

Sommer ist,
wenn es nach
Sommer schmeckt.



Tolle Rezeptideen für jede Wetterlage.

www.ufs.com/heissersommer

 Unilever
Food
Solutions

Heiß gegrillt und cool gedippt.



Alle Rezepte finden Sie auch auf
www.ufs.com/heissersommer

Sommerzeit ist Grillzeit -
servieren Sie Fleisch von
seiner besten Seite.

- ① Bistecca Fiorentina mit hausgemachtem Preiselbeer-Ketchup und Pastinaken
- ② Am Stück gegrilltes Schweins-Kotelette mit Kakao-Chili-Schaum und Süßkartoffeln
- ③ Schlangenbrot
- ④ Gegrilltes Kalbskotelett mit Pak Choi
- ⑤ Barbeque-Schaum / Kokos-Curry-Schaum / Speck-Schaum
- ⑥ Flank Steak mit würziger Tomate und Fenchel



KNORR Collezione Italiana
Tomato
Pronto Napoletana
Art.-Nr.: 7661
2 kg DOS



RAMA Cremefine
Schlagcreme
Art.-Nr.: 0424
12 x 1 LTE



PHASE Professional
"Wie Butter"
Art.-Nr.: 95358
20 x 250 g KTN

Von der Hand in den Mund - Street Food.



Auf die Hand heißt noch
lange nicht schnell und einfach.
Begeistern Sie mit raffinierten
Street Food-Sandwiches.

⑦ Pumpernickel-
Sandwich mit gezupfter
Lammschulter

⑧ Sandwich mit
gegrillten Seeteufel-
Medaillons

⑨ Ciabatta mit
gegrilltem, gezupftem
Lachs und Zucchini

Ⓐ Black Cucumber
Ⓑ Watermelon Sunrise
Ⓒ Rucola-Ananas-Drink



HELLMANN's REAL
Mayonnaise
Art.-Nr.: 84511
5 l EIM



KNORR Professional
Gewürzpasta Chili
Art.-Nr.: 53534
2 x 750 g DOS

Bunte Salate für jede Outdoor-Party.



Leichte Kost für
heiße Tage - servieren Sie
kreative Salatideen.

- ⑩ Kichererbsen-Zuckerschoten-Salat mit gegrillten Garnelen
- ⑪ Blattsalat mit Radieschen
- ⑫ Feigen mit Parmaschinken und geröstetem Ciabatta
- ⑬ Mais-Salat mit Avocado und roten Zwiebeln
- ⑭ Pochiertes Ei mit Kresse und Speck
- ⑮ Kartoffel-Focaccia mit Cherry Tomaten



KNORR Salat Krönung
Gartenkräuter
Art.-Nr.: 43030
1 kg EC



KNORR Professional
Vinaigrette Zitrus
Art.-Nr.: 92359
6 x 1 l FL

Unsere Sommerrezepte
lassen keinen Wunsch offen -
vegane Küche für
die Outdoor-Saison.

- ⑯ Gegrillter Spinatstrudel mit Dip
- ⑰ Papaya-Mango-Salat mit Erdnüssen
- ⑱ Linsen Dal mit Curry
- ⑲ Lemon Curd
- ⑳ Zitronenragout
- ㉑ Salz-Zitronen
- ㉒ Kandierter Ingwer



KNORR Klare Suppe
Art.-Nr.: 71270
12 x 1 kg EC



CATERLINE Spinatstrudel
mit Tofu - vegan
Art.-Nr.: 994079
6 x 750 g KTN



Vegan, vielfältig
und lecker!



Zutaten:

- Sauce:** 350 g PHASE Professional "Wie Butter"
10 g KNORR Professional Gewürzpaste Chili
15 g Kakaopulver
120 g Carte d'Or BETA Couverture Drops dunkel, geschmolzen
6 g KNORR Aromat
20 g KNORR Professional Gewürzpaste Ingwer Zitronenzesten
- Grillgemüse:** 20 g PHASE Professional Butter Flavour
600 g Süßkartoffeln
600 g Artischocken, frisch
200 g Jungzwiebeln, in Ringe geschnitten
3 Stk. Rosmarinzweige
30 Stk. Speckscheiben, in Streifen geschnitten
Zitronenzesten

Zubereitung

Fleisch: Gewürze ohne Salz mörsern. Fleisch mit PHASE Professional Butter Flavour einpinseln und mit Gewürzen und Salz würzen. Auf dem Grill oder wie gewohnt zubereiten.

