

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®



**Deutschland
schmeckt!**
Henglein macht's leicht.



KOCHEN WIE ZUHAUSE

Deutsche Küche

In 15 Rezepten quer
durch Deutschland.

Ganz einfach nach-
kochen & wohlfühlen.

Guten Appetit!

**Deutschland
schmeckt!**

Henglein macht's leicht.

HENGLEIN legt besonders viel Wert auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe, die schonend und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.

QUALITÄT & VIELFALT

- im Nu und ohne Aufwand leckere, abwechslungsreiche Gerichte zaubern
- konstant hohe Qualität und bester Geschmack – wie selbstgemacht

Unser Frische-Sortiment bietet eine Vielzahl wandlungsfähiger Produkte für unzählige Rezeptideen: frische Backteige, Teigwaren, Kartoffel- und Kloß-Spezialitäten sowie Hefeklöße & süße Hefeknödel.

**SCHNELL & EINFACH ZUBEREITET –
IMMER EIN GENUSS!**





Seite	REZEPT	PRODUKT		
04	Linsen & Spätzle	Eierspätzle		
05	Käseknöpfe mit Röstzwiebeln	Knöpfe		
06	Erdbeer-Knödel	Seidenknödel		
07	Sauerbraten	Seidenknödel		
08	Schnibbelkuchen	Kloßteig „Fränkisch halb & halb“		
09	Döppekoche	Kloßteig „Fränkisch halb & halb“		
10	Rinds-Rouladen	Kloßteig „Fränkisch halb & halb“		
11	Reibekuchen mit Apfelmus	Reibekuchenteig „Rheinische Art“		
12	Zander in Kartoffelkruste	Kartoffelpufferteig		
13	Gefüllter Hackbraten	Kartoffel-Gnocchi		
14	Kohlrouladen	Kartoffel-Gnocchi		
15	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	Kartoffelnudeln		
16	Gulasch	Böhmische Knödel		
17	Zwiebelkuchen	Pizzateig		
18	Gänsekeule mit Lebkuchen-Soße	Seidenknödel		

Schwierigkeitsgrad:



Einfach · Mittel · Raffiniert

So viel Zeit muss sein:



Aktiv sein · Koch-/Backzeit



**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Eierspätzle (400 g)

1 Zwiebel

1 EL Pflanzenöl

375 g Linsen

2 EL klare, gekörnte
Fleischbrühe

100 g Rauchfleisch

2-3 EL klassische
Mehlschwitze

1-2 EL Butter

2 Paar Wiener
Würstchen

Essig

Salz & Pfeffer

LINSEN & SPÄTZLE

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in heißem Öl andünsten. 1 l Wasser und gewaschene Linsen dazugeben, aufkochen lassen und klare Fleischbrühe hinzugeben. Rauchfleisch darauflegen und alles ca. 45 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.

Rauchfleisch herausnehmen. Linsen mit klassischer Mehlschwitze binden und mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken.

Eierspätzle in einer Pfanne in heißer Butter kurz schwenken. Linsen mit in Scheiben geschnittenem Rauchfleisch, heißen Wienern und den Eierspätzle servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal 3779/903

Eiweiß: 60,3 g

Fett: 40,0 g

Kohlenhydrate: 74,0 g

BE: 6,0

Zubereitung: 25 Min.

+ Garen: 45 Min.





KÄSEKNÖPFLE MIT RÖSTZWIEBELN

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in 2 EL erhitztem Öl goldbraun braten.

Knöpfle separat in restlichem Öl braten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Käse überstreuen und anschmelzen lassen.

Käseknöpfle mit Röstzwiebeln anrichten und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Pack. HENGLEIN Knöpfle (800 g)

2 Zwiebeln

3 EL Pflanzenöl

200 g geriebener Käse (Emmentaler, Gouda, Bergkäse)

Muskat, gemahlen

Salz & Pfeffer

Tipp: Fügt man etwas Milch oder Sahne zu, wird das Gericht schön geschmeidig.



