

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®



**Deutschland
schmeckt!**
Henglein macht's leicht.



NEUES AUS TOPF, PFANNE & VOM BLECH

Klöße & Knödel

Ob Semmel-, Kartoffel-
oder Hefeknödel:

Diese 15 Rezeptideen
zeigen die ganze Vielfalt
von Kloß & Co.!

**Deutschland
schmeckt!**

Henglein macht's leicht.

HENGLEIN legt besonders viel Wert auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe, die schonend und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.

QUALITÄT & VIELFALT

- im Nu und ohne Aufwand leckere, abwechslungsreiche Gerichte zaubern
- konstant hohe Qualität und bester Geschmack – wie selbstgemacht

Unser Frische-Sortiment bietet eine Vielzahl wandlungsfähiger Produkte für unzählige Rezeptideen: frische Backteige, Teigwaren, Kartoffel- und Kloß-Spezialitäten sowie Hefeklöße & süße Hefeknödel.

**SCHNELL & EINFACH ZUBEREITET –
IMMER EIN GENUSS!**





Seite	REZEPT	PRODUKT		
04	Böhmischer Biergulasch-Topf	Kloßteig „Fränkisch halb & halb“		
05	Gefüllte Knödel in Tomatensoße	Kloßteig „Fränkisch halb & halb“		
06	Spinat-Hackfleisch-Quiche	Kloßteig „Fränkisch halb & halb“		
07	Fischröllchen auf Gemüse-Kloß-Gratin	Seidenknödelteig		
08	Kartoffel-Cordon Bleu	Seidenknödelteig		
09	Gemüse-Knödel-Eintopf	Seidenknödelteig		
10	Rehrücken	Seidenknödelteig		
11	Mini-Knödel Curry-Auflauf	Mini-Knödel halb & halb		
12	Rustikale Zwiebelplatte	Kloßteig für rohe Klöße		
13	Maishähnchen mit Paprikaklößen	Kloßteig für rohe Klöße		
14	One Pot Cheeseburger Mini-Knödel	Mini-Knödel halb & halb		
15	Marillenknödel	Seidenknödelteig		
16	Wildgulasch	Böhmische Knödel		
17	Krustenbraten	Semmelknödel „Böhmisch“		
18	Hefeklöße mit Pflaumenkompott	Hefeklöße „Dampfnudeln“		

Schwierigkeitsgrad:



Einfach · Mittel · Raffiniert

So viel Zeit muss sein:



Aktiv sein · Koch-/Backzeit

Vegetarisch:



**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig „Fränkisch
halb & halb“ (750 g)

500 g gemischtes
Gulasch
(Rind & Schwein)

1 EL Butterschmalz
zum Anbraten

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Gulaschcreme
(ersatzweise

3 EL Gulaschgewürz)

1 kleine Dose
Champignons (290 g)

geröstete Weißbrot-
würfel

1 TL Zuckerrübensirup

300 ml Rinderbrühe &
300 ml Bier

dunkler Soßenbinder

Salz & Pfeffer

**BÖHMISCHER BIER-
GULASCH-TOPF**

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln würfeln, Knoblauch zerdrücken. Gulasch trocken tupfen, in erhitztem Butterschmalz in einem backofengeeigneten Bräter anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitdünsten.

Brühe angießen und den Bratensatz lösen. Gulaschcreme einrühren, Zuckerrübensirup, Bier und Champignons hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 50 Min. garen.

Inzwischen Klöße formen, mit gerösteten Weißbrotwürfeln füllen und nach Packungsanweisung zubereiten.

Gulasch abschmecken, evtl. mit Bier und Salz nachwürzen und Soße binden.

Den Gulaschtopf zusammen mit den Knödeln servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal 2006/479

Eiweiß: 31,9 g

Fett: 14,9 g

Kohlenhydrate: 49,1 g

B.E.: 4,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Garen: 50 Min.





GEFÜLLTE KNÖDEL IN TOMATENSOÛE

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in heißem Öl andünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit Tomatenmark und 100 ml passierten Tomaten verrühren und ca. 5-8 Min. unter Rühren garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kloßteig verkneten, zu kleinen Knödeln formen, dabei jeweils mit einem Teelöffel der Hackfleischmasse füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ca. 20 Min. ziehen (nicht kochen) lassen.

