

LINSEN MIT SPÄTZLE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER Schwäbische Eierspätzle
- 20 Saitenwürstchen (Wiener Würstchen)
- 625g Linsen
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 250g magerer geräucherter Speck
- 2,5EL Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 2,5TL getrockneter Majoran
- 2,5TL getrockneter Thymian
- 2,5TL getrocknetes Bohnenkraut
- 1900ml Brühe
- Salz
- Pfeffer
- 5EL Balsamico Essig

 **Zubereitung**

1. Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
2. Suppengrün putzen und zerkleinern. Die geschälten Zwiebeln und den Speck fein würfeln.
3. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten.
4. Die Linsen abgießen und mit dem Suppengrün, den Lorbeerblättern, den Kräutern und der Brühe in den Topf geben.
5. Die Linsen 50-60 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico Essig abschmecken.
6. Eierspätzle nach Packungsanleitung garen, Saitenwürstchen erhitzen und alles zusammen auf Tellern servieren.



Serviervorschlag

CURRY-SPÄTZLE

10 Portionen

Zubereitung

Zutaten

- 1500g BÜRGER Unsere Besten Eierspätzle
- 40 Riesengarnelen
- 100g Knollensellerie
- 100g Petersilienwurzel
- 200g Möhren
- 200g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100ml Weinbrand
- 450ml Weißwein
- 1000ml Geflügelfond
- 2 Spitzkohl
- 2,5Bd. Frühlingszwiebeln
- 2,5Bd. Koriandergrün
- 2,5TL Currypulver
- Olivenöl
- Speisestärke zum Binden
- Zitronensaft
- Sesamöl
- Butter

- 1.** Für die Sauce die Köpfe und die Schalen der Garnelen entfernen, mit kaltem Wasser säubern und trockentupfen. Garnelenschwänze am Rücken entlang längs einschneiden, den Darm entfernen und die Garnelenschwänze längs halbieren.
- 2.** Sellerie, Petersilienwurzel, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Garnelenköpfe und -schalen darin 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten anbraten. Curry zugeben, kurz anrösten und mit Weinbrand ablöschen. Mit Wein und Fond auffüllen und bei mittlerer Hitze auf 1000ml einkochen lassen.
- 3.** Garnelenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. 5-6TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Fond kurz aufkochen und mit der Speisestärke binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Warm stellen.
- 4.** Die Spätzle nach Verpackungsanleitung garen.
- 5.** Spitzkohl putzen, längs vierteln, den Strunk entfernen und in 4-5cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen und die weißen und hellgrünen Teile in 4-5cm lange Stücke schneiden.
- 6.** Für die Garnelen Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Garnelen darin bei starker Hitze kurz anbraten. Anschließend in die heiße Sauce geben und warm stellen.
- 7.** Für die Spätzle das Sesamöl und die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Spitzkohl darin 2-3 Minuten bei starker Hitze anbraten. Dann Spätzle und Frühlingszwiebeln zugeben und weitere 2-3 Minuten unter Wenden braten. Abschließend mit Currypulver würzen und färben.
- 8.** Das Koriandergrün grob schneiden und unter die Spätzle heben. Die Curryspätzle auf flachen Tellern anrichten und mit den Garnelen servieren.



Serviervorschlag

SCHWEINEMEDAILLONS MIT SCHUPFNUDELN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Ober-schwäbische Schupfnudeln
- 2000g Schweinefilet in Medaillons geschnitten
- 225g getrocknete Aprikosen
- 500ml Aprikosensaft
- 1 TL Dijonsenf
- Butterschmalz
- Butter
- 5EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

 **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Aprikosen würfeln und im Aprikosensaft aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefiletmedaillons darin von beiden Seiten kräftig anbraten und für etwa 6 - 7 Minuten in den Ofen geben.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schupfnudeln nach Packungsangabe darin anbraten.
5. Die gegarten Schweinefiletmedaillons aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratensatz in der Pfanne mit den eingelegten Aprikosen ablöschen, aufkochen und den Saft um etwa die Hälfte reduzieren. Die übrige Butter und den Senf unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Schweinefiletmedaillons mit den Schupfnudeln und der Aprikosensauce auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.



Serviervorschlag

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

 10 Portionen

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Schwäbische Eierspätzle
- 8 Zwiebeln
- 200g Allgäuer Bergkäse
- 200g Emmentaler
- 8EL Schnittlauchröllchen
- Mehl
- Butter

 **Zubereitung**

1. Die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Für die Zwiebelringe 5 Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die übrigen 3 Zwiebeln abziehen, klein würfeln. Beide Käse grob raspeln. Zwiebelwürfel in der restlichen Butter in einer großen Pfanne goldgelb dünsten. Spätzle hinzufügen, unterheben. Geriebenen Käse unter die Spätzle heben und schmelzen lassen.
3. Käsespätzle in Teller verteilen, geröstete Zwiebelringe draufgeben. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.



Serviervorschlag

SPINATSPÄTZLE MIT SAFRAN-SPARGEL

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1250g BÜRGER Spinatspätzle
- 5 Schalotten
- 750ml Geflügelfond
- 2000g grüner Spargel
- 500g Zuckerschoten
- Pflanzenöl
- Safran
- 7,5EL Frischkäse, 30% Fett i.Tr.
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Schalotten würfeln, in erhitztem Öl andünsten, mit Mehl leicht bestäuben, anschwitzen und mit Fond ablöschen.
2. Safran und Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Spargel in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen.
4. Zuckerschoten in schräge Stücke schneiden und mit Spargel unter die Safran-Sauce heben.
5. Spinatspätzle nach Packungsbeilage zubereiten.
6. Spinatspätzle mit Safran-Spargel anrichten.

KRAUTSCHUPFNUDELN

 **10 Portionen**

 **Zubereitung**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln
- 250g Speck, durchwachsen
- 2,5 Zwiebeln
- 1800g Sauerkraut
- 250ml Weißwein
- 250ml Apfelsaft
- 250ml Brühe, instant
- 7 Wacholderbeeren
- 2,5 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- Kümmel
- Öl
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Zucker

1. Den Speck fein würfeln, die Zwiebeln schälen und hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln darin anbraten. Das Sauerkraut in den Topf geben, mit Wein, Apfelsaft und Brühe ablöschen. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Nelken und Kümmel dazugeben. Bei schwacher Hitze 45 Minuten schmoren.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
4. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Die Schupfnudeln mit dem Sauerkraut auf Tellern anrichten.



