

CHEF HACKS MIT HELLMANN'S

Die Mayo, mit der alles geht: Entdecke die besten Ideen für deine Gäste!



HELLMANN'S
EST. 1913


**HELLMANN'S, DIE WELTWEITE
MAYONNAISE-MARKE
NR.1*** HAT GENAU DIE HACKS,
DENEN KEIN GAST WIDERSTEHEN
KANN. OB GOLDEN GEBRÄUNTE
BRÖTCHEN, SAFTIG MARINIERT
HÄHNCHEN ODER
FEIN CREMIGE DIPS.
**HELLMANN'S HAT DIE
IDEALE LÖSUNG
FÜR JEDEN GESCHMACK UND
JEDE ANWENDUNG.**

**EINFACHER, SCHNELLER,
VOLLMUNDIGER.**
LASS DICH INSPIRIEREN, UNSERE
CHEF-MAYO-HACKS ZEIGEN DIR
KLEINE ERFOLGSGEHEIMISSE.

*Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2024



NEUE REZEPTE MIT DEN HELLMANN'S CHEF HACKS

Entdecke Hellmann's auch auf ufs.com/hellmanns



Daniel Kogoj
(Culinary Fachberater)

**„Hellmann's gehört
in jede Küche“**

„Hellmann's schmeckt pur zu Pommes
oder auf deinem Burger, lässt sich
aber auch super zu leckeren Dips und
Saucen verrühren. Dank ihrer Stabilität
ist sie vielseitig einsetzbar und ein
unverzichtbarer Bestandteil in jeder
Küche.“

1 BURGER & TOASTIES

- AVOCADO BEEF BURGER 4
- GOLDEN CHEESE TOASTIE 5
- CRISPY VEGGIE BURGER 6



Servier die saftigsten Burger
und Toasties deiner Stadt.

2 GEGRILLT & KNUSPRIG

- SMOKEY GARLIC FISH 7
- GOCHUJANG CHICKEN WINGS MIT KORIANDER LIMETTEN DIP 8



Gib dem perfekten Crunch
den Extra-Booster.

3 SUPPEN & SAUCEN

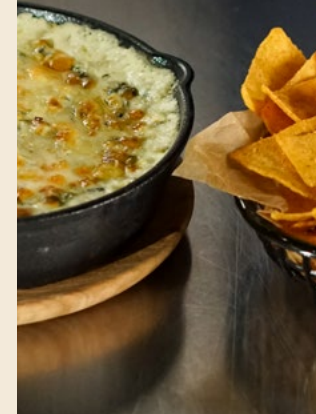
- RINDERJUS MIT MAYO 9
- KABELJAU IN MASALA SAUCE 10
- MODERN SEAFOOD CHOWDER 11



Kreiere völlig neue, cremige
Geschmackserlebnisse.

4 HOT & SPECIAL

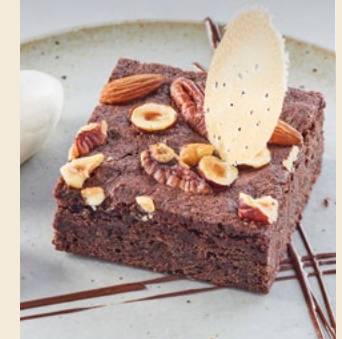
- HEISSER ARTISCHOCKEN-DIP 12
- PIKANT CREMIGES CEVICHE 13



Begeister deine Gäste mit
unkonventionellen Ideen.

5 SÜSS & SAFTIG

- VEGAN CHOCOLATE BROWNIES 14



Mach Schluss, am besten mit
Brownies für alle.

AVOCADO-BEEF BURGER

Zutaten

Für das Avocado Green

Goddess Dressing:

Frische Petersilie	25 g
Frischer Schnittlauch	40 g
Estragon	5 g
Blätter frische Minze	3
Hellmann's Real	300 g
Tabasco	10 g
Saft und Schale von Zitrone	1
Reife Avocado	1

Für den Burger:

Mageres Faschiertes	800 g
Hellmann's Real	80 g
Burgerbrötchen	6
Hellmann's Real (für Brötchen)	60 g
Salz und Pfeffer nach Geschmack	
Paradeiser	
Salat	
Rote Zwiebeln	

Zubereitung

Für das Avocado Green Goddess Dressing:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.

