

Always a Reason
To Celebrate!



OKTOBERFEST

- SPÄNNANDE TYSKINSPIRERAD MAT FÖR ALLE -

OKTOBERFEST

ufs.com

Unilever
Food
Solutions



6,2 MILJONER PERSONER LJUGER INTE

Snart är det dags för världens största folkfest, Oktoberfest. De 6,2 miljoner personerna vi nämner i rubriken är inga mindre än besökarna på Theresienwiese i Bayern som stökar, skålar och äter under Oktoberfest. Och om mängden besökare inte övertygar dig så kan faktumet av att festivalen omsätter 9 miljarder kronor årligen kanske göra det. Tydliga bevis på mat och dryck är något som förenar.

Denna receptfolder innehåller tyskinspirerad mat och är fylld med spännande recept som konfiterad anka, apfelstrudel och schnitzlar av olika slag – och självklart några nya vegetariska alternativ. Håll till godo och servera gärna med en öl.

SMART, SMARTARE, SMARTAST!



Våra recept märkta med en jordglob är klimatsmartare än många traditionella storköks- och restaurangrecept och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 1,4 men max 2,4 kg per portion.



Recept med två jordglobar ger betydligt lägre klimatpåverkan än ett "genomsnittsrecept" och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 0,7 men max 1,4 kg per portion.



Våra allra mest klimatsmarta recept är märkta med tre jordglobar och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på max 0,7 kg per portion.

Fotnot: CO₂e (koldioxidekvivalenter) är ett mått på utsläpp av växthusgaser som tar hänsyn till att olika gaser bidrar olika mycket till växthuseffekten.



POTATISGRATÄNG MED KONFITERAD ANKA

En matig och energirik rätt från södra Tyskland. Med ingredienser som potatis och ankkött passar den utmärkt till alla de kalla ölsorter som serveras under de berömda oktoberfesterna.

INGREDIENSER

10 personer

500 g anklår
200 g Knorr Cold Base
Potatismos, kallrörd
1 dl äggula
800 ml vatten, kallt
½ dl Milda Culiness
Flytande
50 g schalottenlök, hackad
15 g Knorr Umami
2 g svartpeppar,
färskmalen
150 g parmesanost, riven
30 g panko, ströbröd

Gör så här

1. Konfitera anklåren och plocka köttet i bitar.
2. Blanda vatten, äggula, margarin och umami.
3. Tillsätt potatismoset under vispning och blanda ordentligt.
4. Tillsätt den hackade schalottenlöken, fågelkött, ost och färskmalen peppar.
5. Häll blandningen i ett insmört fat och strö över panko (och eventuellt lite av osten).
6. Grädda och gratinera i ugn tills den är genomvarm och gyllene.

Till servering

Servera gärna med en krämig pepparsås och grönsaker efter smak.



CURRYKETCHUP

I Tyskland är curryketchup ett mycket populärt tillbehör och ett måste till en mustig bratwurst under Oktoberfest.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	Knorr Tomatino
1 dl	chilisås
250 g	lök, hackad
3 dl	äppelcidervinäger
200 g	farinsocker
40 g	Knorr Professional Curry kryddpuré
10 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
2 g	gurkmeja
10 g	Knorr Koncentrerad Grönsaksfond
40 g	Knorr Cold Base Stärkelse Redning

Gör så här

1. Koka upp lök och äppelcidervinäger med farinsocker.
2. Tillsätt tomatino och chilisås och låt koka några minuter.
3. Tillsätt resterande ingredienser, förutom Knorr Cold Base Stärkelse Redning, under omrörning och reducera till cirka två tredjedelar.
4. Tillsätt Knorr Cold Base Stärkelse Redning under omrörning och smaka av med salt och peppar.
5. Rör ner ketchupen noga och kyl sedan ner.



KÄSESAHNETORTE

En variant på tysk osttårta gjord på Rama Professional Fraiche och Rama Professional Visp som serveras med hallon och blåbär. Väljer du att göra tårtan i ett GN-bleck, multiplicera satsen med tre. För att förenkla kan färdiga tårtbottnar användas. Tårtan kan göras på alla typer av frukt och bär – endast fantasin sätter gränser.