Serviervorschlag

SCHUPFNUDELN MIT APRIKOSEN

 **10 Portionen**

-  **Zutaten**
- 1200g BÜRGER Ober-schwäbische Schupfnudeln
 - 1200g Aprikosen
 - 10EL Mohn
 - Butter

 **Zubereitung**

- 1.** Mohn in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, die Butter hinzugeben und schmelzen lassen.
- 2.** Die Schupfnudeln nach Packungsanweisung in der Pfanne goldbraun anbraten.
- 3.** Anschließend in eine Schüssel geben, die Mohnbutter darübergießen, gut vermengen und mit den Aprikosen anrichten.

SÜSSE WICHELMÜTZE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln
- 4,5 Gläser Schattenmorellen oder andere Sommerfrüchte
- 4,5 EL Speisestärke
- 4,5 Pck. Vanillezucker
- 10 Kugeln Vanilleeis
- 20 Minzeblätter
- Zucker
- Mandelblättchen
- Zimt

 **Zubereitung**

1. Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
2. Saft mit Speisestärke verrühren und in einem Topf aufkochen lassen. Kirschen und Vanillezucker zugeben und kurz miterhitzen.
3. Schupfnudeln in erhitzter Butter mit Zucker goldgelb braten. Mandelblättchen hinzufügen und kurz mitrösten.
4. Schupfnudeln mit Zimt bestäuben und zusammen mit den Schattenmorellen, je 1 Kugel Eis und 2 Minzeblättern als Garnitur anrichten.

SCHUPFNUDELN MIT AUSTERNPILZEN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER Ober-schwäbische Schupfnudeln
- 1400g Austernpilze
- 200g Bergkäse am Stück
- 400ml Sahne
- 400ml Gemüsebrühe
- 5 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Thymian
- Butter
- Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

- 1.** Die Austernpilze mit einem feuchten Tuch säubern, die trockenen Stielenden abschneiden und die Pilze in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und die hellen Anteile in dünne Ringe schneiden. Ein paar dunkelgrüne Enden längs aufschlitzen und quer in dünne Streifen schneiden. Thymian abbrausen und trocken tupfen.
- 2.** Butter in einer Pfanne zerlassen. Pilze darin goldbraun braten, Lauchzwiebelringe und Thymianstängel kurz mit schmoren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Brühe zu den Pilzen geben, ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Balsamico Essig abschmecken. Den Thymian vor dem Servieren aus der Sauce entfernen.
- 3.** Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Schupfnudeln rundherum goldgelb anbraten.
- 4.** Die Pilzsauce auf Teller verteilen, Schupfnudeln darauf geben und mit gehobeltem Bergkäse und Lauchzwiebelgrün bestreut servieren.



Serviervorschlag

SEMMELKNÖDEL MIT RAHMPIFFERLINGEN

 10 Portionen

 **Zutaten**

- 20 BÜRGER Semmelknödel
- 1000g Pfifferlinge
- 150g feine Zwiebelwürfel
- 500ml Sahne
- 5 TL Instant-Bratensauce
- Butter
- 5 EL Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Cognac

 **Zubereitung**

1. Die Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Pfifferlinge mehrmals durchwaschen und aussortieren.
3. Anschließend Butter in eine Pfanne geben, erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und goldgelb anbraten. Nun die Pfifferlinge dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne und etwas Cognac ablöschen. Die Masse mit etwas Bratensauce abschmecken, reduzieren lassen und nochmals mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie unterheben.



Serviervorschlag

QUARKKNÖDEL MIT APRIKOSENFÜLLUNG AUF NOUGATSAUCE MIT WALNUSSKROKANT

 **10 Portionen**

Zutaten

- 30 Quarkknödel mit Aprikosenfüllung
- 200g Walnusskerne
- 5EL Puderzucker
- 150g Nuss-Nougat
- 175ml Milch
- 125ml Sahne
- Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Quarkknödel nach Packungsangabe zubereiten.
2. Die Walnusskerne grob hacken, in eine Pfanne geben und leicht anrösten.
3. Den Puderzucker über die gerösteten Nüsse sieben und unter ständigem Rühren karamellisieren.
4. Die karamellisierten Nüsse dann auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Nüsse dann nochmal etwas kleiner hacken.
5. Den Nuss-Nougat mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben und alles bei geringer Temperatur miteinander verrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
6. Die Nougatsauce auf Tellern verteilen, die Knödel darauf anrichten und mit dem Walnusskrokant bestreuen. Mit etwas Minze garnieren.



Servivorschlag

QUARKKNÖDEL MIT PFLAUMENFÜLLUNG AUF ORANGENSAUCE MIT MOHNBRÖSELN

 **10 Portionen**

Zutaten

- 30 Quarkknödel mit Pflaumenfüllung
- 250g Butter
- 5EL Zucker
- 2,5EL Mohn
- 2,5EL grobe Semmelbrösel
- 625g Vanillepudding
- 7,5Bio-Orangen
- Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Quarkknödel nach Packungsangabe zubereiten.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker zugeben und alles aufschäumen lassen.
3. Den Mohn, die gemahlene Mandeln und die Semmelbrösel zugeben und etwas anrösten. Die Brösel auf einen großen Teller oder ein Tablett geben.
4. Den Vanillepudding in eine Schüssel geben. Die Schale von einer Orange abreiben und den Saft auspressen.
5. Den Nuss-Nougat mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben und alles bei geringer Temperatur miteinander verrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Orangenschale und den Saft zum Vanillepudding geben und verrühren. Die restlichen Orangen mit einem Messer schälen und in dünne Scheiben schneiden.
7. Die gegarten Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Bröseln wenden.
8. Die Vanille-Orangensauce auf Tellern anrichten und die Orangenscheiben darauf verteilen. Die Knödel auf die Orangen setzen und mit der Minze garnieren.



Serviervorschlag

KAROTTENCURRY MIT MARKKLÖSSCHEN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Markklößchen
- 1250g Karotten
- 500ml Orangensaft
- 250ml Gemüsebrühe
- 125g Rosinen
- 5TL Kurkuma
- 5TL Senfkörner
- 10 Nelken
- 2,5 Chillischoten, getrocknet
- Gewürzmischung (Garam Masala)
- Öl
- 2,5EL Speisestärke

 **Zubereitung**

1. Die Karotten putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Gewürze im Mörser fein zerstoßen.
3. Öl in einem tiefen Schmortopf erhitzen und die Gewürze darin kurz anrösten. Anschließend mit Orangensaft und Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Dann die Möhren und Klößchen dazu geben und das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Gewaschene Rosinen dazu geben und nochmal ca. 5 Minuten ziehen lassen.
4. Speisestärke in 7 EL Wasser auflösen, zum Curry geben, kurz aufkochen lassen und abschmecken.