PRO PORTION:

KJ/kcal: 3111/743

Eiweiß: 30,5 g

Fett: 42,0 g

Kohlenhydrate: 59,0 g

BÉ: 4,5

Zubereitung: 15 Min.

+ Braten: 10 Min.

**ZUTATEN FÜR
6 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig Seiden-
knödel (750 g)

150 g frische
Erdbeeren

2 Pack. Vanillezucker

1 Pack. gemischte
Beeren, tiefgekühlt
(350 g)

1-2 EL Zucker

200 ml Vanillesoße,
fertig käuflich

ERDBEER-KNÖDEL

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln und mit einem Päckchen Vanillezucker bestreuen.

Seidenknödelteig verkneten, zu ca. 12 kleinen Knödeln formen und dabei jeweils mit 2-3 Erdbeerstücken füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben und ca. 20 Min. ziehen (nicht kochen) lassen.

Berenfrüchte in einem Topf erhitzen, mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker und Zucker süßen, aufkochen lassen, nach Wunsch andicken und etwas abkühlen lassen.

Vanillesoße nach Packungsanleitung erwärmen.

Knödel mit Beerengrütze und Vanillesoße servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1048/249

Eiweiß: 4,2 g

Fett: 2,0 g

Kohlenhydrate: 52,0 g

BE: 4,2

Zubereitung: 40 Min.

+ Garen: 20 Min.

Tipp: Füllen Sie die Knödel auch mit Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren.



**PRO PORTION:**

kJ/kcal: 4974/1189

Eiweiß: 124,0 g

Fett: 25,0 g

Kohlenhydrate: 90,0 g

BE: 7,5

Zubereitung: 45 Min.

+ Garen: 120 Min.

SAUERBRATEN

Rindfleisch waschen und trocken tupfen.

Für die Marinade Zwiebeln abziehen, Sellerie, Möhren und Lauch putzen, waschen und alles klein schneiden. Gemüse mit Gewürzen, Essig und Wasser oder Rotwein verrühren und aufkochen. Marinade leicht abkühlen lassen und über das Fleisch gießen und dieses zugedeckt 1 - 2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden.

Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb auffangen, Gemüse beiseite stellen.

In erhitztem Öl das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüse zufügen und kurz mitbraten, Marinade angießen und 120 Min. schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Pumpernickel oder Soßenlebkuchen fein zerkleinern und in die Soße rühren.

Rotkohl und Klöße nach Packungsanweisung zubereiten.

Das gegarte Fleisch aus der Soße nehmen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Den Bratensatz mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Knödeln, Rotkohl, Soße und Preiselbeeren anrichten und servieren.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig Seiden-
knödel (750 g)

750 g Rindfleisch
(aus der Oberschale,
ohne Knochen)

Für die Marinade:

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün
(Sellerie, Lauch/
Porree, Möhren)

5 Wacholderbeeren

15 Pfefferkörner

5 Pimentkörner

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

250 ml Weißweinessig

375 ml Wasser oder
Rotwein

3 EL Pflanzenöl

50 g Pumpernickel
oder Soßenlebkuchen
etwas Zucker

Salz & Pfeffer

Für die Beilagen:

1 Glas Rotkohl
(850 ml)

1 Glas Preiselbeeren
(220 ml)



ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig „Fränkisch
halb & halb“ (750 g)

1 Knoblauchzehe

2 kleine Zwiebeln

1/2 Bund Petersilie

1 Ei

3 EL Pflanzenöl

100 g geriebener Käse
(z. B. Bergkäse)

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

SCHNIBBELKUCHEN

Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Knoblauch zerdrücken, Zwiebeln halbieren und in feine Spalten schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Kloßteig mit Zwiebeln, Knoblauch und Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, 1/3 der Kloßteigmasse in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Mit der restlichen Kloßteigmasse zwei weitere Schnibbelkuchen in jeweils 1 EL Öl braten.

Mit Petersilie und Käse bestreuen und servieren. Dazu schmeckt ein knackiger Gartensalat.

PRO PORTION:

kJ/kcal 2113/505

Eiweiß: 18,0 g

Fett: 22,0 g

Kohlenhydrate: 59,0 g

BE: 5,0

Zubereitung: 40 Min.