Restliche Tomaten mit Brühe und Sahne aufkochen und mit Tomatenketchup, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Knödel mit Tomatensoße und nach Wunsch mit Schnittlauchringen garniert servieren. Dazu passt ein knackiger Blattsalat.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN Kloßteig Fränkisch halb & halb“ (750 g)

1 rote Zwiebel

150 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Pflanzenöl

1 EL Tomatenmark

500 ml passierte Tomaten

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

1-2 EL Tomatenketchup

Zucker

Salz & Pfeffer

Tipp: Mengen Sie unter die Hackfleischmasse zusätzlich noch rote Paprikawürfel.



PRO PORTION:

KJ/kcal: 1256/298

Eiweiß: 9,4 g

Fett: 13,0 g

Kohlenhydrate: 36,0 g

BÉ: 3,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Garen: 20 Min.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig „Fränkisch
halb & halb“ (750 g)

600 g Rinder-
hackfleisch

250 g Gouda

2 Eier

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

6 Cocktailtomaten

450 g Spinat,
tiefgekühlt

100 ml Gemüsebrühe

3 EL Margarine

1 TL Basilikum

Muskat, gemahlen

Paprika, gemahlen

Salz & Pfeffer

SPINAT-HACKFLEISCH- QUICHE

Spinat auftauen lassen. Käse reiben, die Hälfte davon mit Eiern und Muskat unter den Knödelteig kneten und 10 Min. quellen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden.

Hackfleisch in 1 EL Margarine anbraten, Zwiebel, Knoblauch und Spinat zugeben und mitdünsten. Tomaten waschen, vierteln und zur Hackfleischmasse geben. Brühe angießen, kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Basilikum würzen.

Eine Springform mit restlicher Margarine ausfetten, den Knödelteig darin glatt verteilen und den Rand etwas hochdrücken. Spinat-Hackfleischmasse darauf verteilen und mit restlichem Käse bestreuen. Die Spinatquiche im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 25-35 Min. backen.

PRO PORTION:

KJ/kcal 3682/880

Eiweiß: 56,9 g

Fett: 49,9 g

Kohlenhydrate: 51,0 g

BE: 4,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 25 - 30 Min.



**PRO PORTION:**

kJ/kcal:	2029/484
Eiweiß:	36,9 g
Fett:	8,8 g
Kohlenhydrate:	61,7 g
BE:	5,0

Zubereitung: 30 Min.
+ Backen: 25 - 30 Min.

FISCHRÖLLCHEN AUF GEMÜSE-KLOß-GRATIN

Schollenfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Julienne in Brühe blanchieren, abtropfen lassen und die Brühe dabei auffangen. Julienne gut trocken tupfen, auf den Filets verteilen, diese aufrollen und mit kleinen Holzspießen fixieren.

Aus dem Knödelteig ca. 20-24 kleine Knödel formen, nach Packungsanweisung ca. 7-8 Min. garen und in eine Gratinform geben. Frühlingszwiebeln putzen, Möhren schälen, beides waschen, Frühlingszwiebeln in Ringe, Möhren in dünne Scheiben schneiden und kurz in der Brühe blanchieren. Gemüse zwischen die Knödel geben und die Röllchen auflegen.

Für die Soße ca. 200 ml Brühe, Milch und Grieß verrühren, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Mohn verrühren und über das Gratin geben. Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 4, Umluft 160° C) ca. 20-30 Min. garen. Kerbel waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen, über das Gratin streuen und servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN Seidenknödelteig (750 g) **oder**
- 1 Pack. vorgeformte Miniknödel
- 600 g Schollenfilets (alternativ: Seelachs)
- Zitronensaft
- 100 g Gemüsejulienne (z. B. Möhren, Sellerie, Lauch/Porree)
- 300 ml Brühe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Möhren
- kleine Holzspieße
- Salz & Zitronenpfeffer

Für die Soße:

- 200 ml Milch
- 2 EL Maisgrieß
- Muskat, gemahlen
- 1 TL gemahlener Mohn
- 60 g geriebener Käse
- 1 Bund Kerbel
- Salz & Pfeffer



**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Seidenknödelteig
(750 g)

4 Scheiben Gouda

4 Scheiben gekochten
Schinken

Pflanzenöl zum
Anbraten

80 g Semmelbrösel
Mehl

Muskat, gemahlen

Salz & Pfeffer

**KARTOFFEL-
CORDON BLEU**

Seidenknödelteig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und verkneten. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in 4 Rechtecke schneiden.