INGREDIENSER

12 personer

Tårtbotten

- 2 ägg
- 1 dl socker
- 0,5 dl vetemjöl
- 0,5 dl **MAIZENA Ekologisk Majsstärkelse**
- 1 g bakpulver

Fyllning

- 750 g **Rama Professional Fraiche 24 %**
- 3 st äggulor
- 150 g socker
- 12 g citronsäst
- 30 g citronjuice
- 2 g vaniljsocker
- 250 ml **Rama Professional Visp 31 %**
- 3 st gelatinblad

Tårtmontering

- 150 g blåbär, färska
- 150 g hallon, färska
- 100 g hallon, frusna
- 75 g socker

Gör så här

Tårtbotten

- Lägg bakplåtspapper i botten av en form (24 cm) med löstagbara kanter och smör sidorna.
- Vispa ägg och socker ljust och luftigt. Blanda mjöl, majsstärkelse och bakpulver och sikta ner i smeten.
- Grädda tårtbotten i ugn i 20 minuter vid 175 grader.
- Låt kakan svalna innan den delas till två tårtbottnar.

Fyllning

- Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter.
- Vispa äggulor och socker luftigt tillsammans med hälften av citronjuicen.
- Blanda i Rama Professional Fraiche 24 % och smaksätt med citronskal, citronjuice och vaniljsocker. Vispa Rama Professional Visp 31 % pösigt och vänd ner i Rama Professional Fraiche 24 %.
- Värm upp resterande citronjuice i en kastrull och smält gelatinbladen, vänd ner i smeten.

Tårtmontering

- Lägg en sockerkaksbotten i kakformen och varva med smet och botten. Avsluta med ett lager smet. Ställ kallt i fyra timmar.
- Mixa hallonsås på frusna hallon och socker, ta bort kanten på tårtan och dekorera med färska bär. Servera tårtan med hallonsås.



VARIANT PÅ TYSK POTATISSALLAD

Tysk potatissallad görs normalt på tunt skivad potatis och en buljongvinägrett. Vår sallad passar bra till allt som avnjuts under oktoberfestligheterna, till exempel grillad kyckling, schnitzel eller korv.

INGREDIENSER

10 personer

Dressing

- 250 g **HELLMANN'S** Majonnäs Extra Thick
- 250 g **Rama Professional** Fraiche 24 %
- 20 g **Knorr** Kycklingfond
- 40 g **WINBORGS** Pepparrot
- 15 g **WINBORGS** Äppelcidervinäger
- 2 g salt
- 2 g svartpeppar
- 5 g persilja, hackad
- 5 g dill, hackad

Potatis

- 1,8 kg potatis, fast och skalad
- 300 g saltgurka, skivad
- 100 g lök, hackad
- 7 g vitlök, riven

Gör så här

Dressing

1. Blanda majonnäs med Rama Professional Fraiche, pepparrot, äppelcidervinäger och smaka av med kycklingfond, dill, persilja och nymalen svartpeppar.

Potatis

1. Skär potatisen i skivor och ånga den mjuk i ugn. Låt potatisen svalna.
2. Lägg potatis, lök och saltgurka i en skål och vänd ner dressing.
3. Servera gärna till stekt kyckling, korv eller schnitzel.



SCHNITZEL

Södra Tyskland är särskilt känt för en sak, nämligen sin schnitzel. Tumregeln sägs vara en schnitzel till fyra öl, så Guten Appetit!

INGREDIENSER

10 personer

Kroketter

1 l	vatten
2 dl	Rama Professional Mat 15 %
1 dl	Milda Flytande Margarin
10 g	Knorr Umami
20 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
10 g	citronzest
40 g	rostad lök
3 g	salt
2 g	svartpeppar, grovmalen
360 g	Knorr Cold Base Potatismos
400 g	ägg
500 g	ströbröd

Schnitzel

1500 g	kalvinnanlår i skivor
300 g	ägg
100 ml	vatten
500 g	ströbröd

Sås

750 ml	Knorr Professional Demi Glace
250 ml	Rama Professional Mat 15 %
250 ml	vatten
10 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
40 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
2 g	salt
1 g	svartpeppar, grovmalen
30 g	Knorr Koncentrerad Oxfond
10 g	Knorr Roux

Tillbehör

100 ml	Milda Flytande Margarin
1 kg	grillad paprika
100 g	stora kapris
1 kg	ärter

Gör så här

Kroketter

1. Lägg vatten, Rama Professional Mat, margarin, Knorr Umami, vitlökspuré, citronzest och lök i en gryta.
2. Tillsätt Knorr Cold Base Potatismos, salt och peppar och rör till en jämn massa.
3. Rulla massan till kroketter och lägg i frysen en stund.
4. Doppa kroketterna i vispat ägg och vänd dem i ströbröd.
5. Friter kroketterna tills de är spröda och gyllengula.