FRISCHE MARKKLÖSSCHENSUPPE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Markklößchen
- 2,5 Knochensellerie
- 5 Karotten
- 5 Stangen Lauch
- 2,5 Bund Frühlingszwiebeln
- 2,5 Packungen grüne Bohnen
- 2000g Suppenfleisch
- 3 Süßkartoffeln
- 3 Gemüsezwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Liebstöckel

 **Zubereitung**

1. Das Suppenfleisch in einem großen Topf mit kaltem Wasser ansetzen und nach dem Aufkochen ca. 2 Stunden sieden lassen.
2. Das Gemüse waschen und schneiden.
3. Das gesottene Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stückchen zerteilen.
4. Nun das Fleisch wieder in die Brühe geben, das Gemüse sowie die Klößchen hinzufügen und nochmals 30 Minuten sieden lassen. Die Suppe je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen.



Serviervorschlag

SPARGELSUPPE MIT **FLÄDLE**

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Flädle
- 1500g weißer Spargel
- 300ml Weißwein
- 300ml Hühnerbrühe
- 250ml Sahne
- Salz
- Zucker
- weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

 **Zubereitung**

1. Spargel waschen und schälen.
2. Die holzigen Enden abschneiden und zusammen mit der Schale in Wasser aufkochen. Salz und 2 Prisen Zucker zugeben und kurz weiterkochen lassen.
3. Spargelköpfe abschneiden und beiseite legen. Den restlichen Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
4. Spargelsud durch ein Sieb in einen Topf abgießen und die Spargelköpfe ca. 3-4 Minuten darin garen, dann herausheben.
5. Spargelstücke in den Sud geben und ca. 10-12 Minuten garen, anschließend pürieren und alles durch ein Sieb passieren.
6. Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe sowie Spargelsud auffüllen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
7. Sahne steif schlagen.
8. Die Spargelköpfe in der Suppe erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Sahne unterheben.
9. Die Suppe über die in tiefe Teller verteilten Flädle gießen und sofort servieren.

OCHSENMAULSALAT MIT KAPERN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Ochsenmaulsalat
- 8 Zwiebeln
- 10EL Kapern
- 20 Cornichons
- 4EL Senf, extra scharf
- 4TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 4EL Fischesauce
- Maggi, nach Bedarf

 **Zubereitung**

- 1.** Die Zwiebeln in feine Ringe und die Cornichons in feine Scheiben schneiden. Die Kapern hacken.
- 2.** Alle Zutaten zusammen mit dem Ochsenmaulsalat in einer großen Schüssel miteinander mischen.
- 3.** Für eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Bei Bedarf mit Maggi abschmecken.



Serviervorschlag

SPINAT-KÄSE-TALER AUF MEDITERRANEM GEMÜSE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 30 BÜRGER Spinat-Käse-Taler
- 3 Zwiebeln
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 2-3 Paprika
- 5 Tomaten
- 125g entsteinte Oliven
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Thymian
- Basilikum als Garnitur

 **Zubereitung**

- 1.** Das Gemüse würfeln und in Olivenöl anbraten. Mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Ende der Garzeit die Oliven ganz oder in Scheiben zugeben.
- 2.** Die Spinat-Käse-Taler nach Packungsanweisung garen und kurz anrösten.
- 3.** Jeweils drei Stück zusammen mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren. Alternativ können das Gemüse und die Spinat-Käse-Taler auch in ein tiefes Blech gegeben und mit Käse bestreut überbacken werden.



Serviervorschlag

KUTTELN ALTBURGER ART

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 3000g BÜRGER Kutteln
- 3EL Schweineschmalz oder Butter
- 10 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 3 Knoblauchzehen
- 60g Tomatenmark
- 8cl Kirschwasser (ersatzweise Rotwein)
- 6EL Mehl
- 300ml saure Sahne
- 1 kleiner Bund Petersilie
- Zitronensaft
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

- 1.** Die Zwiebelringe in einem Topf mit zerlassendem Schweineschmalz bzw. Butter glasig andünsten.
- 2.** Die Kutteln, das Tomatenmark sowie den Knoblauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und dem Kirschwasser abschmecken.
- 3.** Mit Fleischbrühe auffüllen, bis die Kutteln bedeckt sind und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen.
- 4.** Das Mehl mit der Sahne verrühren und die Kutteln damit binden.
- 5.** Mit grob gehackter Petersilie bestreuen und zusammen mit Brat- oder Salzkartoffeln anrichten.



Servivorschlag

16-431_März17_V1

MAULTASCHEN GUT BÜRGERLICHER ART

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Nudelteig
- 1600g Hackfleisch gemischt
- 800g Brät
- 1500g tiefgekühlter Spinat
- 600g Zwiebeln
- 300g Schwarzwälder Schinken
- 14 getrocknete helle Brötchen
- 9 frische Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Bärlauch
- weißer Pfeffer
- Muskat
- Majoran
- Fondor
- Piment

 **Zubereitung**

- 1.** Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem frischen Bärlauch und der Petersilie in ein wenig Butter glasig dünsten.
 - 2.** Die getrockneten Brötchen zerkleinern und in Wasser einweichen. Währenddessen den Schwarzwälder Schinken in sehr feine Würfelchen schneiden.
 - 3.** Anschließend Hackfleisch, Schinkenwürfelchen, Spinat, Brät, die ausgekühlten Zwiebeln, die ausgedrückten Brötchen und die Eier in eine Schüssel geben und gut durchkneten, bis eine feste und homogene Masse entsteht. Nach Geschmack würzen.
 - 4** Die Brätfülle und den Teig nach Anleitung auf dem Nudelteig weiter verarbeiten.
- Tipp:** Ob die Füllung schmeckt, prüfen Sie, indem Sie eine kleine Kugel der Masse abdrehen, in Salzwasser kochen, probieren und evtl. nachwürzen.