Jeweils eine Hälfte mit Schinken und Käse belegen, die andere Hälfte darüber klappen, an den Rändern festdrücken, in Semmelbröseln wenden und in heißem Öl goldbraun braten.

Dazu Gemüse oder Salat servieren.

PRO PORTION:

KJ/kcal 1791/428

Eiweiß: 18,1 g

Fett: 12,0 g

Kohlenhydrate: 60,6 g

BE: 5,0

Zubereitung: 15 Min.

+ Braten: 10 Min.





GEMÜSE-KNÖDEL- EINTOPF

Aus dem Seidenknödelteig ca. 20-24 kleine Knödel formen und nach Packungsanweisung ca. 7-8 Min. garen.

Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Broccoli und Blumenkohl putzen, in Röschen zerteilen und waschen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Zucchini waschen, putzen und in halbe Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl, Paprika und Erbsen dazugeben und andünsten.

Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 10-15 Min. garen. Knödel zufügen und kurz mit erhitzen.

Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen, über den Eintopf streuen und servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Seidenknödelteig
(750 g) **oder**
1 Pack. vorgeformte
Miniknödel

3 Möhren

1 Broccoli

1 Blumenkohl

je 1 rote und gelbe
Paprikaschote

1 Zucchini

2 EL Pflanzenöl

200 g Erbsen, TK

1 Liter Gemüsebrühe

1 Bund Kerbel

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

PRO PORTION:

kJ/kcal: 1052/251

Eiweiß: 9,2 g

Fett: 5,4 g

Kohlenhydrate: 42,1 g

BÉ: 3,0

Zubereitung: 35 Min.
+ Garen: 15 Min.



**PRO PORTION:**

<i>Kj/kcal</i>	3669/878
<i>Eiweiß:</i>	21,0 g
<i>Fett:</i>	48,0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	52,0 g
<i>BE:</i>	4,3

Zubereitung: 60 Min.
+ Garen: 35 - 40 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

- 1 Pack. HENGLEIN
Seidenknödelteig
(750 g)
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 1 küchenfertiger
Rehrücken (1,2–1,4 kg)
- 1/2 TL Gewürznelken
- 1 TL Wacholderbeeren
leicht angedrückt
- 1/2 TL Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kleine Zimtrinde
- 1 Flasche (0,75 l)
trockener Rotwein
- 75 g Speck in
dünnen Scheiben
- 400 ml Wildfond
- 1 EL Speisestärke
- 1 6 l-Gefrierbeutel
Alufolie
- Salz & Pfeffer
- Für die Bohnen:**
- 450 g grüne Bohnen
- 190 g Speck/Bacon
frisch gemahlener
Pfeffer

**REHRÜCKEN**

Suppengrün und Zwiebeln schälen, putzen und grob zerkleinern. Fleisch waschen und trocken tupfen. Fleisch, Gemüse und Gewürze in einen Gefrierbeutel geben und Wein zugießen. Beutel verschließen und mind. 12 Std. im Kühlschrank marinieren. Dabei ab und zu wenden.

Rehrücken herausnehmen. Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen, Gemüse aufheben. Aufkochen, bei starker Hitze 15-20 Min. auf ca. 1/4 l einkochen.

Rehrücken auf eine Fettpfanne legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck belegen. Gemüse rundherum verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) 35-40 Min. braten. Nach 10-15 Min. Bratzeit 200-250 ml Marinade (nach und nach) angießen.

Knödel nach Packungsanweisung zubereiten.

Rehrücken herausnehmen, Speck entfernen, Rehrücken in Folie wickeln und 5-8 Min. ruhen lassen. Bratensatz mit Wildfond lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Stärke und 4 EL Wasser verrühren, Fond damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen waschen, putzen, in Salzwasser 4-5 Min. kochen, dann abtropfen lassen. Jeweils eine Hand voll Bohnen mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Kurz von allen Seiten anbraten und mit Pfeffer würzen.

Das Fleisch dicht am Rehrücken entlang jeweils in einem Stück herunterschneiden, dann quer dazu Scheiben schneiden. Portionsweise auf Tellern anrichten, die Soße darüber geben und mit Bohnen und Knödeln servieren.



Mini-Knödel Curry-Auflauf

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Mini-Seidenknödel darin goldbraun anrösten. Brokkoli in Röschen schneiden und ebenfalls kurz mit anrösten.