Schnitzel

1. Banka kalvköttet platt med en kötthammare.
2. Blanda ägg och vatten och doppa köttet i vätskan.
3. Panera schnitzlarna i ströbrödet och stek dem spröda och gyllenbruna i en stekpanna eller fritös.

Sås

1. Häll demi glace, Rama Professional Mat och vatten i en gryta och koka upp.
2. Smaka av såsen med paprikapuré, vitlökspuré, salt, svartpeppar och oxfond.
3. Späd såsen till önskad konsistens.

Tillbehör

1. Häll flytande margarin i en stekpanna och stek grillad paprika, kapris och ärter.
2. Smaka av med salt och peppar.



GRÖNKÅLSSALLAD MED BRATWURST OCH RÖKT CHILIDRESSING

En klassisk tysk rätt som passar perfekt till lunch.

INGREDIENSER

10 personer

Picklad rödlök

- 400 g rödlök, skivad
- 100 g WINBORGS Ättikspirit 12 %
- 200 g strösocker
- 200 g vatten
- 6 g salt

Chilidressing

- 300 g HELLMANN'S Majonnäs
- 10 g Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré

Sallad

- 1000 g bratwurst
- 500 g kokt potatis
- 500 g blomkålsbuketter
- 400 g champinjoner, kvartade
- 200 g paprika röd, fintärnad
- 400 g lök, fintärnad
- 200 g grönkål, 2x 2 cm
- 20 g Knorr Professional Vitlök kryddpuré
- 200 g körsbärstomat, delade
- 300 g gurka, urkärnad skivad
- 50 g milda Flytande margarin
- 80 g rapsolja

Gör så här

Picklad rödlök

1. Blanda hälften av vattnet med sockret i en kastrull. Värm och rör om tills sockret löst sig, låt svalna och ha i resten av vattnet och ättikspirit.
2. Slå vätskan över rödlöken, gör den helst dagen innan. Förvara kylt.
3. Strö den sedan över salladen vid servering.

Chilidressing

1. Blanda allt och servera till salladen.

Sallad

1. Skiva eller tärna potatisen när den är ljummen och lägg i en kantin eller bunke.
2. Blanda champinjoner med Knorr Professional Vitlök kryddpuré och olja i en form med lite salt och baka av på 150 grader i 15 minuter. Gör samma sak med blomkålen.
3. Ställ in blomkålen samtidigt som champinjoner men höj värmen till 180 grader när champinjoner är klara och baka av tills blomkålen får färg.
4. Skär korven i 2x2 cm bitar och stek tills är gyllenbrun, häll över på potatisen.
5. Stek lök och paprika på medeltemperatur med en del av fett från korven tills löken får färg. Häll i bunken.
6. Sautera grönkålen snabbt och tillsätt den med de andra ingredienserna, blanda och smaka av med salt.



SANDWICH MED FLÄSKSIDA, BAKAD VITKÅL OCH DIJONDRESSING

Perfekt som lunch eller kvällssnacks i München.

INGREDIENSER

10 personer

Picklad gurka

- 400 g gurka, tunt skivad
- 50 g WINBORGS Ättiksprit 12 %
- 100 g strösocker
- 100 g vatten
- 3 g salt

Dijondressing

- 140 g HELLMANN'S Majonnäs Extra Thick
- 140 g MAILLE Senap Dijon Original

Fyllning

- 800 g baguette
- 800 g sidfläsk
- 20 g anis, grovt mortlad (hälften till vitkålen)
- 10 g senapsfrö, grovt mortlad
- 600 g vitkål, strimlad
- 100 g plommontomat, skivad
- 200 g romansallad
- 40 g pepparrot, färskriven
- 20 g rapsolja
- 50 g Milda Flytande Margarin

Gör så här

Picklad gurka

1. Blanda hälften av vattnet med sockret, värm och rör om tills sockret löst sig, låt svalna och ha i resten av vattnet och ättiksprit.
2. Slå vätskan över gurkan, helst dagen innan. Förvara gurkan i kylan.