Serviervorschlag

SÜSSE LASAGNE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Nudelteig
- 250g Rosinen
- 1200ml Vanillesauce
- 3 Äpfel
- 6 Birnen
- 2 Bananen
- 500g Aprikosen, getrocknet
- 2,5 Zitronen
- 2,5 Orangen

 **Zubereitung**

- 1.** Den Nudelteig, der Auflaufform gerecht, in Blätter schneiden. Bananen in Scheiben, Äpfel und Birnen in Würfel schneiden. Rosinen und getrocknete Aprikosen zum Obst dazugeben und mit Orangenschale, Orangensaft und Zitronensaft übergießen. $\frac{3}{4}$ der Vanillesauce hinzugeben und mischen.
- 2.** Obstmasse in der Auflaufform abwechselnd mit Lasagneblättern einschichten (mit Teigblättern beenden).
- 3.** Mit der übrigen Vanillesauce übergießen. Anschließend mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.
- 4.** Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

LASAGNE BOLOGNESE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Nudelteig
- 1500g Hackfleisch
- 3 Möhren
- 3 Sellerie
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 500ml Weißwein
- 1250ml Brühe
- 1250ml Milch
- 250g Parmesan, frisch gerieben
- 8EL Tomatenmark
- 8EL Mehl
- Butter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat

 **Zubereitung**

1. Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch putzen und in Würfel schneiden.
2. Das Öl erhitzen, die Würfel gut anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.
3. Nun das Hackfleisch zur Hälfte zufügen und krümelig bzw. kross anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und das restliche Hack anbraten. Das bereits gebratene Hack und das Gemüse wieder zufügen, mit dem Wein ablöschen und fast verkochen lassen. Tomatenmark dazu geben, etwas angehen lassen und mit der Brühe auffüllen. Mit Deckel sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
4. Für die Bechamel die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann unter Rühren nach und nach die Milch zugießen. Mit Muskat und Salz abschmecken und einmal aufkochen lassen.
5. Den Nudelteig nach Belieben in gleichgroße Rechtecke schneiden.
6. Eine Auflaufform einfetten und anschließend abwechselnd Bolognesesauce, einige Löffel Bechamel und Nudelteig darin schichten. Auf die letzte Saucenschicht den Rest der Bechamelsauce verteilen und mit Parmesan bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten überbacken. Bevor die Lasagne portioniert wird, einige Minuten ruhen lassen.



Serviervorschlag

GRIESSSCHNITTE MIT ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 30 BÜRGER Grießschnitten
- 1250g Rhabarber
- 750g Erdbeeren
- 125g Vanillezucker
- Zimtpulver
- 125g Zucker

 **Zubereitung**

1. Grießschnitten nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Den Rhabarber waschen und in Scheiben schneiden, Fäden dabei abziehen.
3. Die Erdbeeren waschen, das Grüne wegschneiden und vierteln.
4. Rhabarber und Erdbeeren mit Zucker, Zimt und Vanillezucker in einem Topf mischen und erhitzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weich kochen und abkühlen lassen.



Servivorschlag

16-431_März_V1

MAULTASCHENAUFLAUF MIT ERBSEN UND SALBEI

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER gerollte Maultaschen
- 5 Zwiebeln
- 800g Erbsen
- 10 Eier
- 500ml Milch
- 500g Emmentaler
- 10EL gehackte Salbeiblätter
- Muskatnuss
- Öl

 **Zubereitung**

- 1.** Die Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Öl glasig dünsten. Die Erbsen zugeben, ca. 2 Minuten mitdünsten und beiseite stellen.
- 2.** Die Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Den Emmentaler reiben und die Hälfte zur Eiernmilch geben. Die Salbeiblätter (oder 4 TL getrockneten Salbei) zur Käse-Eiernmilch geben.
- 3.** Die Maultaschen nach Anweisung garen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- 4.** Mit Erbsen und Zwiebeln in eine Auflaufform schichten. Käse-Eiernmilch darüber gießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit Salbeiblättern garnieren.
- 5.** Im heißen Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten überbacken.



Serviervorschlag

 **10 Portionen**

-  **Zutaten**
- 2000g BÜRGER gerollte Maultaschen
 - 10 Tomaten
 - 3 Zwiebeln
 - 1000g Tzatziki
 - Gyrosgewürz

MAULTASCHEN-GYROS

 **Zubereitung**

1. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und die Tomaten vierteln.
2. Die Maultaschen in schmale Streifen schneiden und mit Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Gyrosgewürz abschmecken.
3. Alles auf einem flachen Teller anrichten und einen Klecks Tzatziki dazugeben.



Serviervorschlag

16-431_März17_V1

MAULTASCHENGRATIN JÄGER ART

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER gerollte Maultaschen
- 500g braune Champignons
- 2,5 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 250ml Sahne
- 500ml Milch
- 500g Käse, gerieben
- Butter
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Die Champignons putzen und vierteln sowie die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons mit den Lauchzwiebeln kurz anschmoren. Anschließend mit der Milch und der Sahne ablöschen und würzen.
3. Die Petersilie waschen, trocknen, Blätter abzupfen, fein hacken und zur Milch geben.
4. Eine Auflaufform einfetten, die Maultaschen darin anrichten und die Sauce mit den Champignons und Lauchzwiebeln darüber geben.
5. Zum Schluss mit Käse bestreuen.
6. Alles im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.



Serviervorschlag

SCHWÄBISCHE LASAGNE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER gerollte Fleischtaschen
- 1500ml Tomatensauce
- 800g Käse

 **Zubereitung**

1. Die Maultaschen in eine feuerfeste Form legen.
2. Die Tomatensauce darüber gießen, mit Käse belegen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten überbacken.



Servivorschlag

MAULTASCHEN ASIASTYLE

 **10 Portionen**

Zutaten

- 30 BÜRGER schwäbische Maultaschen
- 500g Buschbohnen
- 650g Champignons, braun
- 650g Champignons, weiß
- 2,5 Orangen
- 3 Eier
- 100ml Sojasauce
- 50g Schnittlauch
- 100g Cashewkerne
- 3EL Mehl
- 3EL Honig
- 3EL Speisestärke
- Öl
- Yushoku
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Maultaschen diagonal halbieren und in einer großen Schüssel mit 3EL Mehl rundherum bestäuben.
- 2.** Orangen waschen, trockentupfen und ca. 3TL Schale abreiben. Orangen halbieren und den Saft auspressen.
- 3.** In der Pfanne etwas Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Ofen auf 130°C vorheizen.
- 4.** In einer Schüssel die Eier mit 50ml Sojasauce und der abgeriebenen Orangenschale verquirlen.
- 5.** Maultaschen einzeln durch das Ei ziehen und in zwei Durchgängen in der Pfanne rundherum goldbraun anbraten. Die fertigen Maultaschen auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.
- 6.** In der Zwischenzeit 1 L Salzwasser zum Kochen bringen. Die Enden der Bohnen abschneiden, Bohnen waschen und ca. 5 Minuten garen.
- 7.** Champignons vierteln und mit Öl in der Pfanne anbraten. Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 5 Minuten garen.
- 8.** In einem Topf Orangensaft mit 125ml Wasser, Yushoku-Gewürz, 3EL Honig und 50ml Sojasauce zum Kochen bringen.
- 9.** Derweil 3EL Speisestärke mit 5EL kaltem Wasser anrühren, in das Orangengemisch rühren und ca. 1 Minute köcheln.
- 10.** Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Cashewkerne hacken.
- 11.** Pilzgemüse auf Teller geben, Maultaschen, Cashewkerne und Schnittlauch darauf anrichten. Die Sauce darüber träufeln und servieren.