Mit Sahne und 150 ml Gemüsebrühe ablöschen, Curry einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alles in eine Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. Für 20-25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Vor dem Servieren mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren.

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

1 Packung HENGLEIN
Mini-Knödel halb &
halb

500 g Brokkoli

200 g Sahne

150 g Gratin Käse

3 EL Mandelblättchen

1 EL Curry

Salz & Pfeffer



PRO PORTION:

KJ/kcal: 2700/645

Eiweiß: 26,3 g

Fett: 40,8 g

Kohlenhydrate: 39,7 g

BÉ: 4,0

Zubereitung: 15 Min.

+ Backen: 25 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig für rohe
Klöße (1.000 g)

750 g Zwiebeln

125 g durchwachsener
Speck

200 g Crème fraîche

1-2 EL Pflanzenöl

Pflanzenöl oder Fett
für die Form

2 Eier

1 TL Kümmel

Salz & Pfeffer

**RUSTIKALE
ZWIEBELPLATTE**

Speck in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Speck in heißem Öl anbraten, Zwiebeln dazugeben, andünsten und abkühlen lassen.

Fettpfanne oder Backblech fetten, Kloßteig hineingeben und ausrollen oder mit den Händen flachdrücken.

Eier mit Crème fraîche gut verrühren. Zwiebel-Speck-Gemisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und gleichmäßig auf dem Kloßteig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250° C (Gas Stufe 5, Umluft 230° C) auf der untersten Schiebeleiste ca. 20 Min. backen.

Danach in Stücke teilen.

PRO PORTION:

kJ/kcal 2883/689

Eiweiß: 13,9 g

Fett: 46,0 g

Kohlenhydrate: 54,0 g

BE: 4,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 20 Min.



Tipp: Zusammen mit einem frischen Blattsalat servieren.

**PRO PORTION:**

kJ/kcal: 2025/484

Eiweiß: 33,3 g

Fett: 17,0 g

Kohlenhydrate: 49,0 g

BE: 3,5

Zubereitung: 45 Min.

+ Garen: 50 - 60 Min.

MAISHÄHNCHEN MIT PAPRIKAKLÖßEN

Hähnchen waschen, halbieren und trocken tupfen. Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit 2 EL Öl, Zitronensaft, Chiliflocken und Salz verrühren. Hähnchen damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 50-60 Min. garen.

Paprikaschoten putzen und waschen. Zwiebel abziehen, mit den Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und im restlichen erhitzten Öl andünsten. Die Hälfte der Paprikaschoten-Zwiebelmischung abnehmen, abkühlen lassen, mit Kloßteig und Paprikapulver vermischen und zu kleinen Klößen formen. Kloßteig nach Packungsanweisung in Salzwasser köcheln.

Für die Soße restliche Paprikaschoten-Zwiebelmischung mit Brühe aufkochen, mit Crème fraîche verfeinern, etwas einkochen lassen und mit Curry, Salz und Pfeffer und Kokosmilch abschmecken. Soße zu den Paprikaklößen und dem portionierten Hähnchen servieren.

Tipp: Besonders knusprig wird das Hähnchen, wenn Sie es im Backofen mit der Grillfunktion zubereiten.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig für rohe
Klöße (1.000 g)

1 Maishähnchen
(ca. 1.000 g)

je 1 grüne, gelbe und
rote Paprikaschote

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 EL Pflanzenöl

2 EL Zitronensaft

1 TL Chiliflocken

1 TL Paprikapulver,
edelsüß

grobes Meersalz

Für die Curry-Soße:

300 ml Hühnerbrühe

2 EL Crème fraîche

Kokosmilch

Currypulver

Salz & Pfeffer



**ZUTATEN FÜR
4 - 6 PORTIONEN***1 Packung HENGLEIN**Mini-Ködel
halb & halb**1 EL Butter**400 g Hackfleisch**1 Zwiebel, gewürfelt**1 Dose gehackte
Tomaten**250 ml Hühnerbrühe**1 TL Worcestersauce**150 g geriebener
Cheddar**Salz & Pfeffer***One Pot Cheeseburger
Mini-Knödel**

Butter in eine große antihafbeschichtete Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Mini-Knödel halb & halb in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten von allen Seiten gold-braun anrösten, danach herausnehmen und bei Seite stellen.

Die gewürfelte Zwiebel und das Hackfleisch in derselben Pfanne scharf anbraten, bis das Hackfleisch leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Brühe und die Worcestersauce unterrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Soße ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die angerösteten Henglein Mini-Knödel halb & halb wieder zur Soße geben und 3-4 Minuten mitköcheln lassen.

