

HELLMANN'S

EST. 1913

BBQ SPECIAL



12

ULTIMATIVE
BBQ-REZEPTE



INHALT

DIE HELLMANN'S STORY

4 Wollten Sie schon immer wissen wie, eine Foodlegende entsteht? Dann machen Sie mit uns eine Zeitreise in das Jahr 1905.

BEST OF BBQ

5 Die angesagtesten BBQ Trends

Was ist 2018 richtig heiß auf dem Rost?
Wir verraten es Ihnen. Vier unschlagbare
Trends für die Grillsaison.

HOT STUFF

6-7 Hellmann's Produkte in Österreich

Bei Hellmann's feiner Auswahl ist Ihr Grillgut Feuer und Flamme – Hellmann's Ketchup, die Hellmann's Mayonnaise und ganz neu: Die rauchige Hellmann's BBQ Sauce.



8

Best of Classic

REZEpte

8-19 Da hat man Beef

Egal ob als Burger, Mini Bacon Bomb oder Bifteki, Sandwich, Tomahawk Steak oder Meatloaf. Rindfleisch ist 100 % purer Genuss.

20-25 Schöne Schweinerei

Pork Belly Tempura, Pork Pineapple Sticks oder ein BBQ Dog – da bleibt garantiert nichts auf dem Teller zurück.

26-29 Die besten Flügel

Pulled Chicken Burger und North Carolina Chicken Drumsticks. So wird Ihr Hähnchen richtig flügge.

30-31 Prawn is King

Lime Prawns mit BBQ Sauce – Gutes aus dem Meer trifft auf feine Zitrusfrucht. Das Beste zweier Welten vollendet mit fein-rauchiger BBQ Sauce.



DIE HELLMANN'S STORY

1905

Wie beginnt eine Erfolgsstory? Im Fall von Richard Hellmann mit dem Weg zur Arbeit. Der aus Preußen stammende und nach New York ausgewanderte Hellmann bemerkte eines Tages im Jahre 1905, dass ein ehemaliger Schneiderladen auf der 490 Columbus Avenue, zwischen der 83rd und 84th Street, leer stand. Er entschloss sich, diesen und drei Apartments im hinteren Teil des Hauses zu mieten und eröffnete dort „Hellmann's Delicatessen“.



Besonders beliebt waren Hellmanns Sandwiches dank der hausgemachten Mayonnaise seiner Frau Margaret. Schon bald war die Nachfrage nach dieser größer, als nach allen anderen Produkten im Laden. Das brachte Hellmann auf einen Gedanken. Warum



Richard Hellmann



1915

Die Mayonnaise erfreute sich solcher Beliebtheit, dass Hellmann im Jahre 1915 seinen Laden schloss, seine erste Fabrik eröffnete und ganz ins Mayonnaise-Geschäft einstieg. Der Erfolg gab ihm recht. So war die „Richard Hellmann Inc.“ im Jahre 1916 bereits ein nicht mehr wegzudenkender Bestandteil des Big Apple. Heutzutage sind „Hellmann's“ Produkte in 50 verschiedenen Ländern bei 450 Millionen Genießern die Nummer 1. Von der Barbecue Sauce, über Delikatessen-Senf, bis hin zu feinem Ketchup bietet „Hellmann's“ eine breite Palette an wundervollen Saucen. Natürlich fehlt auch nicht der erste Erfolg, der die Firma groß gemacht hat – die Mayonnaise mit der blauen Schleife.

sollten nicht auch die Kunden anderer Läden in den Genuss seiner Mayonnaise kommen? Eine Geschäftsidee war geboren und schon bald begann Hellmann, Restaurants, Feinkostläden und Lebensmittelhändler zu beliefern.

BEST of BBQ



HOT DOG REVIVAL

Es muss nicht immer das klassische Brühwürstchen sein. Viele Länder und Regionen verwenden auch andere Sorten. In Schweden nimmt man Röd polse. In Deutschland isst man den „Dog“ auch mit Frankfurter oder Frikandel. Die Österreicher greifen gern zum Käsekrainer und in Frankreich und der Schweiz nutzt man ab und zu Baguette.



SWEETY

Eiscreme auf dem Grill? Das geht doch gar nicht – doch, das geht! Indirektes Grillen auf einem Kesselgrill, umhüllt von duftendem Rauch, darin liegt das Geheimnis, und um das Schmelzen zu verhindern, ruht die Creme auf einem Bett aus Eis. Allerlei süße Desserts lassen sich auf dem Grill zu wahren Flavor-Bomben machen. Früchte, Cakes und Smores sind dabei nur die Spitze des Eisbergs.

