

Always a Reason
To Celebrate!



OKTOBERFEST

- SPÄNNANDE TYSKINSPIRERAD MAT FÜR ALLE -

OKTOBERFEST



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



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 jordglober 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 jordglober 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 flytande margarin
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 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 crème fraiche
- 3 st äggulor
- 150 g socker
- 12 g citronzest
- 30 g citronjuice
- 2 g vaniljsocker
- 250 ml vispgrädd
- 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 smöra 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 crème fraiche och smaksätt med citronskal, citronjuice och vaniljsocker. Vispa grädd
- 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 crème fraiche
- 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 crème 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 dressingens.
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 matlagningsgrädde
- 1 dl 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 kalvinanlår i skivor
- 300 g ägg
- 100 ml vatten
- 500 g ströbröd

Sås

- 750 ml Knorr Professional Demi Glace
- 250 ml matlagningsgrädde
- 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 flytande margarin
- 1 kg grillad paprika
- 100 g stora kapris
- 1 kg ärtor

Gör så här

Kroketter

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

Schnitzel

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

Sås

- Häll demi glace, matlagningsgrädde och vatten i en gryta och koka upp.
- Smaka av såsen med paprikapuré, vitlökspuré, salt, svartpeppar och oxfond.
- Späd såsen till önskad konsistens.

Tillbehör

- Häll flytande margarin i en stekpanna och stek grillad paprika, kapris och ärtor.
- 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 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 champinjonerna 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 champinjonerna men höj värmen till 180 grader när champinjonerna 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 kvällsnacks 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 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 flytande margarin med innanmätet nedåt tills det fått en gyllenbrun färg.
4. Bred på dijondressingen 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 flytande margarin

Löksky

- 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 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 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 flytande margarin tills den får en gyllenbrun färg på båda sidor.

Löksky

1. Sautera löken mjuk i en panna med 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 flytande margarin.
2. Smaka av med flingsalt.
3. Hetta upp friteringsolja till 160-180 grader. Tillsätt persiljan och fritera 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 | flytande margarin |
| 50 g | ägg, vispat |

Till servering

| | |
|---------------|-------------------------|
| 400 ml | vispgrädd 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 tight.
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 grädd.