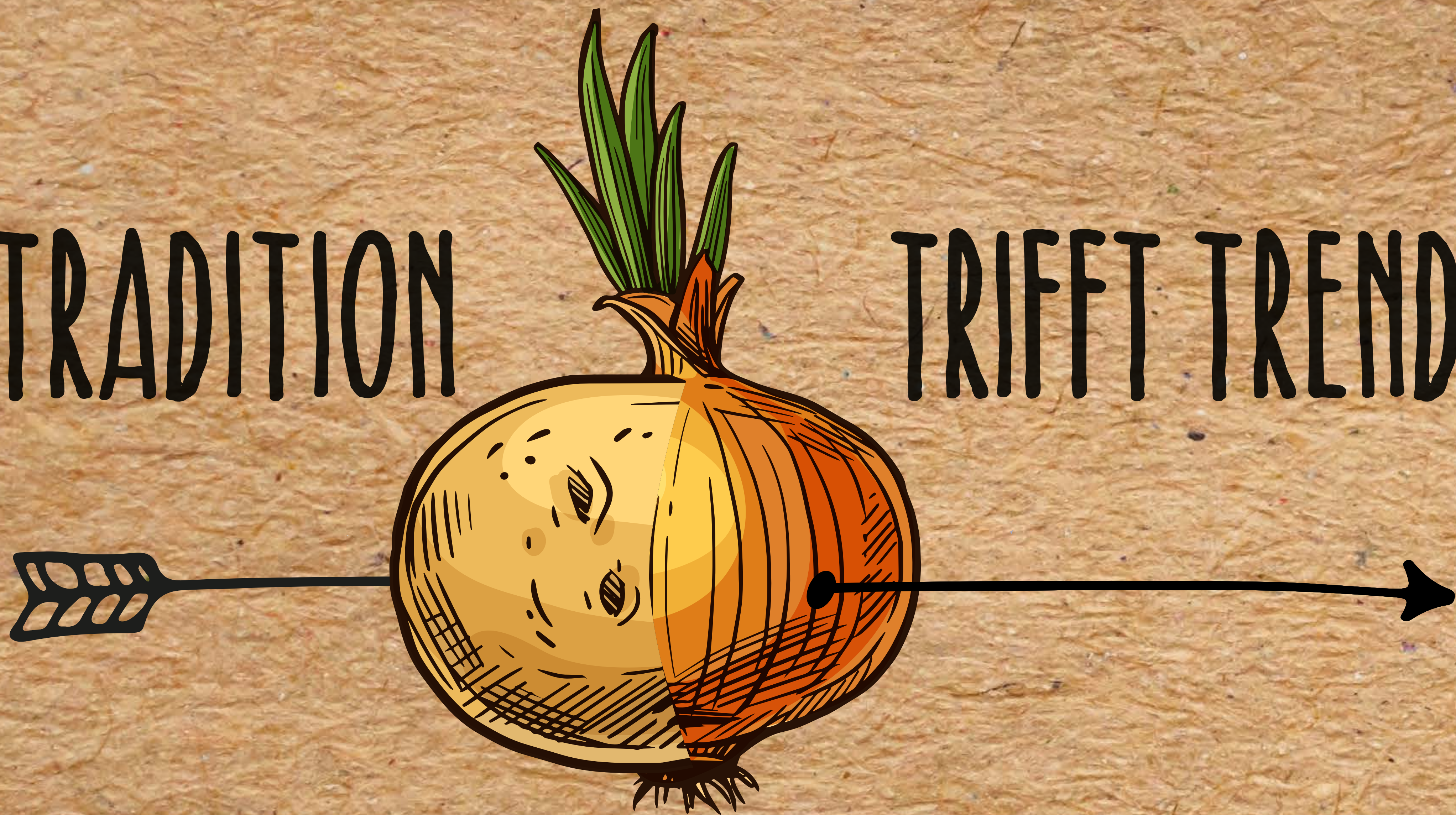
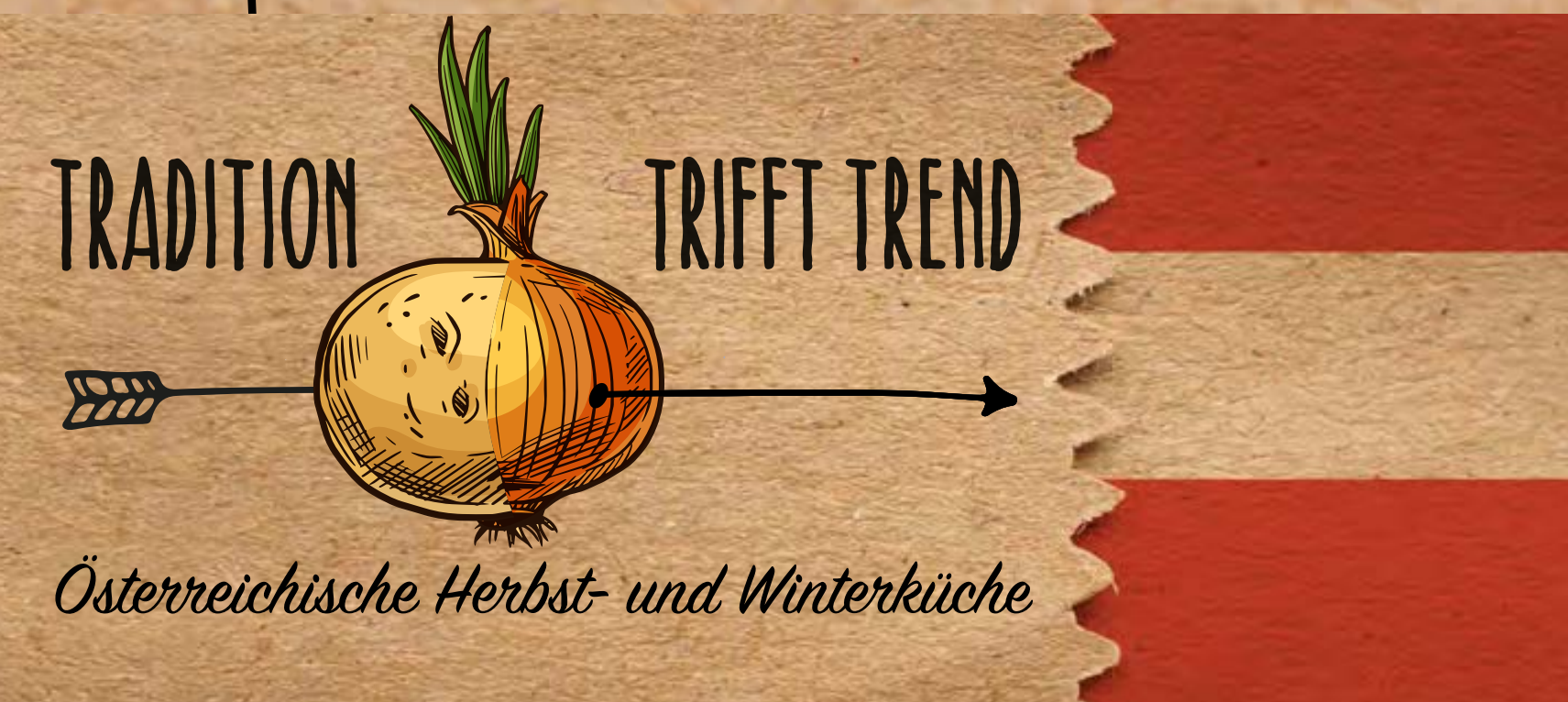