PLANCHAS – GRILLEN NACH SPANISCHER ART AUF DER HEISSEN PLATTE:

So mögen es die Spanier – mit 350°C ist der Plancha-Grill (span. eiserne Platte) ein vielseitiges Kraftpaket. Egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Dessert, mit dem Plancha lassen sich Speisen ohne zusätzliche Hilfsmittel zubereiten. Dank der großen Hitze und der flachen Form kann mit viel Flüssigkeit gegart werden, dadurch bleibt alles saftig. Fett und Öl kann von der schrägen Platte abfließen und tropft nicht auf die Flamme.

THIN CHOPS & STEAKS

„New cuts“ sind der Renner unter den Grillmeistern, aber ein weiterer Trend inspiriert durch die japanische Küche ist ebenso interessant. „thin cuts“ sind beim Yakimiku, dem japanischen Barbecue, das A und O. Dünne Scheiben und mundgerechte Stücke haben zwei große Vorteile: schnelle Zubereitung und Sparpotential. Und all das mit maximalem Geschmack.

HOT STUFF

DIE HELLMANN'S PRODUKTE

HELLMANN'S BBQ SAUCE ORIGINAL

Erst der typisch rauchige Geschmack macht ein BBQ Gericht perfekt.

- Der perfekte Begleiter zu Gegrilltem
- Ideale Konsistenz zum Dippen
- Flasche ermöglicht einfaches Dosieren
- Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten



HELLMANN'S
BBQ Sauce Original
Art.-Nr.: 30272, 8 × 250 ml

HELLMANN'S SENFSAUCE

Mit ihrem milden Geschmack ist sie perfekt geeignet als Topping zum Burger.

HELLMANN'S TOMATO KETCHUP

- Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten
- Wie geschaffen für Burger und Pommes Frites

HELLMANN'S REAL MAYONNAISE

- 100 % Eier aus Freilandhaltung
- Echter, authentischer Mayogeschmack
- Perfekte Basis für eigene Saucen-Kreationen mit Geschmackserlebnis
- Ideale Konsistenz zum Dippen von Pommes Frites
- Weltweite Nr. 1 Mayonnaise-Marke* mit Tradition seit 1913



HELLMANN'S Deli Style Senfsauce
Art.-Nr.: 84661, 8 × 250 ml

HELLMANN'S Senf, mittelscharf
Art.-Nr.: 94859, 80 × 33 ml

HELLMANN'S Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 94860, 80 × 33 ml

Art.-Nr.: 84488, 12 × 430 ml
Art.-Nr.: 68550, 5 l

HELLMANN'S Real Mayonnaise
Art.-Nr.: 94954, 80 × 33 ml

Art.-Nr.: 76483, 8 × 430 ml
Art.-Nr.: 84511, 5 l



BACON BEEF CHEESE BURGER



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Patty:

3 kg Rinderhuf

Bun:

10 Stück Hamburger Brötchen
200 g Butter

Belag:

5 Stück Tomaten
200 g rote Zwiebeln
200 g Cheddarkäse
200 g Bauchspeck
5 Stück Romana Salat, gewaschen
HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Patty:

- Huft klein schneiden und faschieren
- In ca. 300 g Patty's portionieren und in Form pressen
- Auf dem Grill auf gewünschte Garstufe grillen

Bun:

- Bun mit Butter bestreichen
- Auf dem Grill kurz toasten

Belag:

- Tomaten und Zwiebel in Scheiben schneiden
- Romana Salat vierteln
- Bacon, Salat, Tomaten und Zwiebeln kurz grillen
- Käse auf den Patty legen und schmelzen lassen
- Burger zusammenbauen und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



Best of
Classic



MINI BACON BOMB

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g	Rindfleisch, faschiert
200 g	Cheddarkäse
10 g	KNORR Professional Würzpaste Chili
20 g	KNORR Professional Würzpaste Paprika
10 g	KNORR Professional Würzpaste Pfeffer Mix
5 g	KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
10 Stück	Speckscheiben HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Faschiertes mit den Würzpasten vermengen
- Aus der Masse 50 kleine Fleischkugeln formen
- Käse in 50 kleine Würfel schneiden
- Käsewürfel in die Mitte der Fleischkugeln platzieren
- Fleischkugeln mit Speckscheiben umwickeln und in der Pfanne oder auf dem Grill garen
- Immer wieder mit HELLMANN'S BBQ Sauce bestreichen
- Mini Bacon Bombs mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

La bomba

Wer den „Bombs“ noch eine aromatisch-mediterrane Note verleihen möchte, kann die Fleischhällchen vor dem Umwickeln mit einem Salbeiblatt belegen. Salbei passt wunderbar zu Grillfleisch und ist gesund.