Zum Schluss den geriebenen Cheddar dazugeben und unterrühren. Nochmals abschmecken.

PRO PORTION:*kJ/kcal 3151/753**Eiweiß: 41,0 g**Fett: 48,0 g**Kohlenhydrate: 39,0 g**BÉ: 4,0**Zubereitung: 5 Min.**+ Garen: 15 Min.*



MARILLENKNÖDEL

Marillen waschen, entsteinen und jede mit einem Stück Würfelzucker und einer Mandel füllen. Aus dem Kartoffelteig acht Knödel formen und in die Mitte je eine Marille geben.

Die Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und im offenen Topf ca. 25 Min. ziehen lassen.

Semmelbrösel in Butter oder Margarine goldgelb rösten. Marillenknödel darin wenden und leicht mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Seidenknödelteig
(750 g)
8 frische Marillen
(Aprikosen)
8 Stk. Würfelzucker
8 geschälte Mandeln
60 g Semmelbrösel
30 g Butter
2 EL Zucker
1 TL Zimt
Salz

Tipp: Wer möchte,
kann die Semmel-
brösel mit
2 Tropfen Butter-
vanille-Aroma
verfeinern.



PRO PORTION:

KJ/kcal: 1758/420
Eiweiß: 6,9 g
Fett: 9,0 g
Kohlenhydrate: 77,0 g
BE: 6,5

Zubereitung: 30 Min.
+ Garen: 25 Min.

**ZUTATEN FÜR
4-6 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Böhmische Knödel
(400 g)

1.200 g Wildschwein-
Gulasch

150 g geräucherter
Speck

2 Zwiebeln

2 kleine Äpfel

Soft von 1 Mandarine

200 ml Schlagsahne

200 ml Rotwein

200 ml Brühe

Butterschmalz zum
Braten

2 TL Wacholderbeeren
dunkler Soßenbinder

Majoran

Zucker

Salz & Pfeffer

WILDGULASCH

Gulaschfleisch trocken tupfen und pfeffern. Speck in Butterschmalz auslassen, Fleisch portionsweise darin anbraten. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und bei der letzten Portion mit dünsten. Restliches angebratenes Fleisch dazugeben und mit Rotwein und Brühe ablöschen.

Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Wacholderbeeren andrücken und mit dem Mandarinenensaft und den Äpfeln dem Gulasch zufügen.

Gulasch bei geringer Hitze und gelegentlichem Umrühren ca. 60 Min. köcheln lassen, Sahne angeießen und weitere 30 Min. garen.

Böhmische Knödel nach Packungsanweisung zubereiten.

Wildgulasch mit Majoran, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, nach Wunsch etwas binden und zu den Böhmischen Knödeln servieren.

PRO PORTION:

KJ/kcal 3506/836

Eiweiß: 42,9 g

Fett: 35,0 g

Kohlenhydrate: 78,0 g

BE: 6,5

Zubereitung: 45 Min.

+ Garen: 90 Min.

Tipp: Dazu passt ein milder Rotwein mit fruchtigem Aroma.



**PRO PORTION:**

KJ/kcal:	5914/1413
Eiweiß:	82,3 g
Fett:	91,0 g
Kohlenhydrate:	57,2 g
BE:	5,0

Zubereitung: 45 Min.
+ Garen: 120 Min.

KRUSTENBRATEN

Gemüse putzen und grob zerkleinern. Fleisch trocken tupfen, Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und stark salzen. Bratenfleisch mit Kümmel, Pfeffer und Salz würzen und in einem Bräter von allen Seiten (außer der Schwartenseite) in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Schwartenseite nach oben drehen, Gemüse um das Fleisch legen, mit ca. 1/3 des Bieres angießen und kurz aufkochen lassen.

Den Bräter mit Wasser bis ca. zur Hälfte des Bratens auffüllen und den zerkleinerten Bratensaftwürfel in den Sud geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 120 Min. garen. Dabei den Braten gelegentlich mit etwas Wasser übergießen. Evtl. Grillfunktion vor dem Ende der Garzeit zuschalten, wird die Kruste zu dunkel, diese mit Alufolie abdecken.

Wirsing putzen, in schmale Streifen schneiden und in einem Topf in heißem Butterschmalz ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne angießen und weitere 10-15 Min. bei geringer Hitze abgedeckt köcheln lassen. Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.