TRADITION

TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche



DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG IN DER ÖSTERREICHISCHEN PROFIKÜCHE: PERSONALMANGEL

35.000

**Mitarbeitende fehlen aktuell
in der Gastro-Branche***

➔ **Mehr Konkurrenz**

22%

**der Gastro-Fachkräfte
wollen die Branche
wechseln****

➔ **Sinkende Loyalität**

44,6%

**der Köch*innen lösen
ihren Lehrvertrag auf****

➔ **Weniger Know-how**



ERFOLGREICH

trotz Personalmangel:

An allen Enden fehlen Fachkräfte, aber mit etwas Offenheit für neue Ideen und die richtigen Produkte kannst du das kompensieren. Ganz einfach in dem du zeit- und kostenintensive Basisarbeiten ohne Qualitätsverlust ersetzt. Zum Beispiel: 2 Top-Gerichte mit nur 50% des Personals.

➔ Seite 10/11

*www.krone.at
**ooe.arbeitskammer.at

GUT UND SAISONAL KOCHEN, AUCH WENN FACHKRÄFTE FEHLEN

HERBST-WINTER-HIGHLIGHTS

SAISONALE TOP-GERICHTE EINFACH ZUBEREITEN

- ▶ **Herbstklassiker zur Erntezeit**
Saisonales und regionales Gemüse sorgt für herbstliche Vielfalt auf der Speisekarte, ist unschlagbar in puncto Nachhaltigkeit und oftmals günstiger im Einkauf.
- ▶ **Achtung Wildwechsel!**
Klassische und neuinterpretierte Wildgerichte bieten die gewünschte saisonale Abwechslung und lassen sich mit den richtigen Basisprodukten einfach und schnell zubereiten.
- ▶ **K. u. K. mal anders**
Knödel, Kürbis, Kartoffel & Co. – ob als Star oder Beilage auf dem Teller, in der kalten Jahreszeit bieten sich diese schmackhaften und kostengünstigen Zutaten für die moderne österreichische Küche an.

➔ Ab Seite 4



50% weniger
Personal-
einsatz



Ein Fest
für deinen
Umsatz



FESTTAGE

ZEIT FÜR BESONDERES!