+ Braten: 10 Min.





DÖPPEKOCH

Kloßteig mit Eiern und Salz vermischen.

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und in 2 EL erhitztem Öl andünsten. Bratwurst in Scheiben schneiden.

Einen großen, möglichst gusseisernen Topf mit 1 EL Öl austreichen. 1/4 der Bratwurstscheiben in den Topf legen, mit einem 1/4 der Kartoffelmasse und einem 1/4 der Zwiebeln bedecken.

Mit den weiteren Schichten ebenso verfahren, mit der Kartoffelmasse abschließen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 45 Min. backen.

Mit Kräutern bestreuen und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig „Fränkisch
halb & halb“ (750 g)
- 200 g geräucherte
Bratwurst
- 3 Eier
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 TL Salz

Tipp: Statt
geräucherter

Bratwurst kann man
auch durchwachse-
nen Speck verwenden.



PRO PORTION:

<i>kJ/kcal:</i>	1652/395
<i>Eiweiß:</i>	18,2 g
<i>Fett:</i>	16,0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	45,0 g
<i>BÉ:</i>	3,5

Zubereitung: 30 Min.
+ Backen: 45 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

- 1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig fränkisch
halb & halb (750 g)
- 4 Rinderrouladen
(à 150 g)
- 4 Scheiben Speck
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 große Gewürz-
gurken
- 1 Glas Rotkohl
(850 ml)
- 100 ml Rotwein
- 125 ml saure Sahne
- 2 TL scharfer Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Mehl
- Salz & Pfeffer
- einige Zahnstocher

RINDS-ROULADEN

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Suppengrün waschen, putzen und zerkleinern. Fleischscheiben trocken tupfen, mit Senf bestreichen, pfeffern und salzen, Zwiebel darauf verteilen und mit jeweils einer Scheibe Speck bedecken. Gurken längs und quer halbieren, je eine Hälfte auf das Fleischende legen, Rouladen von der Gurke beginnend aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

Rouladen in erhitztem Öl ca. 10 Min. von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch und Gemüse kurz mitbraten, Rotwein und 350 ml Wasser angießen, Tomatenmark einrühren und das Ganze ca. 60 Min. schmoren lassen.

Klöße und Rotkohl nach Packungsanleitung zubereiten.

Rouladen herausnehmen und warmstellen. Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren, Mehl und saure Sahne einrühren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zahnstocher entfernen, Rouladen mit Klößen und Soße anrichten und mit Rotkohl servieren.

PRO PORTION:

<i>kj/kcal:</i>	3131/747
<i>Eiweiß:</i>	46,1 g
<i>Fett:</i>	27,4 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	71,3 g
<i>BÉ:</i>	6,0

Zubereitung: 30 Min.
+ Garen: 60 Min.





REIBEKUCHEN MIT APFELMUS

In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz oder Pflanzenöl erhitzen, den Reibekuchenteig mit einem Esslöffel hineingeben und glattstreichen. Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Die fertigen Reibekuchen im Ofen bei 50° C warm stellen, bis alle Reibekuchen fertig sind.

Vor dem Servieren Reibekuchen mit Rübensirup beträufeln und mit Apfelmus anrichten.

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

1 Eimer HENGLEIN Reibekuchenteig „Rheinische Art“ (1.000 g)

Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Anbraten

1 Glas Apfelmus

1 Glas Rübensirup/ Zuckerrübenkraut



Tip: Mischen Sie 1-2 Eier in den Reibekuchenteig. Alternativ können Sie auch HENGLEIN Kartoffelpufferteig probieren.