MINI BIFTEKI

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g	Rindfleisch, faschiert
120 g	Vollei, pasteurisiert
80 g	rote Zwiebeln
150 g	Feta-Schafskäse
5 g	KNORR Professional Würzpaste Chili
10 g	KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
10 g	KNORR Professional Würzpaste Paprika
5 g	KNORR Professional Würzpaste Pfeffer Mix
10 g	KNORR Professional Mediterrane Kräuter Paste
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln fein würfeln
- Feta zerbröseln und mit allen Zutaten vermengen
- Gleich große Kugeln formen und leicht andrücken
- Bifteki auf einen Spieß spießen
- Auf einem Grill oder in einer Pfanne garen
- Spieße mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

TIPP

Wem Feta zu würzig ist, kann auf einige leckere Alternativen zurückgreifen. Ricotta bietet einen weniger salzigen Geschmack und Halloumi besitzt eine angenehm milde Note.



EXTRA →

In den USA werden Grilled Cheese Sandwiches gern zu Suppe gegessen und zählen als vollwertige Mahlzeit. Tomatensuppe ist besonders beliebt dazu. Sie sind ein Stück amerikanischen Lifestyles und gelten als klassisches „comfort food.“



CHILI CHEESE SANDWICH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Sandwich:

5 Stück Baguettebrot
200 g Butter

Belag:

1 kg	Rindfleisch, faschiert
100 g	Zwiebeln
200 g	Kidneybohnen
200 g	Maiskörner
20 g	KNORR Professional Würzpasta Chili
200 g	Rucola
200 g	Cheddarkäse
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Sandwich:

- Baguette halbieren und aufschneiden
- Mit Butter bestreichen und kurz toasten

Belag:

- Zwiebeln fein würfeln und mit dem Faschierten anbraten
- Mais, Kidneybohnen und Chilipaste dazugeben
- Etwas HELLMANN'S BBQ Sauce zu dem Faschierten geben
- Käse reiben
- Salat waschen
- Sandwich anrichten und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



800 °C TOMAHAWK STEAK MIT LAUWARMEM TOMATENSALAT UND BBQ KARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Steak:

1,8 kg Dry Age Tomahawk
vom Entrecôte

Tomatensalat:

500 g Tomaten
200 g rote Zwiebeln
100 g Jungzwiebeln
100 ml KNORR Professional
Balsamico Vinaigrette

Kartoffeln:

800 g Kartoffeln, Heurige
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Steak:

- Tomahawk bei 53 °C ca. 3 Stunden im Sous Vide garen
- Das gegarte Tomahawk unter einem Beefer bei 800 °C kurz von beiden Seiten fertig garen

Tomatensalat:

- Tomaten achtern
- Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden
- Jungzwiebeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten
- Tomaten unterheben und mit dem Dressing ablöschen

Kartoffeln:

- Heurige Kartoffeln waschen und bissfest kochen oder dämpfen
- In gewünschte Form schneiden und mit HELLMANN'S BBQ Sauce in der Pfanne schwenken

SPECIAL CUT →

Das Tomahawk ist einer der sogenannten „special cuts“. Der Steak-Cut war in Österreich bis 2013 eher in Vergessenheit geraten, avancierte aber schnell zum Ferrari unter den Steaksorten. Er ist ein echter Blickfang, wenn man ihn auf den Rost wirft.



Beef

TEXAS MEATLOAF MIT SWEET POTATO MASH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Meatloaf:

1,5 kg	Rindfleisch, faschiert
180 g	Vollei, pasteurisiert
100 g	rote Zwiebeln
100 g	Kidneybohnen
100 g	Maiskörner
20 g	KNORR Professional Würzpasta Chili

Sweet Potato Mash:

700 g	Süßkartoffeln
100 ml	RAMA Cremefine Kochcreme
20 g	KNORR Professional Würzpasta Ingwer
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Meatloaf:

- Maiskörner kurz blanchieren und mit den restlichen Zutaten vermengen
- Masse zu ein bis zwei Meatloafs aufteilen und im Ofen garen

Sweet Potato Mash:

- Süßkartoffeln im Grill oder Ofen rösten und noch im warmen Zustand pellen
- Mit Kartoffelpresse pressen und mit den Geschmacksstoffen abschmecken
- Je nach Konsistenz mit Rama Cremefine verfeinern
- Püree und den Meatloaf mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren





PORK BELLY TEMPURA

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Pork Belly:

800 g	Schweinebauch
400 g	KNORR Thai Sweet Chili Jam
20 g	KNORR Thai Red Curry Paste
50 g	HELLMANN'S Tomato Ketchup
10 ml	Ahornsirup
10 ml	Sojasauce

Tempura:

200 g	Tempurateig
200 ml	Wasser
20 g	KNORR Professional Würzpasta Curry HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Pork Belly:

- Aus Chili Jam, Red Curry, Ketchup, Ahornsirup und Sojasauce eine Marinade herstellen
- Schweinebauch damit marinieren und im Sous Vide bei 72 °C 24 Stunden garen
- In mundgerechte Stücke schneiden