Tipp: Mit der gleichen "Gewürzmischung" können auch geschnittene Koteletts zubereitet werden.

Sauce: PHASE "Wie Butter" schaumig schlagen. Restliche Zutaten untermischen. Mit Hilfe von Frischhaltefolie oder Backpapier zu einer Rolle formen. Kühnen oder Frieren. Nach Bedarf schneiden und auf das fertige Fleisch legen.

Grillgemüse: Alle Zutaten bis auf die Jungzwiebeln abmischen. Gemüse in einer Grillschale auf dem Grill oder im Ofen garen. Wenn das Gemüse fast fertig ist, die Jungzwiebeln untermischen, damit sie noch knackig bleiben. Vor dem Servieren mit Zitronenzesten verfeinern.

Zutaten (für 10 Portionen)

Fleisch: 2 kg Rindfleisch, T-Bone-Steak
15 g Salz
10 g Pfeffer, ganz, schwarz
Sauce: 400 g Zwiebeln, fein gewürfelt
80 g Rohrzucker
600 g KNORR Collezione Italiana Pomodori Pelati
200 ml KRESSI Essig
10 g KNORR Professional Gewürzpaste Chili
50 g KNORR Collezione Italiana Tomatenmark - Concentrato di pomodoro
3 Stk. Sternanis
20 g KNORR Professional Gewürzpaste Paprika
8 g Pfeffer, ganz
300 g Preiselbeeren
Grillgemüse: 900 g Pastinaken, in Spalten geschnitten
200 g Rote Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
150 g Zitronen, unbehandelt
30 g Knoblauch
10 g frische Kräuter, gemischt, gezupft
10 ml PHASE Professional Butter Flavour
5 g Salz

Zubereitung

Fleisch: T-Bone-Steak mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen. Nach Wunsch auf dem Grill oder in der Pfanne braten.

Sauce: Zucker mit den Zwiebeln karamellisieren. Mit grob zerdrückten Pelati ablöschen. Restliche Zutaten hinzufügen und schwach 1 Stunde köcheln lassen. Ketchup grob pürieren und sämig einkochen. Abschmecken. Abkühlen lassen und zum Fleisch reichen.

Grillgemüse: Alle Zutaten abmischen und auf ein Grillblech geben. Im Rohr oder auf dem Grill garen (ca. 20 Minuten), evtl. gegen Ende der Garzeit mit Alufolie zudecken.



2 | Am Stück gegrilltes Schweins-Kotelette mit Kakao-Chili-Schaum und Süßkartoffeln

Zutaten (für 10 Portionen)

Fleisch: 1,50 kg Schweinekotelett
20 g Pfeffer, ganz, schwarz
40 g Koriander, Samen
40 g Kümmel, ganz
30 g Senfsamen
10 g Salz
80 g PHASE Professional Butter Flavour



6 | Flank Steak mit würziger Tomate und Fenchel

Zutaten (für 10 Portionen)

Fleisch: 1,80 kg Flanksteak
40 g KNORR Würzmix für Fleisch
50 g PHASE Professional "Wie Butter"
30 g KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch
20 g KNORR Professional Gewürzpaste Pfeffer Mix
5 g Wachholderbeeren
60 ml Olivenöl
15 g Oregano, frisch
40 g Petersilie, gehackt
Tomaten-Gemüse:
50 g Rohrzucker
100 ml KRESSI Essig
60 g KNORR Collezione Italiana Tomatenmark - Concentrato di pomodoro
6 Stk. Sternanis
5 g KNORR Professional Gewürzpaste Chili
80 g Zitronengras, Stangen
2 Stk. Limettenblätter
400 ml Weißwein
30 ml KNORR Soja Sauce Indonesischer Art - Ketjap Manis
1,20 kg KNORR Collezione Italiana Pomodori Pelati, 20 Stück, ganz
Grillgemüse:
900 g Fenchelknolle
Salz
30 g PHASE Professional Butter Flavour
5 g Thymian, frisch
5 g Rosmarin, frisch
1 Stk. Zitronen