Für den Burger:

1. Hellmann's Real, eine Prise Salz und Pfeffer zum Faschiertes geben. Alles gut vermischen.
2. Die Mischung zu Patties formen.
3. Patties gut durchgrillen.
4. Eine dünne Schicht Hellmann's Mayo auf die Oberflächen der Brötchen streichen und anrösten.
5. Beide Seiten der Brötchen mit dem Avocado Green Goddess Dressing bestreichen.
6. Den Burger mit Patty, Paradeiser, Salat und roten Zwiebeln stapeln.
7. Mit Pommes und Mayonnaise servieren!



**AUTHENTISCHER
GESCHMACK**

Von Köchen und Gästen geliebt

**ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM**



Mach deine Burger mit Hellmann's Real ganz einfach saftiger, knuspriger und vollmundiger.

- Mayo lässt sich leichter als Butter verteilen und verleiht mehr Tiefe im Geschmack.

- Der höhere Rauchpunkt im Vergleich zu Butter ist perfekt zum Toasten von crunchy Burger-Buns.
- Binde dein Burgerpatty mit Hellmann's Mayo anstatt mit rohen Eiern, das macht es besonders saftig und erhöht die Lebensmittelsicherheit.

GOLDEN CHEESE TOASTIE

Zutaten

Für den Coleslaw:	
Hellmann's Professional	500 g
Rotkraut	1
Rote Zwiebeln	2
Karotten	2
Saft von Zitrone	1

Für das Sandwich:	
Hellmann's Real	40 g
Bratscheiben	2
Cheddarkäsescheiben	2
Geriebener Mozzarella	20 g
Hellmann's Ketchup	30 g
Salatblätter	4
Schinkenscheiben	2

Zubereitung

Für den Coleslaw:

1. Für den Coleslaw das fein geschnittene Rotkraut in eine Schüssel geben und die Hälfte des Salzes hinzufügen. 20 – 30 Minuten stehen lassen, dann die Feuchtigkeit ausdrücken und abspülen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen, um den Coleslaw zu formen, und beiseitestellen, bis er servierfertig ist.

Für das Sandwich:

1. Eine Schicht Hellmann's Real auf die Innenseite des Brotes streichen.
2. Mit Cheddarkäsescheiben, Schinken, Ketchup und geriebenem Mozzarella belegen.

3. Die andere Bratscheibe darauflegen.

4. Hellmann's Real auf die Außenseite des Sandwiches streichen.

5. Das Sandwich im Toaster grillen, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche gebräunt ist.

6. In zwei Dreiecke schneiden und mit Coleslaw als Beilage servieren.

ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM



**MAXIMALE
STABILITÄT**
In allen Anwendungen



**AUTHENTISCHER
GESCHMACK**
Von Köchen und Gästen geliebt



Bestreiche die Außenseite deines Sandwiches vor dem Toaster mit Hellmann's Real, das sorgt direkt für ein schönes, goldenes Aussehen und ganz nebenbei für mehr Saftigkeit.

- Die Hellmann's Real lässt sich leicht verstreichen, das bringt den cremigen Geschmack in jede Ecke.
- Die Hitzestabilität garantiert dank ihres hohen Rauchpunktes perfekt getoastete Sandwiches.