Achtung Engpass! Von der Adventszeit über die Feiertage bis zu Silvester stehen fünf arbeitsintensive Wochen bevor. Trotzdem wollen deine Gäste unbeschwerte Gastlichkeit genießen, ob klassisch oder ausgefallen. Wir haben genau das Richtige für dich:

- ▶ **Unser Evergreen „Fondue“ mit neuen Saucen**
- ▶ **Edle Pasteten, gut vorzubereiten, schnell serviert**
- ▶ **Festliche Desserts – einfach aber spektakulär**

Die raffinierten Rezepte sind angesagt und mit unseren Produkten trotz Personalmangel schnell zubereitet. Das entspannt die Küche und macht die Saison zum Erfolg.

➔ Ab Seite 14

UFS.COM/OESTERREICHISCHE-KUECHE

HERBSTLICHE SUPPEN

TRADITION

TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL-MANDEL-SUPPE

Eine reichhaltige Suppe mit Einlage,
die auch Veganer glücklich macht.



→ ZUM REZEPT

ROTE RÜBEN-FENCHEL CREMESUPPE

Die winterliche Rote Rüben Suppe
mit feinem Fenchel ist nicht nur
gehaltvoll und aromatisch, sie ist
auch vegan.



→ ZUM REZEPT

PASTINAKEN-APFEL- CREMESUPPE

mit Pfefferminze

Diese gehaltvolle Cremesuppe mit
einem Hauch Indien, überzeugt mit
exotischen Gewürzen und dem Duft
von Pfefferminze.



→ ZUM REZEPT

ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

HERBSTSALAT



COUSCOUS-SALAT

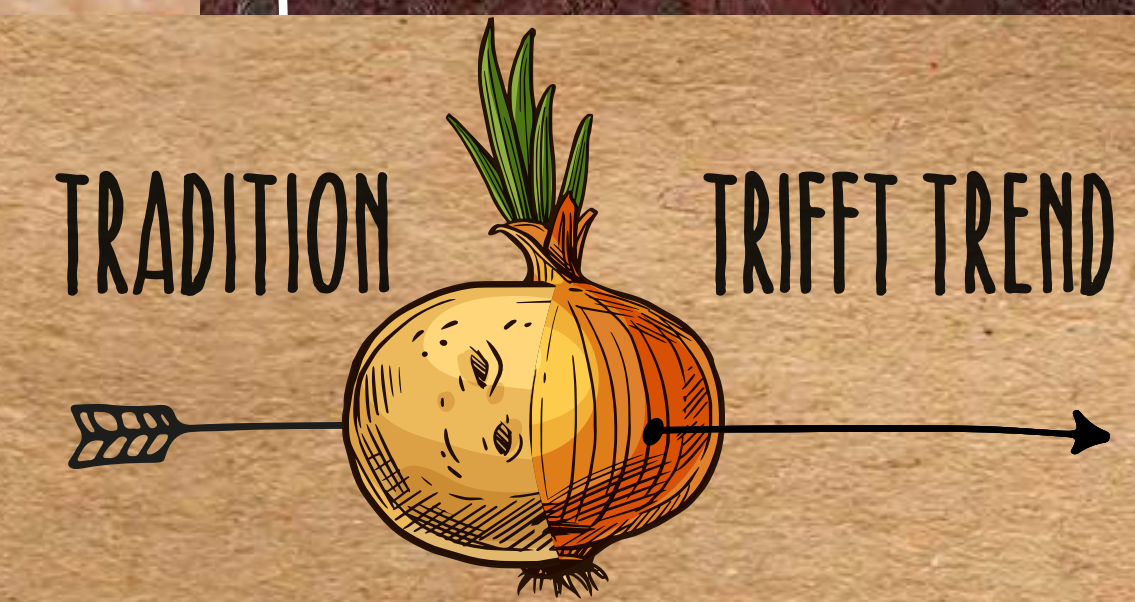
*mit Knäckebrot, Kürbis und
Zwiebel-Chutney*

Dieser Salat mit glasiertem Kürbis überzeugt mit rassicem Chutney. Das Knäckebrot sorgt für den Extra-Crunch.



→ ZUM REZEPT

HERBSTLICHE HAUPTGEBIRGE



Österreichische Herbst- und Winterküche



MAISPOULARDE

mit Chicorée und Maronsauce

Eine tolle Geschmackskombination, die deine Küche von anderen abhebt.



→ ZUM REZEPT

SPECKKNÖDEL

mit Würzcreme

Das deftige Knödelgericht ist traditionell und wie gemacht für deine herbstliche Speisekarte.



→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

WILD-GEFLÜGEL



ENTE IN ZWETSCHGENSAUCE

mit Puschlaven Buchweizen
Eine fruchtig-deftige Herbst-Liaison, die sich gut vorbereiten lässt.



→ ZUM REZEPT

SOUS-VIDE GEGARTE ENTENBRUST

mit Puschlaven Buchweizen und Ofenkürbis
Der Klassiker Kürbis passt hervorragend zu der feinen Orangennote.



→ ZUM REZEPT

WILDGERICHTE

TRADITION TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche

HIRSCHFILET

mit Pfeffersauce, Kren-Yorkshire-Pudding und gebratenem Gemüse

Das Feinste vom Hirsch wird durch den pikanten Kren zum Geschmackserlebnis.