Zubereitung

Fleisch: Wachholderbeeren im Mörser zerstoßen und in einer Pfanne trocken anrösten. PHASE Professional "Wie Butter" schmelzen. Mit den restlichen Zutaten zu einer Paste abmischen. Flank Steak mit Würzmix marinieren und nach Wunsch braten. Mit der Gewürzpaste bestreichen.

Tomaten-Gemüse: Rohrzucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Essig ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und etwas einkochen, evtl. nachwürzen. Pelati in den Fond einlegen und ziehen lassen. Vor dem servieren leicht erwärmen.

Grillgemüse: Fenchel in Scheiben schneiden, einsalzen, und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach abwaschen. Mit PHASE Professional Butter Flavour in einer Grillpfanne oder bepinselt auf einen Grill, Grillmuster einbrennen. Mit den frischen Kräutern marinieren und mit Zitronensaft ablöschen. Abgedeckt ziehen lassen.



5 | Kokos-Curry-Schaum

Zutaten (für 10 Portionen)

8 g Senfsamen
60 g Kokosflocken
20 g Koriander, frisch, gehackt
10 g Chilischoten, fein gehackt
340 g PHASE Professional "Wie Butter"
160 ml RAMA Cremefine Schlagsahne
4 g Kurkuma
4 g Salz
1 g Zimt, gemahlen
30 g KNORR Professional Gewürzpaste Curry

Zubereitung

Senfsamen in einer Pfanne trocken rösten. Diese nach dem auskühlen fein reiben. Kokosflocken hellbraun rösten. RAMA Schlagsahne und PHASE Professional "Wie Butter" separat aufschlagen. Alle Zutaten mit Hilfe eines Schneebesens zu einer geschmeidigen Masse rühren. In einer Folie zu einer Rolle formen (oder in Backpapier). Kühnen oder einfrieren. Je nach Bedarf schneiden.



9 | Ciabatta mit gegrilltem Lachs und Zucchini

Zutaten (für 10 Portionen)

Sandwich:
5 Stk. Ciabatta
1 kg Lachsfilet, geputzt, gezupft
40 g KNORR Würzmix für Fleisch
20 g Dill, frisch, gehackt
2 Stk. Zitronen, unbehandelt
80 g Rote Zwiebeln, fein gehobelt
100 g Zucchini, dünne Scheiben
10 g Dill, frisch, gezupft
Sauce:
225 g Hellmann's REAL Mayonnaise (80% Fett)
85 g KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch
85 g RAMA Cremefine Verfeinerungscreme
45 g Jungzwiebeln, sehr fein geschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sandwich: Ciabattabrot halbieren und grillen. Lachs in Würzmix würzen und zusammen mit dem gehackten Dill und der Zitrone in Alufolie einpacken. Packet auf dem Grill oder im Ofen garen. Lachs auspacken und grob zerupfen. Zucchini braten bzw. grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini, Zwiebeln und gezupften Dill zum Anrichten bereitstellen.

Sauce: Alle Zutaten gut abmischen und kalt stellen. Gegrilltes Brot mit Mayonnaise-Sauce bestreichen. Mit den restlichen Zutaten anrichten.



13 | Mais-Salat mit Avocado und roten Zwiebeln

Zutaten (für 10 Portionen)

Salat:
600 g Zuckermais, abgegossen
300 g Avocados, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten
100 g Zwiebeln, rot, feine Streifen
Dressing:
300 ml KUNER French Dressing
50 g RAMA Cremefine Verfeinerungscreme
20 g KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch
1 g KNORR Professional Gewürzpaste Chili
1 Stk. Limette

Zubereitung

Salat: Mais mit Zwiebeln mischen. Salat in Gläser füllen. Mit Avocadoscheiben ausgarnieren.
Dressing: Alle Zutaten vermischen. Limettenzesten und -saft hinzufügen. Dressing à part servieren oder den Salat gleich damit anmachen.