CRISPY VEGGIE BURGER

Zutaten

Für die Marinade:
Hellmann's Vegan 150 g
 Gewürzgurkensaft 150 ml
 Geräuchertes Paprikapulver 5 g
 Cayennepfeffer 3 g
 Weißer Pfeffer 3 g
 Salz 5 g

Für die Panade:
 Mehl 200 g
 Geräuchertes Paprikapulver 5 g
 Cayennepfeffer 3 g
 Weißer Pfeffer 3 g
 Salz 5 g

Für die Gurken:
 Gurke 1
 Wasser 200 ml
 Weißweinessig 100 ml
 Zucker 50 g
 Salz 5 g
 Dill 10 g

Für den Coleslaw:
Hellmann's Vegan 500 g
 Rotkraut 1
 Rote Zwiebeln 2
 Karotten 2
 Saft von Zitrone 1

Für die Sauce:
 Agavendicksaft 100 g
 Scharfe Sauce oder Sriracha 100 g

Für den Burger:
 Große Kohlrabi Scheiben 10
 Vegane Brioche Buns 10

Zubereitung

1. Den Kohlrabi in einer Mischung aus Hellmann's Vegan, Gewürzgurkensaft und Gewürzen einlegen. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Gurke in Scheiben schneiden. Wasser, Essig, Salz und Zucker erhitzen. Über die Gurkenscheiben gießen und den Dill hinzufügen.
3. Für den Coleslaw das fein geschnittene Rotkraut in eine Schüssel geben und die Hälfte des Salzes hinzufügen. 20 – 30 Minuten stehen lassen, dann die Feuchtigkeit ausdrücken und abspülen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen, alles vermischen und den Coleslaw beiseitestellen, bis er servierfertig ist.
5. Den Agavendicksaft mit der scharfen Sauce mischen.
6. Öl auf 170 °C erhitzen, Panade aus Mehl und Gewürzen herstellen. Kohlrabi-Patties panieren.
7. In Chargen 8 – 10 Minuten frittieren.
8. Eine dünne Schicht Mayo auf die Oberflächen der Buns streichen und toasten.
9. Den Burger mit Patty, Coleslaw, Gurken und scharfer Sauce bauen.



**PERFEKT FÜR
ALLE GÄSTE**
 Perfekt für pflanzliche Gerichte

ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM



Mach, dass dein Veggie-Burger auch eingefleischte Fans begeistert. Ganz einfach mit knackigem Kohlrabi-Patty, das dank Hellmann's Vegan super knusprig wird.

- Mariniere und paniere den Kohlrabi mit Mayo, das gibt ihm den Aroma-Booster und die crunchy Kruste gleich dazu.
- Hellmann's Vegan umschließt das Patty wie ein Geschmackstresor und sorgt für eine gleichmäßige Abdeckung.

SMOKEY GARLIC FISH

Zutaten

Für die Sauce:

Hellmann's Professional	200 g
Geräuchertes Paprikapulver	5 g
Gehackte Petersilie	12 g
Zitronensaft	30 g
Gerösteter Knoblauch (Knolle halbiert mit Salz und Pfeffer)	35 g
Olivöl	1 EL

Für den Fisch:

Fischfilets (ohne Haut und Gräten)	4
------------------------------------	---

Zubereitung

Für die Sauce:

1. Alle Zutaten vermischen und pürieren.

Für den Fisch:

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Sauce auf eine Seite des Fisches streichen und in eine Backform legen, etwas Öl hinzufügen, um zu verhindern, dass der Fisch am Boden klebt.
3. Den Fisch 6 – 15 Minuten (je nach Größe) garen.



MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF
UFS.COM



Mit diesem Tipp grillst du deinen Fisch so, dass er saftig bleibt und der feine Eigengeschmack optimal zur Geltung kommt.

- Hellmann's Professional als Basis für deine Marinaden hebt die Aromen der einzelnen Zutaten, ohne sie zu überdecken.
- Dank der Hitzestabilität wird die Außenseite goldbraun und knusprig, ohne das Fischfilet auszutrocknen.