Serviervorschlag

MAULTASCHEN-SALTIMBOCCA

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER Hausmacher Maultaschen
- 30-40 Scheiben Serrano-Schinken
- 2,5 Schalen Cocktailtomaten
- 10 Schalotten
- 3EL brauner Zucker
- 8EL Balsamico Essig
- 400ml trockener Rotwein
- 4 Bund frischer Basilikum
- Pflanzenfett oder Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

- 1.** Die Maultaschen in einem Topf mit heißer Brühe für 3-4 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und mit einem Papiertuch gut trocken tupfen. Anschließend sorgfältig mit jeweils einer Scheibe Serrano-Schinken umwickeln.
- 2.** In einer beschichteten Pfanne etwas Pflanzenfett oder Butter erwärmen und die umwickelten Maultaschen darin bei schwacher Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.
- 3.** In einer Pfanne oder einem geeigneten Topf etwas Butter schmelzen und darin den braunen Zucker zusammen mit den fein gewürfelten Schalotten andünsten. Die halbierten Cocktailtomaten dazu geben und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem vorsichtigen Wenden leicht schmoren lassen. Mit etwas Rotwein und Balsamico Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- 4.** Kurz vor dem Servieren den grob gezupften Basilikum dazugeben und sofort zusammen mit den Maultaschen auf Tellern anrichten.

MINI-MAULTASCHEN MIT TOMATENSAUCE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Suppenmaultaschen
- 3 Zwiebeln
- 8 Tomaten
- 2,5 Zucchini
- 2,5 Auberginen
- 5 Paprika
- 8EL Tomatenmark
- etwas Gemüsebrühe
- Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Maultaschen nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.
2. Das Gemüse unter kaltem Wasser waschen. Die Zwiebeln schälen und das Innere der Paprika entfernen. Anschließend alles Gemüse in Würfel schneiden.
3. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln anbraten, bis sie eine leicht braune Farbe bekommen. Dann die Zucchini und die Auberginen ebenfalls hineingeben und etwas Tomatenmark hinzugeben.
4. Gemüsebrühe dazugeben und zum Kochen bringen. Anschließend die Paprika und Tomaten zuführen.
5. Maultaschen mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, mit der Sauce anrichten und servieren.



Serviervorschlag

SCHWABEN-BURGER

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1000g BÜRGER gerollte Rindfleischmaultaschen
- 10 Hamburger-Brötchen
- 3 Zwiebeln
- 10 Scheiben Schmelzkäse
- einige Blätter Blattsalat
- 5 Tomaten in Scheiben
- Tomatenketchup
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

- 1.** Die Brötchen halbieren und im Ofen oder auf dem Grill knusprig anrösten.
- 2.** Die Maultaschen nach Packungsanleitung in heißer Brühe garen und abtropfen lassen. Nach Belieben kurz mit etwas Öl in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten.
- 3.** Anschließend alle unteren Brötchenhälften mit den gewaschenen Salatblättern, den Maultaschen, in Ringe geschnittenen Zwiebeln sowie den Tomaten- und Schmelzkäsescheiben belegen.
- 4.** Ketchup darübergeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die obere Brötchenhälfte auflegen.



Servivorschlag

MAULTASCHEN IN LAUCH-GORGONZOLA-SAUCE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Rindfleischmaultaschen
- 500g Gorgonzola
- 1250ml Sahne
- 10 Stangen Lauch
- Öl
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Lauch in feine Ringe oder klein schneiden und waschen. Nass in einen kleinen Topf geben und ca. 5 Minuten dünsten.
2. In der Zwischenzeit die Maultaschen in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten.
3. Die Sahne und den Gorgonzola in Stücken zum Lauch hinzugeben und köcheln lassen, bis der Gorgonzola vollständig geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wenn die Maultaschen leicht gebräunt und kross sind, die Sauce in die Pfanne geben und nochmal kurz ziehen lassen.



Serviervorschlag

RINDFLEISCHEINTOPF

 **10 Portionen**

 **Zubereitung**

 **Zutaten**

- 750g BÜRGER Rindfleischmaultaschen
- 7 Zwiebeln
- 5 Bund Suppengemüse
- ca. 2000g fleischige Rinderbein-Scheiben
- 5 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 1,5 Bund glatte Petersilie
- Öl
- Salz
- schwarze Pfefferkörner

- 1.** 3 Zwiebeln mit Schale quer halbieren und in einer heißen Pfanne auf der Schnittfläche dunkelbraun rösten. Herausnehmen. Das Suppengemüse putzen bzw. schälen und die Hälfte grob würfeln. Das Fleisch waschen und ca. 3 Minuten in kochendes Wasser geben. Wasser abgießen, Beinscheiben abspülen und mit 6 Litern kaltem Wasser in einen großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Schaum abschöpfen. Das grob gewürfelte Gemüse, die gerösteten Zwiebeln, Salz und Gewürze zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit das restliche Gemüse in kleine Stücke schneiden. Die übrigen Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Suppe durch ein feines Sieb passieren und wieder zurück in den Topf gießen. Fleisch von den Beinscheiben lösen und in Würfel schneiden. Mit dem Gemüse und den Maultaschen in die Brühe geben. Weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.
- 3.** Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin unter Wenden goldbraun rösten. Mit der Petersilie zum Eintopf geben. Das fertige Gericht in tiefe Teller verteilen und servieren.



Serviervorschlag

MAULTASCHEN-CURRY

 10 Portionen

 Zubereitung

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Maultaschen geschnitten
- 5 Becher Schmand oder Crème Fraîche
- 5 Bund Frühlingszwiebeln
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Currypulver

1. Die geschnittenen Maultaschen in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Alternativ ganze Maultaschen in ca. 2cm große Würfel schneiden und anbraten.
2. Die in dünne Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und leicht mit anbraten.
3. Nach Geschmack das Currypulver sowie den Schmand unterheben.
4. Einige Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen, dabei mehrmals vorsichtig rühren.
5. Mit Pfeffer, Salz und eventuell noch etwas Currypulver abschmecken und anrichten.