→ ZUM REZEPT



FASCHierter WILDBRATEN

mit Spätzle und Garnitur

Eine beliebte Kombi, hier mit Hirsch geht auch gut mit Reh oder Wildschwein.



→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

WILDGERICHTE



HIRSCHKOTELETTE

*mit Steinpilz-Portweibutter
und Kartoffel-Käse Dominos*

Rustikal serviert, modern
interpretiert, dieses Rezept ist
purer Herbstgenuss.



→ ZUM REZEPT

HIRSCHMEDAILLON

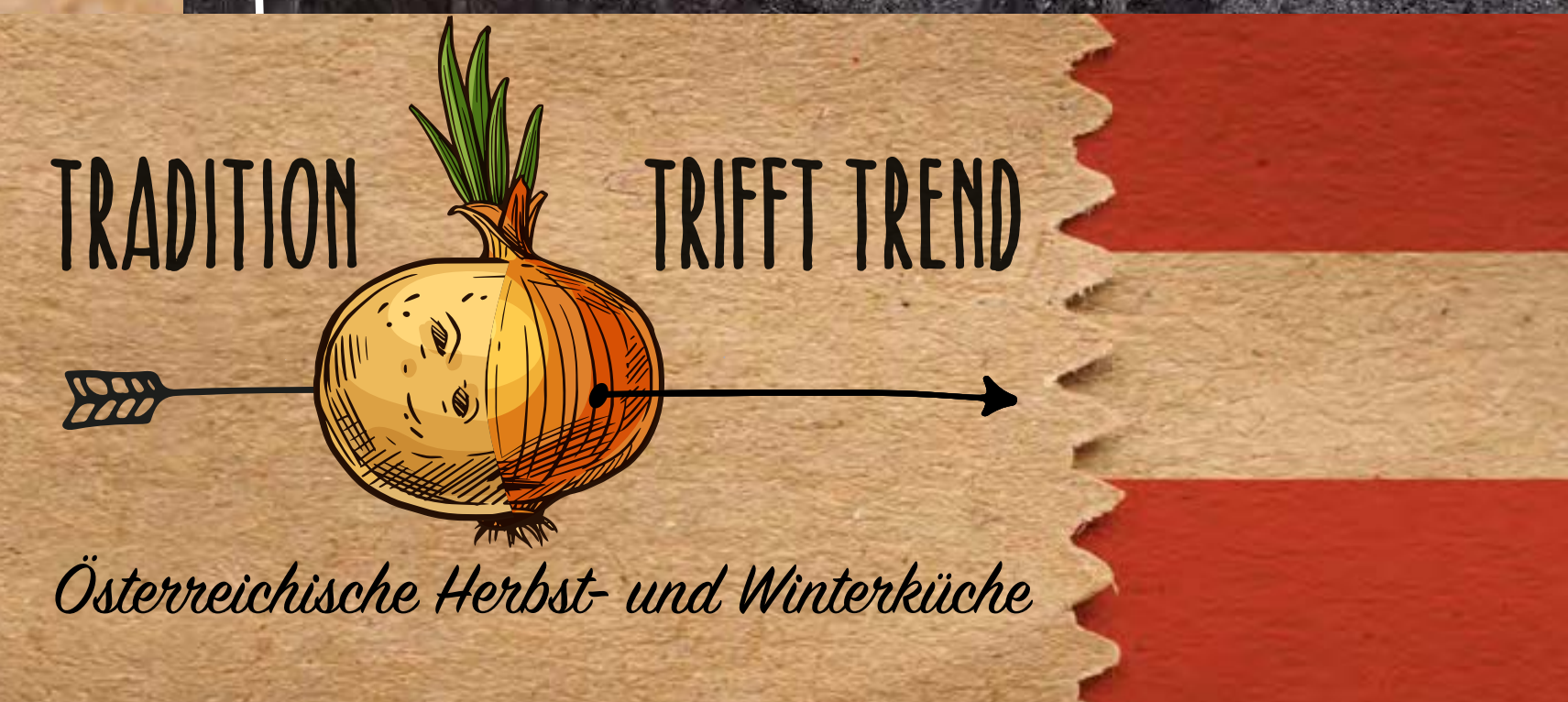
*mit blauem Kartoffelstampf und
Karotten-Brombeer-Salat*

Dieses schmackhafte Wildgericht
mit Frucht und Gemüse ist auch ein
richtiger Augenschmaus mit seinen
Farben und Aromen.



→ ZUM REZEPT





Zeitersparnis
mindestens 50%.

UNTERBESETZT? BESTSELLER SCHNELL UND GUT ZUBEREITET:

1. Wir bieten dir **neue** Möglichkeiten
2. Setze auf **effiziente** Ideen
3. Step by step und **gelingsicher**

ZWIEBELROSTBRATEN
*mit Rotweinsauce
und Röstkartoffeln*

Der Klassiker voll „effizient“ –
weniger Personal, weniger Zeit,
weniger Kosten:

HIER SIEHST DU
WIE DAS GEHT!