GOCHUJANG CHICKEN WINGS MIT KORIANDER-LIMETTEN-DIP

Zutaten

Für den Dip:
Hellmann's Professional 220 g
 Korianderblätter 30 g
 Spinat 10 g
 Saft von Limette 1
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die Flügel:
 Hähnchenflügel 1 kg
Hellmann's Professional 220 g
 Gochujang-Paste 60 g
 Honig 80 g
 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Für die Flügel:

1. Marinade: Hellmann's Professional, Gochujang-Paste und Honig gut vermischen.
2. Die Flügel mit der Marinade einreiben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Flügel auf ein Backblech legen und 25 Minuten bei 180 °C backen, bis sie leicht knusprig und durchgegart sind.

Für den Dip:

1. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Zum Servieren:

1. Die Flügel mit etwas Frühlingszwiebeln garnieren.
2. Mit dem Dip servieren.



MAXIMALE STABILITÄT
 In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF
UFS.COM



Die außergewöhnlich hohe Stabilität von Hellmann's Professional garantiert eine gleichmäßige Bräunung und hält mariniertes Fleisch auch bei starker Hitze saftig.

- Verwende Hellmann's Professional in Marinaden, um dein Gargut gleichmäßig zu beschichten und dessen Aromen sicher einzuschließen.
- Auch bei Dips wird Hellmann's Professional aufgrund der hohen Säurestabilität nicht gerinnen, so dass du eine Vielfalt wunderbar würziger Dips kreieren kannst.

RINDERJUS MIT MAYO

Zutaten

Knorr Professional Demi Glace	500 g
Hellmann's Professional Dijon-Senf	30 g
Gehackte Petersilie	5 g
Salz und Pfeffer	3 g
Steaks	4 x 180 g
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Zubereitung

1. Reduziere 2/3 deiner Demi Glace.
2. Hellmann's Professional und den Senf hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen.
3. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Steaks nach Belieben zubereiten und Sauce dazu servieren.

Chef-Tipp:

Passt auch sehr gut zu Hähnchenbrust und Schweinekoteletts.



**MAXIMALE
STABILITÄT**
In allen Anwendungen

**ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM**



Tausche Obers gegen Hellmann's Professional und gib deinen Steaks damit den ultimativen Kick für puren Fleischgeschmack.

- Hellmann's Professional verleiht deiner Jus einen besonders reichhaltigen Geschmack.
- Durch die cremigere Textur, lässt sich dein Fleisch besser dippen.

KABELJAU IN MASALA SAUCE

Zutaten

Für die Sauce:

Kokosöl	30 ml
Frische Curryblätter	6
Senfkörner	3 g
Weißer Zwiebeln	4
Salz	5 g
Knoblauchzehen	8
Frischer Ingwer	15 g
Rote Chilischoten	2
Chilipulver	8 g
Gemahlener	8 g
Kreuzkümmel	
Gemahlener Koriander	10 g
Kokosmilch	300 g
Knorr Professional	400 ml
Tomatino	
Honig	12 g
Hellmann's Professional	120 g
Frischer Koriander	15 g

Für den Fisch

Kabeljaufilet, ohne Haut	2 kg
Wasser	2 l
Salz	100 g
Butter	200 g
Zitronen	4

Zubereitung

Für die Sauce:

1. Das Kokosöl erhitzen, die Curryblätter und Senfkörner hinzufügen. Wenn sie zu knistern beginnen, die Zwiebeln mit dem Salz hinzufügen. Sobald sie weich und gebräunt sind, die trockenen Gewürze, Ingwer, Chili und Knoblauch hinzufügen.
2. Nach 1 Minute die Kokosmilch hinzufügen und um 1/3 reduzieren, dann Tomatino und den Honig hinzufügen. 30 – 40 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

3. Die Sauce in eine frische Pfanne geben und unter Rühren die Hellmann's Professional dazugeben. Den gehackten Koriander kurz vor dem Servieren hinzufügen.

Für den Fisch:

1. Die Kabeljaufilets 30 Minuten in der Salzlake einlegen, dann abtropfen lassen und beiseite stellen.
2. Eine Pfanne erhitzen und den Kabeljau anbraten. Dann Butter in die Pfanne geben, den Fisch mit schäumender Butter begießen und mit einem Spritzer Zitrone abschließen.