Fleisch aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse durch das Sieb passieren, übriges Bier zugeben, abschmecken und aufkochen lassen. Sauerrahm einrühren und die Soße evtl. mit Speisestärke andicken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit den Knödeln, dem Wirsinggemüse und der Soße servieren.

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN Semmelknödel „Böhmische Art“ (500 g)
- 1,5 kg Schweinebraten (mit Schwarte)
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Flasche Weizenbier
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Bratensaftwürfel
- Butterschmalz zum Anbraten
- evtl. Speisestärke zum Binden
- Kümmel
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Für die Beilage:

- 1 mittelgroßer Wirsing
- 1 EL Butterschmalz
- 250 ml Sahne
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer



**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Hefeklöße/Dampf-
nudeln (500 g)

Butter nach Belieben

Für das Kompott:

400 g Pflaumen oder
Zwetschgen

50 g Zucker

2 Pack. Vanillezucker

1 Zimtstange

300 ml Rotwein
oder Beerensaft

1 EL Speisestärke

**HEFEKLÖßE MIT
PFLAUMENKOMPOTT**

Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. Zucker hellgelb karamellisieren, mit Rotwein oder Beerensaft ablöschen und so lange köcheln, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Pflaumen, Vanillezucker und Zimtstange hinzugeben und bei geringer Hitzezufuhr kochen lassen, bis die Pflaumen weich sind.

Hefeklöße nach Packungsanweisung zubereiten.

Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zu dem Kompott geben und aufkochen lassen. Zimtstange entfernen und Kompott evtl. noch mit Zucker abschmecken.

Die fertigen Klöße mit einer Gabel aufreißen, mit zerlassener, gebräunter Butter begießen und zusammen mit dem Pflaumenkompott servieren.

Tipp: Probieren Sie alternativ Heidelbeerkompott zu den Hefeklößen.

PRO PORTION:

kJ/kcal 2138/510

Eiweiß: 9,1 g

Fett: 4,5 g

Kohlenhydrate: 93,7 g

BE: 8,0

Zubereitung: 20 Min.

+ Garen: 10 Min.



QUALITÄT & REGIONALITÄT

„Qualität, Leidenschaft und Innovationskraft – das sind die Grundsätze, an denen wir uns jeden Tag orientieren.“

Wir arbeiten hart daran, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Denn nur durch höchste Standards, beste Qualität und Verantwortungsbewusstsein ist es gelungen, ein erfolgreiches Familienunternehmen aufzubauen.

Dank des Engagements meiner Mitarbeiter steht der Name HENGLEIN für Geschmack – wie selbstgemacht. Und das wird auch so bleiben. Darauf bin ich stolz.“

N. Henglein

Norbert Henglein



HENGLEIN IST TOP!

Die Qualität der HENGLEIN-Produkte unterliegt regelmäßigen Kontrollen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Dafür werden wir jährlich ausgezeichnet.

Schmeckt
wie selbstgemacht

HENGLEIN®

Unter www.henglein.de
könnt ihr weitere
Rezepthefte kostenlos bestel-
len oder downloaden.

Was gibt es heute?

Oder einfach
den QR-Code
scannen:



Hier findet ihr mehr
Rezepte und Videos:

INSTAGRAM

[mein_henglein](https://www.instagram.com/mein_henglein)

INTERNET

www.henglein.de

... **mein**  **henglein**

Mit den frischen Produkten von HENGLEIN zaubert ihr im Handumdrehen leckere und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch, die der ganzen Familie schmecken.

Wir liefern die passenden Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, z. B. raffinierte Pfannengerichte, kreative Aufläufe & Gratins, regionale Spezialitäten sowie süße & herzhaft Backideen.

Hans Henglein & Sohn GmbH
Beerbachstraße 19
91183 Abenberg/Wassermungenau
Deutschland
Telefon: +49 (0) 9873/18-700
E-Mail: info@henglein.de



Egal ob Kloßteig, Eierspätzle, Schupfnudeln, Pizza- oder Blätterteig – unsere Produkte stehen für besten Geschmack und höchste Qualität.

An drei Standorten in Bayern, Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen produzieren unsere rund 1.200 Mitarbeiter mit größter Sorgfalt und viel Engagement frische Lebensmittel für Sie.

Als eine der erfolgreichsten Marken wurde HENGLEIN bereits vielfach ausgezeichnet!