Serviervorschlag

16-431_März_V1

MAULTASCHEN REMSTÄLER ART

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER gerollte Maultaschen
- 150g Karotten
- 100g Sellerie
- 100g Lauch
- 150g Zucchini
- 75g Kräuterbutter
- 250ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Bund Küchenkräuter
- 50g Butter
- 50g Mehl
- 500ml Sahne, süß
- 250ml Milch
- 250ml Weißwein, trocken

 **Zubereitung**

- 1.** Karotten, Lauch, Sellerie und Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden.
- 2.** Die Kräuterbutter in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen und das Gemüse dazugeben. Sobald das Gemüse angedünstet ist, mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 3.** Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und nacheinander mit Weißwein, Milch und Sahne auffüllen. Sauce vorsichtig aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Temperatur zurückdrehen und zum Schluss die fein gehackten Küchenkräuter dazugeben. Nicht mehr kochen lassen.
- 4.** In der Zwischenzeit die Maultaschen nach Packungsanleitung zubereiten.
- 5.** Das Gemüse zusammen mit den Maultaschen auf Tellern anrichten, mit der Kräuter-Weißwein-Sauce umgießen und sofort servieren.



Servivorschlag

16-431_März_V1

MAULTASCHEN AUF SPINATBETT

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Geflügelmaultaschen
- 2500g Blattspinat
- 1000g Saure Sahne
- 5 Zwiebeln
- Parmesanstreusel
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- rote Pfefferkörner, nach Belieben

 **Zubereitung**

1. Die Maultaschen nach Packungsanleitung garen und abtropfen lassen.
2. Einen großen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Den Blattspinat gründlich waschen und ca. 1 - 2 Minuten im kochenden Wasser blanchieren.
4. Anschließend den Spinat abgießen, abschrecken und abtropfen lassen; mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf Tellern anrichten.
5. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in der Pfanne anbraten.
6. Die Maultaschen schräg anschneiden, auf dem Spinat platzieren und mit den Zwiebeln garnieren.
7. Alles mit dem Parmesan und nach Belieben mit roten Pfefferkörnern bestreuen.
8. Die Saure Sahne extra dazu reichen.



Serviervorschlag

MEDITERRANER MAULTASCHEN-SPIESS

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Maultaschen vegan
- 10 Schaschlikspieße
- 2,5 Zucchini
- 2,5 Auberginen
- ca. 20 getrocknete Tomaten
- geriebene Muskatnuss
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter nach Wahl

 **Zubereitung**

- 1.** Die Maultaschen in Scheiben schneiden und im Wechsel mit Zucchini, Auberginen sowie getrockneten Tomaten auf Holzspieße stecken.
- 2.** Mit einer Marinade aus Olivenöl und mediterranen Kräutern bestreichen, salzen und pfeffern.
- 3.** Die Spieße in einer heißen Pfanne bei mittlerer Temperatur rundum goldbraun anbraten. Dabei mehrmals wenden.



Serviervorschlag

MAULTASCHEN AUF GESCHMORTEM GEMÜSE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Maultaschen vegan
- 5 gelbe Paprikaschoten
- 2,5 Bund Lauchzwiebeln
- 8 Tomaten
- 5 Zucchini
- 2,5 Knoblauchzehen
- 5 EL Tomatenmark
- 1000ml Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Paprika und Lauch in kleine Würfel bzw. schräge Ringe schneiden, anschließend die Tomaten vierteln.
2. Die Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden; schließlich den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch und Zucchini zugeben und unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten.
4. Anschließend die Tomaten und Lauchzwiebeln zugeben und ca. 1 Minute mitbraten.
5. Tomatenmark zugeben und unterrühren, mit Brühe ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
6. Die Maultaschen nach der Packungsanleitung in heißer Brühe garen, 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit herausnehmen und trocken tupfen.
7. Maultaschen diagonal halbieren. Öl mit Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Maultaschen darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten.
8. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maultaschen zugeben und auf Tellern anrichten.



Serviervorschlag

MAULTASCHEN AUF ASIATISCHEM WOKGEMÜSE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Maultaschen vegan
- 1500g buntes Gemüse der Saison
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl
- Sojasauce
- Sesamöl

 **Zubereitung**

1. Das Gemüse in einer geeigneten Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Sojasauce und dem Sesamöl abschmecken.
2. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
3. Die Maultaschen einmal in der Mitte teilen und von allen Seiten goldbraun anbraten.
4. Das Wokgemüse auf Tellern anrichten und die Maultaschen darauf verteilen.



Serviervorschlag

MAULTASCHEN MIT GARNELEN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Gemüsemaultaschen
- 20 Stangen grüner Spargel
- 1000g küchenfertige Garnelen (ohne Kopf und Schale)
- 2,5 Schalotten
- Butter
- Pflanzenöl
- weißer Pfeffer
- Salz

 **Zubereitung**

1. Die Maultaschen nach Packungsanweisung in heißer Brühe zubereiten.
2. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und bis auf die Köpfe schräg in 1 - 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen.
4. Die Garnelen entdarmen, waschen und trocken tupfen. Schalotten schälen und fein würfeln.
5. In einer großen Pfanne Butter erhitzen, Spargel und Schalotten darin andünsten, Maultaschen zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Gleichzeitig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen kurz und kräftig darin anbraten sowie nach Geschmack salzen. Alles auf Tellern angerichtet servieren.



Serviervorschlag

MAULTASCHENSALAT

 10 Portionen

Zutaten

- 1500g BÜRGER Maultaschen geschnitten
- 1000g Kirschtomaten
- 5 Paprikaschoten nach Wahl
- 2,5 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Essig
- Brühe nach Bedarf

Zubereitung

1. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, die Maultaschen hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, bis diese goldbraun sind. Die Pfanne beiseite stellen.
2. Die Tomaten vierteln, die Paprika würfeln und die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben.
3. Aus Essig und Öl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing auf das Gemüse geben und vermischen.
4. Zum Schluss die Maultaschen vorsichtig unterheben und ca. eine Stunde ziehen lassen.
5. Mit Zwiebelringen oder frischen Kräutern garniert servieren.



Serviervorschlag

MAULTASCHEN IN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER gerollte vegetarische Maultaschen
- 500ml Sahne
- 1000g Wurzelgemüse nach Wahl (z.B. Karotten, Sellerie, Lauch)
- 50g Butter
- 80g Mehl
- 2,5 Zitronen
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Die Maultaschen nach Packungsanweisung in heißer Brühe garen.
2. Währendessen Butter und Mehl zusammen in einem Topf erhitzen und glatt rühren.
3. Das Butter-Mehl-Gemisch abkühlen lassen und anschließend heißes Wasser nach und nach über die Butter-Mehl-Mischung geben; dabei mit einem Schneebesen kräftig verrühren.
4. Gemüse in feine Streifen schneiden.
5. Die Sahne und Gemüsestreifen dazugeben und einmal aufkochen lassen.
6. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Zum Schluss etwas klein geschnittenen Dill unterheben.
7. Die Maultaschen auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.