**MAXIMALE
STABILITÄT**
In allen Anwendungen

**ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM**



Extra cremige Saucen voller Geschmack, die es dir ermöglichen, deine Gerichte auf ein neues Level zu heben.

- Eine hohe Hitzestabilität, auch für lange Kochvorgänge und zum Warmhalten.
- Heiße Saucengerichte werden noch cremiger und voller im Geschmack.

MODERN SEAFOOD CHOWDER

Zutaten

Für die Chowder-Basis:

Wasser	2 l
Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch	50 ml

Für die Fischbasis:

Butter	20 g
Oliveöl	20 g
Sellerie	120 g
Weißer Zwiebel	120 g
Erdäpfel	250 g
Schellfisch	500 g
Lachs	500 g
Miesmuscheln	500 g
Königsgarnelen	500 g
Königsmuscheln	300 g
Weißwein	200 ml
Hellmann's Real	100 g

Zum Servieren:

Glatte Petersilie	50 g
Mais	30 g
Obers	800 ml

Zubereitung

Für die Chowder-Basis:

1. Das Wasser zum Kochen bringen und Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch einrühren.
2. Die Zwiebel und den Sellerie fein würfeln. Die Erdäpfel schälen und ebenfalls würfeln.
3. Die Zwiebeln und den Sellerie in Butter anschwitzen, bis sie weich sind.
4. Die Erdäpfel hinzufügen und einige Minuten in der Butter garen. Dann die Fischbouillon hinzufügen und die Erdäpfel garen, bis sie weich sind.
5. Die Brühe abseihen und das Gemüse beiseitestellen.
6. Die Brühe wieder zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren.
7. Die Hitze reduzieren und die Hellmann's Real einrühren, bis sie die Konsistenz von Obers hat. Beiseitestellen, bis sie benötigt wird.

Für die Fischbasis:

1. Den Lachs und den Schellfisch würfeln.
2. Die Garnelen entdarmen.
3. Den Fisch und die Meeresfrüchte, außer den Miesmuscheln, in etwas Olivenöl anbraten. Sobald sie auf einer Seite gebräunt sind, umdrehen und die Miesmuscheln hinzufügen.
4. Den Weißwein hinzufügen und mit einem Deckel abdecken.
5. Sobald sich die Miesmuscheln geöffnet haben, den Deckel entfernen.
6. Den Weißwein um zwei Drittel reduzieren.

Zum Servieren:

1. Die Brühe, das Gemüse und den Mais in die Fischpfanne geben und zum Kochen bringen.
2. Mit Obers abschließen und nach Geschmack würzen.
3. In einer Schüssel mit glatter Petersilie garnieren.



AUTHENTISCHER GESCHMACK
Von Köchen und Gästen geliebt

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM



Dieser Klassiker wird durch die Verwendung von Hellmann's Real nicht nur cremiger, er bringt auch die Aromen der einzelnen Zutaten ganz neu zur Geltung.

- Ersetze Obers in der Fischbasis durch Hellmann's Real und überrasche deine Gäste mit dem vollmundigeren Geschmack.
- Die Stabilität deines Chowders wird erhöht und die Textur verbessert.

HEISSER ARTISCHOCKEN- DIP

Zutaten

Weicher Frischkäse	220 g
Hellmann's Professional	50 g
Babyspinat, gehackt	30 g
Artischockenherzen aus dem Glas, abgetropft und gehackt	240 g
Geriebener Mozzarella	80 g
Geriebener Gruyère	80 g
Geriebener Parmesan	60 g
Knoblauchzehe, gehackt	1
Tortilla Chips zum Servieren	

Zubereitung

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
2. Frischkäse und Hellmann's Professional in eine große Rührschüssel geben und zusammenrühren, um den Frischkäse zu zerkleinern.
3. Spinat, Artischocken, Knoblauch, je 60 g Mozzarella und Gruyère, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Alles zusammenmischen, bis es vollständig und gleichmäßig verrührt ist.
5. Die Mischung in eine gusseiserne Pfanne gießen.
6. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Den Spinat-Artischocken-Dip 10 – 15 Minuten backen, bis er sprudelt und goldbraun ist.
8. Aus dem Ofen nehmen.
9. Mit Tortilla Chips servieren.