Dijondressing

1. Blanda allt.

Fyllning

1. Kryssa svålen på fläsksidan och gnid in den med hälften av anis och all senapsfrö. Baka av den på 80 grader tills innertemperaturen är 80 grader ca 2,5 -3 timmar. Baka över natten om möjlighet finns.
2. Blanda vitkål med resten av anisen och 20 gr olja. Sätt ugnen på 200 grader och rosta i 4-6 minuter, så att den tappar lite vätska. Smaka av med lite salt.
3. Dela brödet på längden och stek i Milda Flytande Margarin med innanmätet nedåt tills det fått en gyllenbrun färg.
4. Bred på dijon dressing i under och överlocket.
5. Bygg med romansallad, skivat tomat, tunna skivor fläskside, med eller utan svål, vitkålen, pressgurka och sist riven pepparrot. Lägg på locket och ät som den är eller eller dela på mitten.



VEGETARISK SCHNITZEL

En härlig klimatsmart variant av klassisk schnitzel.

INGREDIENSER

10 personer

Schnitzel

375 g	potatis
250 g	morot
125 g	gul lök, delad
200 g	gul lök, fintärnad
750 g	korngryn (kokta)
20 g	Knorr Brynt Lökfond
20 g	Knorr Grönsaksfond
25 g	MAIZENA Snowflake
10 g	timjan, torkad
100 g	MAIZENA Majsstärkelse
200 g	ägg, vispat
600 g	panko, ströbröd
50 g	Milda Flytande Margarin

Lötsky

800 g	lök gul, skivad
1 l	vatten
40 g	Knorr Brynt Lökfond
40 g	Knorr Grönsaksfond
14 g	balsamico
20 g	Knorr Professional Medelhavsörter kryddpuré

Till servering

1,5 kg	kulpotatis eller färsk
100 g	kapris
40 g	kruspersilja, plockad
500 ml	PHASE Vegetabilisk Friteringsolja

Gör så här

Schnitzel

1. Sätt ugnen på 230 grader.
2. Koka korngrynen.
3. Rosta potatis och morot tills de är mjuka rakt igenom och har ordentligt med färg.
4. Mixa potatis och morot grovt.
5. Stek löken med Milda Flytande Margarin och timjan tills löken är gyllenbrun.

6. Blanda potatismixen med den stekta löken, korngryn, lökfond, grönsaksfond och MAIZENA Snowflake och låt stå ett par minuter så stärkelsen får suga åt sig vätska.
7. Forma schnitzeln, pudra på majsstärkelse genom en chinoise, pensla på ägg och avsluta med panko.
8. Stek schnitzeln i Milda Flytande Margarin tills den får en gyllenbrun färg på båda sidor.

Lötsky

1. Sautera löken mjuk i en panna med Milda Flytande Margarin.
2. Tillsätt resten av ingredienserna och reducera till hälften eller tills skyn tjocknat något.

Till servering

1. Ånga eller koka potatisen, låt svalna. Stek tills gyllenbrun i Milda Flytande Margarin
2. Smaka av med flingsalt.
3. Hetta upp friteringsolja till 160-180 grader. Tillsätt persiljan och friterast hastigt.
4. Strö kapris över den stekta schnitzeln.



APFELSTRUDEL MED INGEFÄRA

Vad vore en Oktoberfest utan apfelstrudel?
Här med en tvist av ingefära.

INGREDIENSER

10 portioner

500 g	smördeg
500 g	äpple rött, skalat och tärnat ½ cm
100 g	strösocker
10 g	kanel
100 g	mandel, krossad
80 g	russin
20 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
50 g	Milda Flytande Margarin
50 g	ägg, vispat

Till servering

400 ml	Rama Professional Visp 31% florsocker
--------	---------------------------------------

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader och rosta mandeln i tio minuter, låt svalna innan den mixas grovt i en matberedare.
2. Skala, tärna och stek äpplen med flytande margarin på medelvärme ett par minuter och ångra bort en del av vätskan. Tillsätt socker, mandel, kanel, russin och ingefärapuré och stek någon minut till. Låt svalna.
3. Kavla degen så att den blir tunnare.
4. Lägg hälften av fyllningen längs långsidan i mitten av degen. Ta ena änden och sträck degen över fyllningen så den ligger tigt.
5. Pensla med lättvispat ägg på övre långsidan och tryck till hela vägen. Skär bort överbliven deg. Pensla paketet och grädda av på 200 grader i ca 20 minuter. Låt den svalna.

Till servering

Pudra på florsocker och skär upp portionsbitar och servera med vispad Rama Professional Visp.

ufs.com