Serviervorschlag

16-431_März_V1

MAULTASCHEN IN EI-KÄSE- HÜLLE AUF SCHMORTOMATEN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 20 BÜRGER Pilzmaultaschen
- 5 Eier
- 125g Mehl
- 75g geriebener Käse (Gouda)
- 175g Parmesan
- 625ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1250ml Pizzatomaten
- 50g Zwiebeln
- Gewürze
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

- 1.** Zur Zubereitung der Schmortomaten etwas Olivenöl erhitzen und gewürfelte Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Pizzatomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack mit Basilikum und Oregano abschmecken.
- 2.** Die Maultaschen in Salzwasser kurz aufkochen und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- 3.** Eier, Mehl und Käse zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Maultaschen mit einer Gabel durch den Teig ziehen, sodass sie überall mit Teig bedeckt sind. Anschließend vorsichtig in heißes Fett geben und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten braten. Auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und auf den geschmorten Tomaten anrichten.

MAULTASCHEN ALL ' ITALIANA

 **10 Portionen**

 **Zubereitung**

 **Zutaten**

- 2000g BÜRGER Maultaschen vegetarisch
- 500g Cocktailtomaten
- 5EL Pinienkerne
- 400g Schimmelkäse
- 2,5 Becher Sahne
- 2,5 Zwiebeln
- 2,5 Knoblauchzehen
- 250g Parmesan, gerieben
- Olivenöl

1. Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht anrösten und beiseite stellen.
2. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin die kleingeschnittenen Zwiebeln leicht anbräunen. Danach den gehackten Knoblauch dazugeben. Kurz mit anbraten.
3. Alles mit Sahne ablöschen. Die Hitze reduzieren und den Schimmelkäse zerbröseln und unterrühren.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Inzwischen die Maultaschen in einem Topf nach Packungsanweisung in heißer Brühe ziehen lassen, anschließend abgießen und warmhalten.
6. Nun die Tomaten vierteln und vor Ende der Garzeit zusammen mit dem Parmesan unter Rühren zur köchelnden Käsesauce geben.
7. Die Maultaschen auf Tellern anrichten, die Sauce darauf verteilen und mit den Pinienkernen garnieren.



Servivorschlag

CHAMPIGNON-MAULTASCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER Spargelmaultaschen
- 20 Champignons, braun
- 2,5 Zwiebeln
- 5 Becher Crème Fraîche
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Die Maultaschen in Scheiben schneiden und anbraten.
2. Champignons putzen, schneiden und mit den klein gehackten Zwiebeln ebenfalls anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss den Becher Crème Fraîche hinzugeben.



Serviervorschlag

RAVIOLI MIT RADICCHIO

 10 Portionen

Zutaten

- 2500g BÜRGER Ravioli Formaggio
- 2 Köpfe Radicchio
- 300g Champignons
- 5 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 300ml Orangensaft, frisch gepresst
- 100ml Balsamico Essig
- 200g kalte Butter
- 100g Pinienkerne, geröstet
- Olivenöl
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2EL Honig
- 1 großer Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Den Radicchio putzen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons vierteln. Die Schalotten schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalottenstreifen darin andünsten, bis sie leicht Farbe nehmen. Den Knoblauch zugeben und kurz andünsten. Die Radicchiostreifen und die Champignons zugeben und kurz anbraten. Mit dem Orangensaft ablöschen, die Orangenschale zugeben und aufkochen. Den Balsamico und den Honig zugeben.
3. Die kalte Butter in Würfel schneiden und unterrühren.
4. Die Ravioli nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. Die Ravioli zur Sauce geben und alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit den Pinienkernen und den gezupften Basilikumblättern garnieren.



Servivorschlag

GNOCCHI MIT SPECK UND BLATTSPINAT

 10 Portionen

Zutaten

- 1500g BÜRGER Gnocchi
- 250g Frühstücksspeck
- 3 Zwiebeln
- 2,5 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 650ml Sahne
- 650g junger Blattspinat, gewaschen und geputzt
- 200g frischer Parmesan, gehobelt
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch darin glasig andünsten. Die Sahne zugießen, aufkochen und etwa 4 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Nach und nach den Spinat in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen.
4. Die Gnocchi nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser garen und auf ein Sieb abgießen. Die gegarten Gnocchi in die Sauce geben und alles gut durchschwenken. Die knusprigen Speckstreifen zugeben und mit geriebener Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Die Gnocchi auf Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.



Servivorschlag

GRATINIERTE **GNOCCHI** MIT MANGOLD UND SCHAFSKÄSE

 **10 Portionen**

Zutaten

- 2000g BÜRGER Gnocchi
- 700g Mangold
- 2,5 Zwiebeln
- 500g Schafskäse
- 2,5 Knoblauchzehen
- 5 Thymianzweige
- 500g griechischer Joghurt
- 8EL Paprikamark
- 2,5 grüne Chilischoten
- Butter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2.** Den Mangold putzen und die Blätter von den Stielen trennen. Die Stiele und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen.
- 3.** Die Chilischoten der Länge nach halbieren und entkernen. Die Chilihälften in feine Streifen schneiden.
- 4.** Den Joghurt mit dem Paprikamark und den Chilischoten verrühren.
- 5.** Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin nach Packungsangabe anbraten. Den Schafskäse fein zerbröseln.
- 6.** Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen, die Thymianblättchen, den Knoblauch und die Mangoldstiele darin andünsten. Die angebratenen Gnocchi und die Mangoldblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Joghurtmischung untermischen und alles in eine Auflaufform geben.
- 7.** Mit dem zerbröselten Schafskäse bestreuen und für etwa 10 Minuten in den Ofen geben und gratinieren.



Serviervorschlag

ROTE BETE **GNOCCHI** MIT RUCOLA UND ZUCKERSCHOTEN

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1500g BÜRGER Gnocchi di barbabietole (Rote Bete)
- 375g Zuckerschoten
- 125g Sonnenblumenkerne
- 2,5EL Puderzucker
- 250g feiner Rucola
- 7,5EL Olivenöl
- 2,5EL Butter
- 2,5TL Zitronensaft
- Rosa Pfefferbeeren
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

 **Zubereitung**

- 1.** Die BÜRGER Rote Bete Gnocchi nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2.** Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Auf ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zuckerschoten dann der Länge nach in feine Streifen schneiden.
- 3.** Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Puderzucker über die Kerne stäuben und bei mittlerer Temperatur langsam karamellisieren lassen. Die karamellisierten Kerne dann auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
- 4.** 2,5EL Olivenöl und 2,5EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Die Zuckerschoten zugeben und erwärmen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 5.** Den Rucola in eine Schüssel geben und mit dem übrigen Olivenöl, dem Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer marinieren.
- 6.** Jeweils etwas von dem Rucola auf Teller verteilen, die Gnocchi darauf geben und mit dem übrigen Rucola sowie den karamellisierten Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit einigen Rosa Pfefferbeeren garnieren und sofort servieren.



Serviervorschlag

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI MIT SHIITAKE, CHINAKOHL UND KOKOSNUSS

 **10 Portionen**

 **Zubereitung**

 **Zutaten**

- 2500g BÜRGER Gnocchi di patate dolci (Süßkartoffel)
- 2,5 rote Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote Thai-Chilischote
- 125g junge Ingwerknolle
- 375g kleine Shiitake Pilze
- 2,5 kleine rote Chinakohle
- 1 EL Kokosöl
- 150ml Gemüsebrühe
- 200ml Kokoscreme
- 1 EL gelbe Currypaste
- 60g Kokosnusschips
- ½ Bund Koriander
- Salz

1. Die BÜRGER Süßkartoffelgnocchi nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne und den Stiel entfernen und die Schotenhälften sehr fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls sehr fein hacken.
3. Die Pilze vom Stiel befreien und halbieren. Vom Chinakohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk großzügig wegschneiden. Den Kohl dann in breite Streifen schneiden.
4. Das Kokosöl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelstreifen, den gehackten Knoblauch und die gehackte Ingwerknolle darin andünsten. Die Pilze und die Chinakohlstreifen zugeben und anbraten.
5. Die Chilischote zugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Kokoscreme zugießen und aufkochen.
6. Die Currypaste unter die Kokossauce rühren und bei mittlerer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen.
7. Dann die Gnocchi zugeben und alles miteinander vermengen. Vom Herd nehmen und 3 Minuten ziehen lassen.
8. Auf Teller oder in Schalen anrichten und mit dem gezupften Koriander und den Kokosnusschips bestreuen.



Serviervorschlag

TORTELLONI IN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE

 **10 Portionen**

Zutaten

- 2500g BÜRGER Tortelloni Tricolore Formaggio
- 3 mittelgroße Zucchini
- 1 Bund Salbei
- 300ml Weißwein
- 400g kalte Butter
- 200g Ricotta
- 100g Parmesan, gerieben
- Olivenöl
- Frisch gepresster Saft von 2 Bio-Zitronen
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2EL Zucker
- Rosa Pfefferbeeren
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Die Zucchini putzen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zucchinistreifen mit den Salbeiblättern darin kurz anbraten und aus dem Topf nehmen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und den Zitronensaft und die Zitronenschale zugeben. Alles aufkochen und den Zucker einstreuen.
3. Die kalte Butter in Würfel schneiden und kräftig unterrühren.
4. Die Tortelloni nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. Die Tortelloni mit den Zucchinistreifen und dem Salbei in die Butter geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Pasta in tiefen Tellern anrichten, den Ricotta darauf verteilen und mit den Pfefferbeeren und dem Parmesan bestreuen.



Servivorschlag

PENNE-SPINAT-PFANNE

 **10 Portionen**

 **Zubereitung**

 **Zutaten**

- 1250g BÜRGER Penne
- 1500g Blattspinat, tiefgekühlt
- 100g Pinienkerne
- 5 Schalotten
- 200g getrocknete Tomaten
- 500ml Brühe
- 375g Ziegenfrischkäse
- einige Oreganoblättchen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

1. Die Penne nach Packungsanleitung garen.
2. Spinat auftauen lassen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen. Etwas Öl in die Pfanne geben, die Penne darin schwenken und ebenfalls herausnehmen.
3. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Spinat in die Pfanne geben und andünsten. In grobe Stücke geschnittene, getrocknete Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und abgedeckt ca. 5 Minuten garen.
4. Spinat mit Ziegenfrischkäse verfeinern. Penne dazugeben, kurz mit erhitzen und die Penne-Spinat-Pfanne mit Oregano, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren.



Serviervorschlag

16-431_März_V1

TOMATEN-SPECK-TORTELLINI

 10 Portionen

Zutaten

- 2500g BÜRGER Tortellini Carne di Manzo
- 6 Knoblauchzehen
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 300g durchwachsener Speck
- 500g Kirschtomaten
- 2 Bund glatte Petersilie
- 300ml klare Fleischbrühe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- 1.** Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 2.** Den Speck ggf. von der Schwarte befreien und fein würfeln.
- 3.** Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den gehackten Knoblauch und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Die halbierten Kirschtomaten zugeben und kurz anbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten und zu den Tomaten geben.
- 5.** Die Tortellini nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 6.** Die Tortellini in den Topf geben und alles miteinander vermischen. Die gehackte Petersilie zugeben und untermengen.



Serviervorschlag

TORTELLINI MIT TOMATEN- RAGOUT UND PARMESAN

 10 Portionen

Zutaten

- 2500g BÜRGER Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 200ml klare Gemüsebrühe
- 600ml passierte Tomaten
- 200g getrocknete Tomaten
- 400g gelbe Kirschtomaten
- 1 großer Bund Basilikum
- 120g Parmesan, gehobelt
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Die roten Zwiebeln schälen und halbieren, die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen und den gehackten Knoblauch darin andünsten. Die Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Die passierten Tomaten zugeben und nochmals 3 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten grob hacken. Die Kirschtomaten halbieren.
4. Die getrockneten Tomaten und die Kirschtomaten in die Sauce geben und ziehen lassen.
5. Die Tortellini nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tortellini in die Sauce geben und alles miteinander vermengen.
6. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und untermengen. Die Pasta in tiefe Teller anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.



Servivorschlag



GEMÜSEPFANNE MIT MEZZELUNE

 **10 Portionen**

 **Zutaten**

- 1250g BÜRGER Mezzelune
- Asparagi
- 2 Porreestangen
- 625g Champignons, braun
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Brokkoli
- 5 Hand voll grüne Bohnen
- 625ml Sahne
- 5TL Gemüsebrühe
- Butter
- Stärke
- Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer

 **Zubereitung**

1. Die Mezzelune nach Packungsanleitung zubereiten und warmstellen.
2. Die Bohnen ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen, dann die Brokkoliröschen zugeben und für weitere 3 - 4 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Das Gemüse abgießen, kalt abschrecken. Die Bohnen halbieren und alles beiseite stellen.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen und Porree, geviertelte Pilze sowie den gehackten Knoblauch darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Gemüsebrühenpulver würzen. Mit der Sahne ablöschen. Die Mezzelune dazugeben, Bohnen und Brokkoliröschen untermischen, mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.