**MAXIMALE
STABILITÄT**
In allen Anwendungen

**ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM**



Dank Hellmann's Professional gelingt auch Heißes problemlos. Also servier die angesagten heißen Dips. Deine Gäste werden sich die Finger lecken.

- Praktisch keine Öl-Separierung, Hellmann's Professional bleibt auch unter extremen Bedingungen hitzestabil.
- Dank stärkerer Bindung haftet der heiße Dip besser an Pommes & Co. und transportiert so mehr Geschmack.

PIKANT CREMIGES CEVICHE

Zutaten

Für die „Leche de Tigre“:

Zwiebel	350 g
Sellerie	180 g
Knoblauch	15 g
Koriander	20 g
Knorr Fischfond	30 g
Limettensaft	300 g
Ingwer	15 g
Wasser	600 ml
Limettenschale	10 g
Hellmann's Real	150 g

Für den Fisch:

Chilischoten	2
Schalotten, fein geschnitten	200 g
Doradenfilet, in Würfel geschnitten	1,2 kg
Koriander, gehackt	20 g

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die „Leche de Tigre“ in einen Mixer geben und 5 Sekunden lang insgesamt 4 Mal pulsieren. Abseihen und die Flüssigkeit aufbewahren, um den Fisch zu marinieren.
2. Nun alle Zutaten in einer Schüssel mischen, die Marinaden-Flüssigkeit hinzufügen – genug, um die Zutaten zu bedecken – und 10 Minuten marinieren oder bis der Fisch die Farbe ändert.
3. Sofort servieren.



**AUTHENTISCHER
GESCHMACK**

Von Köchen und Gästen geliebt

**ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM**



Dem ursprünglich aus Peru stammenden Gericht gibst du mit Hellmann's Real eine erfrischend neue, reichhaltigere Note.

- Durch die Hellmann's Real erhält das Gericht eine cremigere Textur, wird sättigender und ermöglicht so kleinere, kostengünstigere Portionen.

VEGAN CHOCOLATE BROWNIES

Zutaten

Hellmann's Vegan	250 g
Feiner Zucker	200 g
Vanilleextrakt	13 g
Mehl	240 g
Kakaopulver	32 g
Natron	10 g
Wasser	240 ml

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Eine 23 x 23 cm große Backform einfetten. Beiseitestellen.
2. Hellmann's Vegan, Zucker und Vanille in einer großen Rührschüssel vermischen.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakao und Natron zusammen sieben.
4. Die Mehlmischung, die Hellmann's Vegan Mischung und kaltes Wasser zusammengeben.
5. 35 – 40 Minuten backen oder bis ein Holzstäbchen sauber herauskommt.
6. Mit deinen Lieblings-Toppings servieren.



PERFEKT FÜR ALLE GÄSTE
Perfekt für pflanzliche Gerichte

ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM



Auf den ersten Blick vielleicht etwas ungewöhnlich, aber mit Hellmann's Vegan kannst du köstliche Desserts ohne Eier und Milchprodukte kreieren.

- Hellmann's Vegan erhöht die Feuchtigkeit und bereichert den Geschmack.
- Spart dir Zeit, da das mühsame Aufschlagen von Butter und Zucker wie beim Klassiker entfällt.

AUTHENTISCHER GESCHMACK



MAXIMALE STABILITÄT



PERFEKT FÜR ALLE GÄSTE



**ES GIBT NUR EINE
WAHRHEIT.
DEINE!**

TESTE ES SELBST!

**ENTDECKE MEHR
AUF UFS.COM**



¹Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2024



**Unilever
Food
Solutions**