Kartoffel-Ecken sind modern und einfach in der Vor- und Zubereitung



Vorportioniertes Fleisch anbraten und bei 80° zum Ruhen in den Ofen geben



Dann Bratensatz mit Rotwein, Wasser und Knorr Bratenjus vollenden

SCHMECKT UND SPART BIS ZU 50% PERSONAL

Vor allem die Basisarbeit für deine Saucen benötigt eine Menge Zeit und das Know-how erfahrener Köche. Unsere Produkte bieten dir Saucenvielfalt auch ohne großen Arbeitsaufwand:

Einfach

- ersetzt Fachkräfte
- spart viel Arbeitszeit

Kalkulierbar

- gibt Planungssicherheit
- ist lange haltbar

Vielfältig

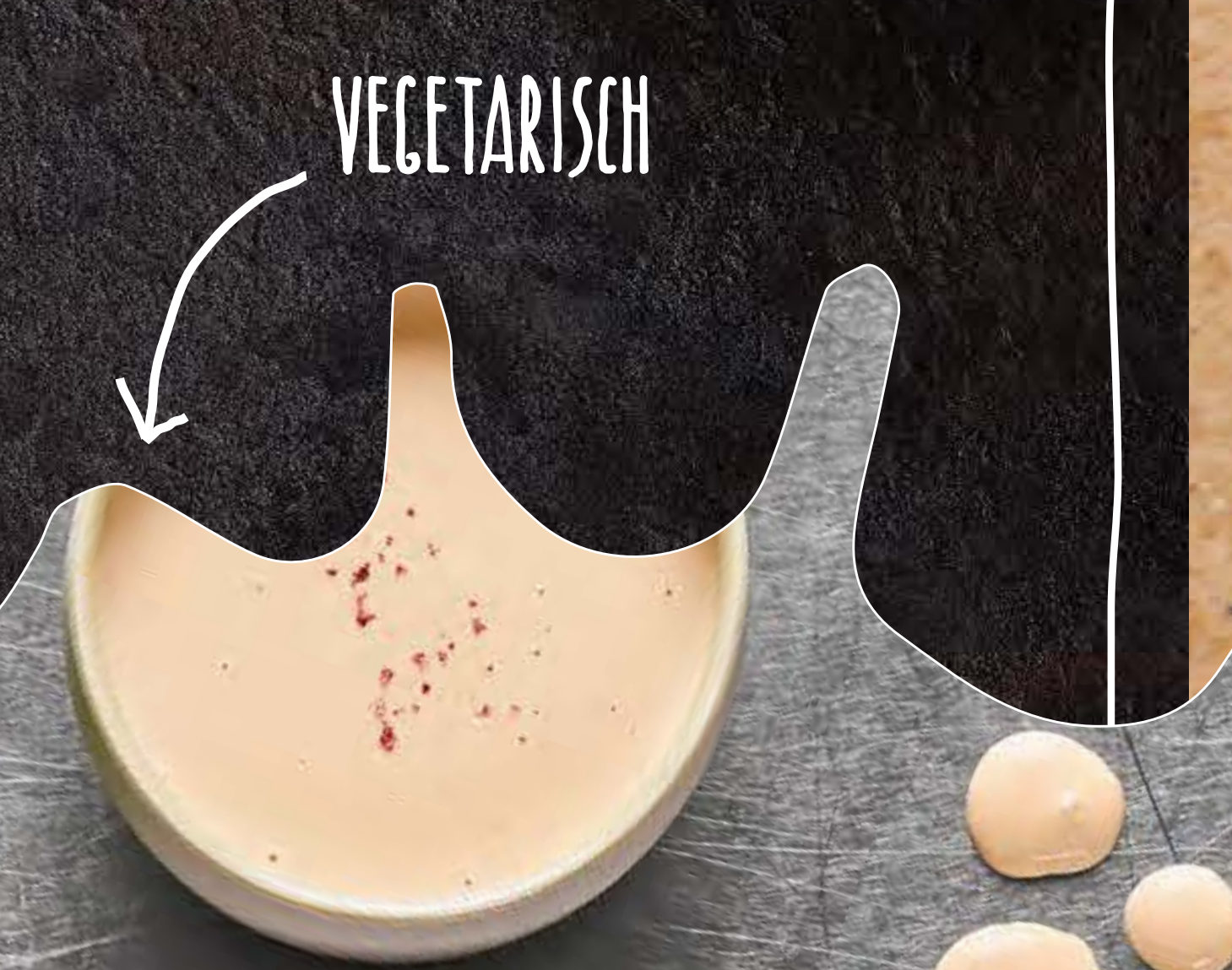
- bietet Raum für Eigenkreationen
- jederzeit einsetzbar

Hochwertig

- gleichbleibend guter Geschmack
- garantiert hohe Qualität

PENNE
*mit Schmorgemüse
und Tomaten-Hollandaise*
Einfach vorbereiten, schnelles Finish, aber trotzdem raffiniert.