Tempura:

- Aus den Zutaten einen Teig herstellen
- Schweinebauch durch den Teig ziehen und im Fett ausbacken
- Stücke auf einen Spieß stecken und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

New Fusion





PORK PINEAPPLE STICKS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- | | |
|-------|--|
| 800 g | Schweinskarree,
ohne Knochen |
| 800 g | Ananas, geschält
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original |

ZUBEREITUNG

- Schweinefleisch und Ananas in gleichmäßige Würfel schneiden
- Das Fleisch und die Ananasstücke abwechselnd auf einen Spieß spießen
- In einer Pfanne oder auf einem Grill braten
- Den Spieß immer wieder mit HELLMANN'S BBQ Sauce bestreichen
- Fertigen Spieß mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



BRATZART

Ananas ist der perfekte Fleischzartmacher. Sie enthält das Enzym Bromelain. Schon eine Scheibe kann reichen. Aber nur, wenn sie frisch ist. Als Alternative tun es auch Kiwi oder Papaya.



BBQ DOG

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Stück	Hot Dog Brötchen
10 Stück	Wiener Würstel
500 g	Sauerkraut
200 g	rote Zwiebeln
100 g	Jungzwiebeln, gewaschen
	HELLMANN'S
	BBQ Sauce Original
	HELLMANN'S
	Real Mayonnaise (79 % Fett)

ZUBEREITUNG

- Hot Dog Brötchen toasten
- Wiener Würstchen erwärmen
- Sauerkraut mit HELLMANN'S BBQ Sauce abschmecken
- Zwiebeln und Jungzwiebeln fein schneiden und über den angerichteten Hot Dog streuen
- Mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

ROT-WEISS



Senf, Ketchup und Mayo sind das Tüpfelchen auf dem „i“ eines Hot Dogs. Mancher „American Classic“ geht nicht ohne Mayo. Zum Beispiel der in den Südstaaten beliebte „Slaw Dog“. Dieser Hot Dog ist mit süßlichem, gehackten Krautsalat und Mayonnaise gefüllt. Man verwendet für ihn auch „Red Hots“ - Rinderbratwürstchen mit knall-roter Haut. Rot-Weiß mal anders.

← TREND
Hot Dogs sind die neuen Burger!





PULLED CHICKEN BURGER

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Pulled Chicken:

5 Stück	Hühnerkeulen
20 ml	KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn
30 g	KNORR Thai Red Curry Paste
30 g	KNORR Thai Sweet Chili Jam

Bun:

10 Stück	Hamburger Brötchen
200 g	PHASE Professional wie Butter zu verwenden

Belag:

400 g	Weißkraut
40 ml	KNORR Professional Vinaigrette Zitrus
80 g	HELLMANN'S Real Mayonnaise (79 % Fett)
30 g	KNORR Coconut Milk Powder
100 g	Friséesalat HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Pulled Chicken:

- Hühnerkeulen über Nacht im Kombidämpfer braten
- Nach dem Anbraten mit etwas Wasser und der Bouillon ablöschen
- Nach dem Garprozess die Hähnchenkeulen pullen
- Aus dem Fond, der Curry Paste und der Chili Jam eine Marinade herstellen
- Das Hühnerfleisch damit marinieren

Bun:

- Bun mit Butter bestreichen und auf einem Grill oder in einer Pfanne kurz anbraten

Belag:

- Weißkraut fein schneiden, etwas salzen und durchkneten
- Die Vinaigrette, die Mayonnaise und das Coconut Milk Powder vermengen
- Creme unter das Weißkraut heben
- Frisée waschen und putzen
- Burger anrichten und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



NORTH CAROLINA CHICKEN DRUMSTICKS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 30 Stück Hühnerkeule
- 700 ml Preiselbeer Sirup
- 300 g HELLMANN'S Tomato Ketchup
- 50 ml Ahornsirup
- 50 ml Sojasauce
- 20 ml HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Marinade:

- Preiselbeer Sirup mit restlichen Zutaten vermengen

Drumsticks:

- Drumsticks im Ofen garen und dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen
- Beim Anrichten mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren





LIME PRAWNS MIT BBQ SAUCE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

70 Stück Riesengarnelen
10 Stück Limette
20 g Meersalz
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Garnelen putzen und grillen
- Salzen und mit Saft von fünf Limetten marinieren
- Restliche Limetten achteln und auch kurz mitgrillen
- Fertige Garnelen mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



PRAWN IS KING

„Prawn“ ist im Englischen eher umgangssprachlich. Kleinere Gattungen bezeichnet man oft als „Shrimp“, größere als „Prawn.“ Doch Vorsicht, es gibt regionale Unterschiede. In den USA werden auch Flusskrebse „Prawns“ genannt.



www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions