Bratfond mit der Bouillon ablöschen, Rahm und 2 Eier gut verrühren, mit Bouillon mischen
- Guss über den Auflauf geben und mit Käse bestreuen
- 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200° C backen.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014

www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Salat Mix**
Oswald **Würzmischung**

Gurken-Avocado-Salat

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 2 Salatgurken (800 g)
- 1 Avocado (220 g)
- 10 Radieschen (150 g)
- ½ - 1 Peperoncini
- etwas Salz

Sauce:

- ¾ EL **SALAT MIX**
- 1 KL **WÜRZMISCHUNG**
- 4 EL Essig nach Wahl
- 6 - 8 EL Öl nach Wahl
- etwas Süße Sahne

Zubereitung:

- Salatsauce in oben genannter Reihenfolge zubereiten.
- Die Gurke schälen, falls gewünscht entkernen, in Scheiben schneiden und leicht salzen.
- Die Avocado schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
- Die Radieschen waschen, die Peperoncini entkernen und beides in feine Scheiben schneiden.
- Durch das Salzen der Gurken wird diesen das Wasser entzogen. Das Wasser abschütten und alle oben erwähnten Zutaten in die Sauce geben. Anschließend vorsichtig mischen

Oswald **Salat Mix**

Eisbergsalat Gorgonzola



Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Eisbergsalat
- 1 EL Rahmgorgonzola
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Rotweinessig
- 1 EL **SALAT MIX**
- 2 EL Saure Sahne

Zubereitung:

- Den Rahmgorgonzola durch ein Sieb drücken und mit dem Olivenöl glatt rühren.
- Die anderen Zutaten beifügen und gut verrühren.
- Den Eisbergsalat in Streifen schneiden und mit der Sauce gut mischen.
- Nach Wunsch mit etwas Würzmischung abschmecken.



Import Export André Fennis, Sterchelestrasse 20, 79379 Mülheim, Tel.: 07631-4014
www.das-gourmet-swiss-1x1.de

Oswald **Würzmischung**
 Oswald **Streuwürze**

Rindersteak auf Kartoffelstroh

Zutaten für ca. 4 Personen:

4 Rindssteaks (je à ca. 140 g)
 1 EL **WÜRZMISCHUNG**
 150 g Quark
 1 Eigelb
 1 kg Kartoffeln
 etwas **STREUWÜRZE**
 etwas Öl

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden (Julienne). Etwas Öl in eine Teflonpfanne geben, die Kartoffeln mit der Streuwürze würzen und beidseitig goldbraun braten.
- Die Rindssteaks mit der Hälfte der Würzmischung würzen und nach gewünschter Garstufe braten.
- Den Quark und das Eigelb mit der restlichen Würzmischung zu einer Sauce vermischen.
- Die Kartoffeln auf Tellern verteilen, die Steaks darauf legen und mit der Sauce anrichten.
- Kurz im Backofen überbacken

Oswald **Würzmischung**

Überbackene Ravioli mit Broccoli

Zutaten für ca. 4 Personen:

300 g Broccoli
 500 g frische Ravioli aus dem Kühlregal (Füllung nach Wunsch)
 1 EL **WÜRZMISCHUNG**
 1 1/2 dl kaltes Wasser
 1 dl Rahm
 1/2 EL Tomatenmark
 60 g geriebener Käse, z.B. Emmentaler

Zubereitung:

- Broccoli rüsten und in kleine Röschen teilen.
- Ravioli in gefettete Auflaufform legen.
- Broccoliröschen roh darauf verteilen.
- Würzmischung, Tomatenmark und Rahm einrühren, unter Rühren aufkochen, kurz kochen lassen.
- Sauce über die Broccoli und Ravioli gießen.
- Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 200 °C 25-30 Minuten backen.