HIER SIEHST DU WIE DAS GEHT!



Gemüse in große Stücke schneiden, anbraten und Penne zubereiten



Lukull Sauce Hollandaise erwärmen und Knorr Tomatino unterheben



Zutaten in Nudelwasser schwenken und Tomaten-hollandaise unterheben



Zeitersparnis mindestens 50%.

HERBSTLICHE HAUPTSPESSEN



SELBSTGEMACHTE, GROBE BRATWURST

mit Zwiebeljus, Rösti und Radicchio Rosso

Traditionell gute Hausmannskost, die immer ankommt.



→ ZUM REZEPT



GLASIERTE SCHWEINEFÜSSE

mit Trüffel, Salzkartoffeln und Frühlingszwiebeln

Eine Delikatesse, die durch feine Zutaten zum Herbst-Highlight wird.



→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

HERBSTLICHE HAUPTSPESSEN

HAUSGEMACHTER LEBERKÄSE

*mit Bratkartoffeln
und Herbstsalat*

Einfach, sehr beliebt und mit den nötigen Vitaminen gute Herbststimmung.



→ ZUM REZEPT



BLUNZEN PUDDING

mit Herbstsalat

Außergewöhnlich deftig, tolle Kombi mit dem Maroni- Apfel-Trauben-Salat.



→ ZUM REZEPT

KREN-KRUSTENBRATEN

mit Polenta und Rote Rüben

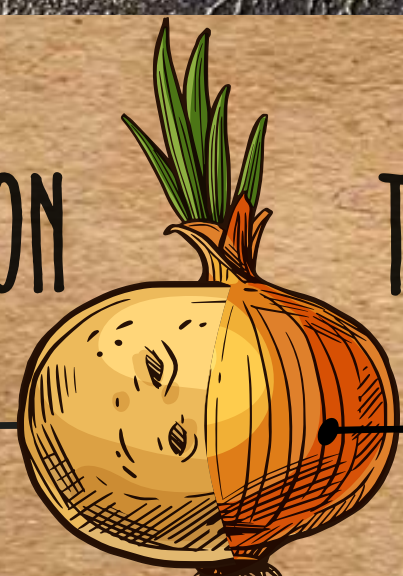
Senf und Kren machen dieses Ofengericht zum waschechten Österreicher.



→ ZUM REZEPT



FESTLICHE HAUPTSPESSEN

TRADITION  TRIFFT TREND

Österreichische Herbst- und Winterküche



FONDUE CHINOISE

mit Kaltsaucen

Ein Klassiker mit dünnen Rindfleischscheiben und einer Vielzahl schmackhafter Kaltsaucen: BBQ, Cocktail, Tartare und Curry.



→ ZUM REZEPT



FESTLICHE HAUPTSPESSEN

KALBFLEISCHPASTETE

mit Cumberland Sauce

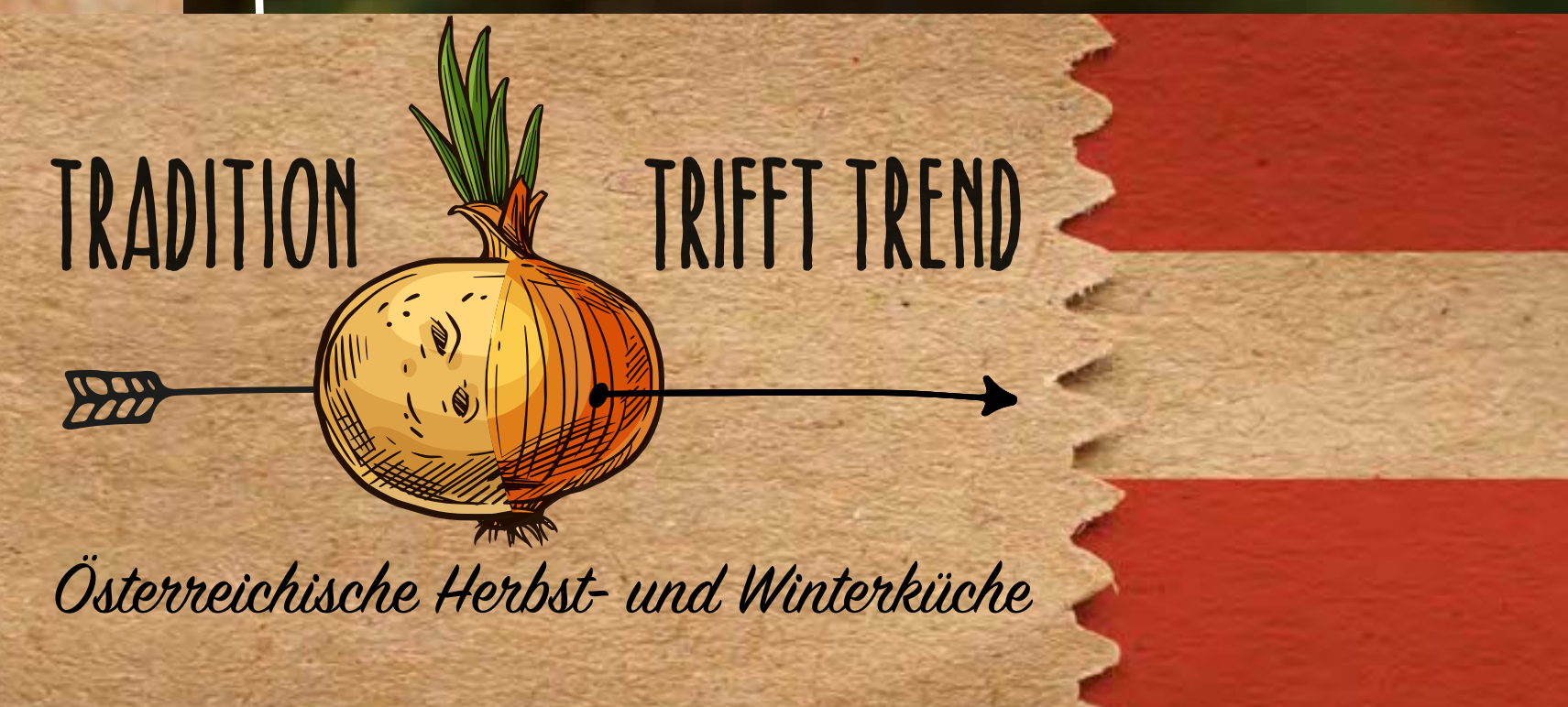
Das Fleisch versteckt sich in einer opulenten Füllung, umhüllt von einem herzhaften Pastetenteig. Dazu wird eine fruchtige Cumberland Sauce kalt serviert.



→ ZUM REZPT



FESTLICHE DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE

mit Schokoladeneis

Eine zarte Creme mit Milch und Sahne, zerbröseltes Weihnachtsgebäck für den Crunch und als kühle Krönung Schokoladeneis.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



ZUM REZEPT



STRACCIATELLA TARTELETTES

mit Grapefruit

Luftige Mousse Stracciatella in Mürbeteig-Tartelettes wird mit frischfruchtigen Grapefruit-Filets und feinem Vanilleeis kombiniert.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

HERBSTLICHE DESSERTS

MARONI DESSERT VARIATION

Kuchen, Mousse und Eis: ein Hoch auf den süßen Herbstgenuss.



→ ZUM REZEPT

MARONIEIS

auf Traubensalat mit Moscato

Maroni und die süße Note aus der Muskateller-Traube: ein perfektes Paar.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT

KÜRBISSOUFFLÉ

mit Vanille-Safransauce
und Maronieis

Ein raffiniertes Dessert, das die Aromen des Herbstes auf den Punkt bringt.

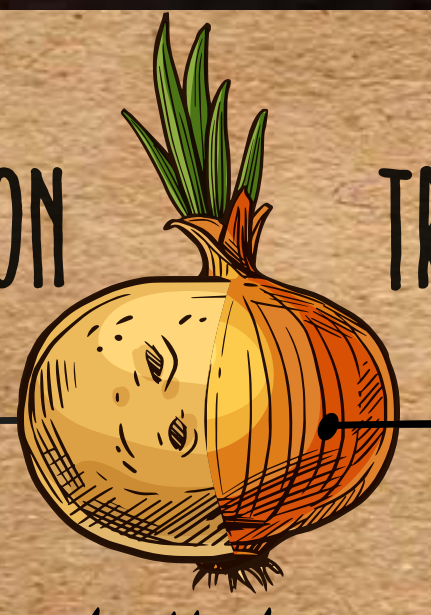
CARTE D'OR
PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT



TRADITION TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche

Basissauce ist KNOCHENARBEIT...

Sie erfordern viel Zeit und Energie, binden Personal und verursachen schwer kalkulierbare Kosten. Gute Basisprodukte ersparen dir das, ohne deine Kreativität einzuschränken.

SAUCEN

- ▶ schnelle und einfache Zubereitung
- ▶ garantierte Gelingsicherheit und lange Stabilität
- ▶ einfach nach eigenen Ideen zu variieren



Knorr Demiglace
Art.-Nr.: 04534
1 x 1 l



Knorr Bratenjus pastös
Art.-Nr.: 49850
1 x 1,2 kg



Knorr Braune Grundsauce
Art.-Nr.: 07447
1 x 2 kg



Knorr Wild Sauce
Art.-Nr.: 10579
1 x 1 kg



Knorr Heller Kalbsfond
Art.-Nr.: 45851
1 x 1 kg



Lukull Sauce Hollandaise
Art.-Nr.: 50373
1 x 1 l

ALLE PRODUKTE FINDEST DU AUF UFS.COM

PRODUKTÜBERSICHT MODERNE ÖSTERREICHISCHE HERBST-WINTER-KÜCHE

BOUILLONS



Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon
Art.-Nr.: 38738
1 × 1 kg



Knorr Professional Gemüse Bouillon konzentrierte Rezeptur
Art.-Nr.: 62533
1 × 1 kg