17 | Papaya-Mango-Salat mit Erdnüssen

Zutaten (für 10 Personen)

500 g Mango
500 g Papaya
250 g Wassermelone, nur das Weiße
50 g Ingwer, frisch, geschält, fein geschnitten
5 g Chilischoten, entkernt, fein geschnitten
2 Stk. Limetten
1 Stk. Orangen
50 g Palmzucker
2 g Salz
25 g Kokosflocken
50 g Erdnüsse
20 g Koriander, frisch, gehackt
300 ml KNORR Professional Vinaigrette Zitrus

Zubereitung

Mango, Papaya und das Weiße der Wassermelone in Julienne schneiden. Von den Limetten und Orangen Zesten reiben und Saft aussprengen. Saft mit geriebenem Ingwer, geschnittenen Chili, Palmzucker und Zitronen-Vinaigrette abröhren, abschmecken. Kokosflocken und Erdnüsse hell rösten. Julienne mit Marinade marinieren. Anrichten und mit Kokosflocken, Erdnüssen und Koriander ausgarnieren.



16 | Gegrillter Spinatstrudel mit Dip

Zutaten (für 10 Personen)

Strudel:
10 Stk. CATERLINE Spinatstrudel mit Tofu
Dip:
400 g RAMA Cremefine Verfeinerungscreme
2 Stk. Limetten, Zesten und Saft
5 g KNORR Professional Gewürzpaste Chili

Zubereitung

Strudel: Strudel laut Verpackung zubereiten.
Dip: Alle Zutaten für den Dip gut mischen. Zum Strudel reichen.



18 | Linsen Dal mit Curry

Zutaten (für 10 Personen)

100 g Linsen, braun
100 g Linsen, grün
100 g Linsen, rot
1,5 l KNORR Klare Suppe, zubereitet
10 ml PHASE Professional Butter Flavour
Zwiebeln, fein geschnitten
5 g KNORR Primerba Knoblauch
15 g Ingwer, frisch, fein geschnitten
5 g Chilischoten, entkernt, fein geschnitten
40 g KNORR Professional Gewürzpaste Curry
75 g KNORR Coconut Milk Powder
20 g KNORR Klare Suppe
500 ml Wasser
2 g Salz
8 g Koriander, frisch, gehackt
100 g Jungzwiebeln, fein geschnitten

Zubereitung

Jede Linsensorte in je 0,5 l KNORR Klare Suppe kochen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili in PHASE Butter Flavour anschwitzen. Die gekochten Linsen hinzugeben. Currysauce beigeben und vorsichtig mitteldünsten. Mit Wasser aufgießen. KNORR Coconut Milk Powder und KNORR Klare Suppe hinzufügen. Zu einer cremigen Konsistenz einkochen und würzen. Mit gehacktem Koriander und Frühlingszwiebeln servieren.
Tipp: Das Gericht kann mit beliebigen Gemüse ergänzt werden.

Passen zu jeder Wetterlage: Unsere Top Produkte.

Detaillierte Informationen
zu den Artikeln aus dieser
Broschüre und zu deren
Produkteigenschaften finden
Sie unter www.ufs.com

**SAMMELN
& PRÄMIEN
SICHERN!**



1 KNORR Collezione Italiana
Tomato Pronto Napoletana
Art.-Nr.: 07661 2 kg DOS
Art.-Nr.: 80175 4x 3 kg BTL
Art.-Nr.: 87920 3x 4,15 kg DOS



2 KNORR Salat Krönung
Gartenkräuter
Art.-Nr.: 43030 1 kg EC
Art.-Nr.: 07751 5 kg EIM



3 KNORR
Klare Suppe
Art.-Nr.: 71270 12 x 1 kg EC
Art.-Nr.: 42290 5 kg EIM
Art.-Nr.: 07190 15 kg EIM
Art.-Nr.: 07199 50 kg EIM



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH | Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien
T 01/6 05 35-230 E contact.foodsolutions@unilever.com W www.ufs.com

Folgen Sie uns auf

**Unilever
Food
Solutions**