PRO PORTION:

kJ/kcal: 3038/725
Eiweiß: 4,4 g
Fett: 5,4 g
Kohlenhydrate: 165,0 g
BÉ: 14,0

Zubereitung: 20 Min.
+ Braten: 20 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Kartoffelpufferteig
(750 g)

4 Zanderfilets
(à ca. 120 g)

Zitronensaft

2 EL Pflanzenöl

Salz

Für die Soße:

400 ml Fischfond

50 g Mascarpone

1 TL Senf

1 TL Sahne-
Meerrettich

2 cl Weißwein

2 TL Zitronensaft

Zucker

gehackter Majoran

Salz & Pfeffer

**ZANDER IN KARTOFFEL-
KRUSTE**

Zanderfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Zander mit dem Kartoffelpufferteig ummanteln und in heißem Öl ca. 10-15 Min. goldbraun braten (evtl. aus dem restlichen Teig kleine Kartoffelpuffer braten).

Für die Soße Fischfond erhitzen, mit Mascarpone, Senf, Meerrettich und Weißwein verfeinern und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und Majoran abschmecken, evtl. mit hellem Soßenbinder andicken.

Die Zanderfilets mit der Soße anrichten und mit Sahne-Meerrettich und einem grünen Salat servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1725/412

Eiweiß: 28,2 g

Fett: 14,0 g

Kohlenhydrate: 43,0 g

BE: 3,5

Zubereitung: 30 Min.

+ Braten: 15 Min.



Tipp: Anstelle von Zanderfilet kann auch Lachsfilet verwendet werden.

**PRO PORTION:**

kJ/kcal: 3602/861

Eiweiß: 50,2 g

Fett: 47,9 g

Kohlenhydrate: 53,4 g

BE: 4,5

Zubereitung: 30 Min.

+ Braten: 50 Min.

GEFÜLLTER HACKBRATEN

Sauerkraut gut abtropfen lassen. Paprika fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Eiern, Zwiebel, Senf, Salz und Pfeffer vermengen.

Sauerkraut und Paprika vermischen, mit Salz, Kümmel, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Semmelbrösel in einer gefetteten Backform verteilen. Boden und Ränder der Backform mit 2/3 der Hackmasse auslegen. Sauerkrautmasse in die Mitte füllen, mit restlichem Hackfleisch bedecken und mit Baconstreifen gitterförmig belegen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) 45-50 Min. braten.

Bratensoße und Kartoffel-Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.

Hackbraten in Scheiben schneiden und mit Soße und Kartoffel-Gnocchi anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN Kartoffel-Gnocchi (500 g)

750 g Hackfleisch (gemischt)

7 Scheiben Speck, Bacon (125 g)

1 kleine Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 285 g)

1 rote Paprika

1 Zwiebel

2 Eier

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL Kümmel

1 Prise Zucker

2 EL Semmelbrösel
Fett für die Backform

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Für die Soße:

2 Pack. Bratensoße für Schweinebraten

3 TL Brühe, gekörnt

Tipp: Auch Pilzsoße eignet sich hervorragend.





ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN
Kartoffel-Gnocchi
(500 g)
- 500 g Hackfleisch,
gemischt
- 100 g Speck,
gewürfelt
- 1 Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen, altbacken
- 1 Ei
- 500 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL Pflanzenöl
- 1-2 EL Senf
- Paprikapulver, scharf
- Majoran
- Kümmel, gemahlen
- Küchengarb
- Salz, frisch
- gemahlener Pfeffer

PRO PORTION:

<i>kJ/kcal</i>	3689/884
<i>Eiweiß:</i>	34,0 g
<i>Fett:</i>	61,0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	50,5 g
<i>BE:</i>	4,2

Zubereitung: 30 Min.
+ Garen: 30 - 40 Min.

KOHLROULADEN

8 Blätter vom Kohl ablösen, blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen.

Hackfleisch mit Ei, eingeweichtem und ausgedrücktem Brötchen, Senf und fein gewürfelter Zwiebel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und Kümmel würzen. Kohlblätter auslegen, Hackfleischteig darauf verteilen, Kohl aufrollen und mit Küchengarb zusammenbinden.

Speck in erhitztem Öl auslassen, Rouladen zugeben und von allen Seiten anbraten. Brühe angießen, aufkochen lassen und abgedeckt 30 -40 Min. schmoren.

Kartoffel-Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.

Rouladen herausnehmen und warmstellen. Soße mit Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen, evtl. mit dunklem Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrouladen mit Soße und Kartoffel-Gnocchi auf Teller anrichten.