Knorr Professional Bio Rindfleisch Bouillon
Art.-Nr.: 87391
1 × 1 kg



Knorr Professional Gemüsegold Bouillon
Art.-Nr.: 07181
1 × 15 kg



Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich
Art.-Nr.: 42290
1 × 5 kg



BINDEMITTEL



Maizena Maisstärke
Art.-Nr.: 08014
1 × 2,5 kg

BEILAGEN



Knorr Kartoffel-Püree Flocken
Art.-Nr.: 04430
1 × 4 kg

HELLMANN'S



Hellmann's REAL Mayonnaise
Art.-Nr.: 84511
1 × 5 l



CARTE D'OR



Carte D'Or Schokolade
Art.-Nr.: 33428
1 × 5 l



Carte D'Or Vanille
Art.-Nr.: 74740
1 × 2,4 l



Carte D'Or Salted Caramel Eis
Art.-Nr.: 74668
1 × 2,4 l



Carte D'Or Zimt Eis
Art.-Nr.: 35721
1 × 2,4 l



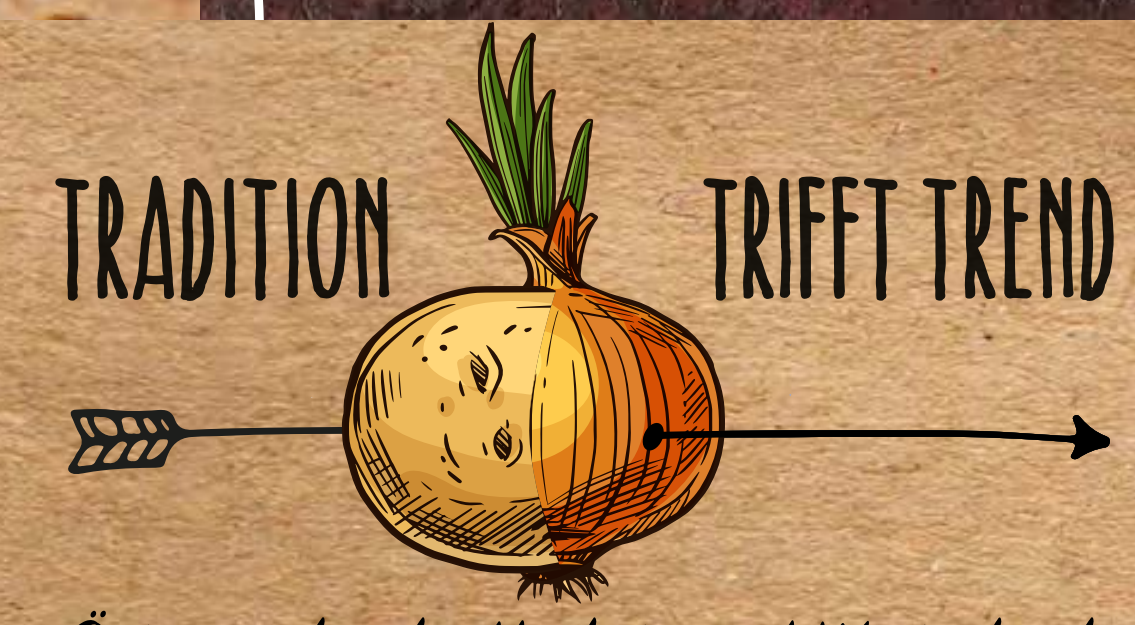
Carte D'Or Maroni Eis
Art.-Nr.: 53579
1 × 2,4 l



Carte D'Or Dessert Topping Toffee
Art.-Nr.: 18606
1 × 1 kg



ALLE PRODUKTE FINDEST DU AUF UFS.COM



TRADITION

TRIFFT TREND

Österreichische Herbst- und Winterküche

„WIR SIND FÜR DICH DA!“



DEINE UFS CULINARY
FACHBERATER VOR ORT!
HERZLICHE GRÜSSE
AUS WIEN!

THEMEN-WORKSHOPS

Jetzt für unsere Workshops anmelden.

Hier findest du mehr Infos

VERKOSTUNG, SCHULUNG UND BERATUNG

Die Culinary Fachberatung bei dir vor Ort! Melde dich bei deinem Unilever Food Solutions & Eskimo Ansprechpartner und vereinbare einen Termin.

UND ZU JEDERZEIT:



Folge uns auf Instagram:

- [ufs_langnese_lusso_eskimo](#)
- [chefs2follow](#)



Folge uns auf Facebook: [facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](#)



Abonniere unseren Newsletter

Mit dem Newsletter von UFS erhältst du regelmäßig Rezeptideen, Informationen zu neuen Trends und Produktmustern, Gewinnspielen und vieles mehr.

Unilever Austria GmbH
Unilever Food Solutions & Eskimo
Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien
Tel.: +43 160 5350
ufsservice@unilever.com · www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.