Tipp: Einige getrocknete Pilze beim Anbraten der Rouladen zufügen.



SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT UND SPECK

Abgezogene Zwiebeln und Schweinebauch in Würfel schneiden und in erhitztem Öl anbraten.

Kartoffelnudeln zufügen und ebenfalls anbraten. Sauerkraut untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Auf Teller anrichten und mit Schnittlauch-Röllchen überstreut servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Pack. HENGLEIN Kartoffelnudeln (1.000 g)

100 g geräucherter Schweinebauch

1 Dose Sauerkraut (850 ml)

2 Zwiebeln

1 Bund Schnittlauch

2 EL Pflanzenöl

Muskat, gemahlen

Salz & Pfeffer



PRO PORTION:

KJ/kcal: 1491/357

Eiweiß: 11,4 g

Fett: 15,0 g

Kohlenhydrate: 41,0 g

BÉ: 3,5

Zubereitung: 20 Min.

+ Garen: 10 Min.

PRO PORTION:

kj/kcal 2596/641

Eiweiß: 39,0 g

Fett: 22,0 g

Kohlenhydrate: 62,0 g

BE: 5,2

Zubereitung: 45 Min.

+ Garen: 120-150 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Böhmische Knödel
(500 g)

500 g Rindfleisch,
ohne Knochen, oder
geschnittenes
Gulaschfleisch

500 g Zwiebeln

100 g Knollensellerie

1 Karotte (Möhre)

2 rote Paprikaschoten

2 EL Tomatenmark

600 ml Rinder- oder
Gemüsebrühe

1 EL Balsamico- oder
Weißweinessig

3 EL Pflanzenöl zum
Anbraten

1 TL Paprikapulver,
edelsüß

1 TL Paprikapulver,
scharf

2 Lorbeerblätter

1/2 TL Zucker

1-2 Spritzer

Tabascosoße

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

GULASCH

Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Paprika
würfeln. Rindfleisch waschen, trocken
tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden.

Fleisch in erhitztem Öl anbraten, Gemüse,
Tomatenmark, Zucker und Paprikapulver
zugeben und kurz mitrösten.

Mit Brühe ablöschen, Essig und Lorbeerblätter
hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
Zugedeckt 2 - 2 1/2 Stunden bei geringer Hitze-
zufuhr schmoren lassen.

Böhmische Knödel nach Packungsanweisung
zubereiten.

Lorbeerblätter entfernen und das Gulasch mit
Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Soße
eventuell mit etwas dunklem Soßenbinder
andicken.

Gulasch mit den Böhmischen Knödeln auf
Teller anrichten.





ZWIEBELKUCHEN

Pizzateig entrollen, einen kleinen Rand formen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Eventuell den Rand mit etwas Alufolie abstützen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, den Speck würfeln. Speck in erhitztem Öl anbraten, Zwiebeln zugeben und ca. 10 Min. dünsten.

Die abgekühlte Speck-Zwiebel-Mischung auf dem Pizzateig verteilen.

Frischkäse, Crème fraîche und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Käse untermischen und den Guss gleichmäßig über den Zwiebeln verteilen.

Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220° C (Gas Stufe 5, Umluft 200° C) 20-30 Min. backen.

Tipp: Statt Speck kann man auch Thunfisch (Dose) verwenden. Diesen über den Zwiebeln auf dem Teig verteilen.



ZUTATEN FÜR 10 - 12 STÜCKE

1 Pack. HENGLEIN
Frischer Pizzateig
(400 g)

750 g Zwiebeln

100 g durchwachsener
Speck

2 EL Pflanzenöl

150 g Frischkäse

150 g Crème fraîche

3 Eier

100 g geriebener Käse

Kümmel, gemahlen

Salz & Pfeffer

PRO PORTION:

kJ/kcal: 1346/322

Eiweiß: 14,8 g

Fett: 20,0 g

Kohlenhydrate: 20,0 g

BÉ: 1,3

Zubereitung: 25 Min.

+ Backen: 20 - 30 Min.

**ZUTATEN FÜR
6 PORTIONEN**

- 1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig Seiden-
knödel (750 g)
- 100 g Räucherspeck in
Scheiben
- 4 Gänsekeulen
(je etwa 500 g)
- 2 Äpfel
- 125 ml Rotwein
- 1 EL Sauerkirsch-
Konfitüre
- 100 g saure Sahne
- Schale einer Orange
- Milch
- 100 g Lebkuchen
- 1 Msp. Zucker
- Beifuß
- Salz & Pfeffer

- Apfelrotkohl als
Beilage

**GÄNSEKEULE MIT
LEBKUCHEN-SOÙE**

Bräter mit Speckscheiben auslegen. Gänsekeulen waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben und auf den Speck legen. Äpfel entkernen, in Scheiben schneiden und um die Keulen legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 4, Umluft 160° C) ca. 60 Min. braten. Ab und zu mit etwas Bratensatz übergießen.

Seidenknödel nach Packungsanweisung zubereiten. Apfelrotkohl zubereiten.

Gänsekeulen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensatz mit etwas heißem Wasser lösen, Rotwein zugießen, Orangenschale in die Soße rühren und aufkochen. Sauerkirsch-Konfitüre und Sahne einrühren. Lebkuchen klein schneiden, mit der Milch vermengen und mit dem Pürierstab mixen bis eine cremige Soße entsteht, unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gänsekeulen mit Lebkuchen-Soße übergießen und mit Seidenknödeln und Apfelrotkohl servieren.

PRO PORTION:

<i>kJ/kcal</i>	3934/939
<i>Eiweiß:</i>	41,3 g
<i>Fett:</i>	52,0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	73,0 g
<i>BE:</i>	6,0

Zubereitung: 45 Min.
+ Garen: 60 Min.



QUALITÄT & REGIONALITÄT

„Qualität, Leidenschaft und Innovationskraft – das sind die Grundsätze, an denen wir uns jeden Tag orientieren.“

Wir arbeiten hart daran, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Denn nur durch höchste Standards, beste Qualität und Verantwortungsbewusstsein ist es gelungen, ein erfolgreiches Familienunternehmen aufzubauen.

Dank des Engagements meiner Mitarbeiter steht der Name HENGLEIN für Geschmack – wie selbstgemacht. Und das wird auch so bleiben. Darauf bin ich stolz.“

Norbert Henglein

Für unsere Produkte verwenden wir ausschließlich Eier aus Bodenhaltung sowie Kartoffeln aus deutschem Anbau.



Egal ob Kloßteig, Eierspätzle, Kartoffelnudeln, Pizza- oder Blätterteig – unsere Produkte stehen für besten Geschmack und höchste Qualität.

An den beiden Standorten in Wassermungenau (Bayern) und Klosterhäseler (Sachsen-Anhalt) produzieren unsere rund 900 Mitarbeiter mit größter Sorgfalt und viel Engagement frische Lebensmittel für Sie.



HENGLEIN IST TOP!

In den Kategorien „Teigwaren gekühlt“ und „Frischteige gekühlt“ wurde HENGLEIN als eine der erfolgreichsten Marken prämiert.

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®

Bestellen Sie weitere
Gratis-Rezepthefte unter
www.henglein.de

WAS GIBT ES HEUTE?

Mit den frischen Produkten von HENGLEIN zaubern Sie im Handumdrehen leckere und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch, die der ganzen Familie schmecken.

Wir liefern die passenden Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, z. B. raffinierte Pfannengerichte, kreative Aufläufe & Gratin, regionale Spezialitäten sowie süße & herzhaft Backideen.

DER NEUE HENGLEIN-REZEPTSERVICE

Informationen zu unserem Produktsortiment, eine große Auswahl an Rezeptideen und mehr finden Sie unter www.henglein.de

Oder einfach
den QR-Code
scannen:



Hans Henglein & Sohn GmbH
Beerbachstraße 19
91183 Abenberg/Wassermungenau
Deutschland
Telefon: +49 (0) 9873/18-700