

*Always a Reason
To Celebrate!*



OKTOBERFEST

- SPÆNDENDE TYSKINSPIRERENDE RETTER FÜR ALLE -

**OKTOBERFEST
2018**

ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**



6,2 MILLIONER MENNESKER KAN IKKE TAGE FEJL

Snart er det tid til verdens største folkefest, Oktoberfest. De 6,2 millioner mennesker, vi nævner i overskriften, er det imponerende antal besøgende på Theresienwiese i Bayern, der fester, skåler og spiser under Oktoberfesten. Og hvis mængden af besøgende ikke overbeviser, så kan det faktum, at festivalen har en årlig omsætning på 6,5 milliarder danske kroner måske gøre det. Klare beviser for, at mad og drikke er noget, der forener.

Dette opskriftshæfte indeholder tyskinspireret mad og er fyldt med spændende opskrifter som confiteret and, æblestrudel og schnitzler af forskellig art – samt selvfølgelig nogle nye vegetariske alternativer. God fornøjelse og servér gerne med en øl til.

OPPSKRIFTER

Tryk på navnet for at gå direkte til opskriften.

Tryk  for at komme tilbage til denne side.

Tryk  for at gå til opskriften på vores hjemmeside.



Kartoffel gratin med confiteret and



Curry ketchup



Käsesahnetorte



Variation på tysk kartoffelsalat



Ruller med hestebønnefyld



Stegt blomkål og sennepsdip



Tærte med schwarzwalderskinke, kartoffel og spinat



Schnitzel med paprikacreme og kartoffelkuglen



Vegetarisk schnitzel



Apfelstrudel med ingefær



KARTOFFEL GRATIN MED CONFITERET AND

Dette er en af de "tunge" retter fra Sydtyskland, hvor man kombinerer kartofler og and. Retten passer godt til alle de kolde øl, der er tradition for at drikke til den berømte Oktoberfest.

INGREDIENSER

10 personer

- 500 g** plukket confiteret andelår eller unghanelår
- 200 g** Knorr koldrørt Kartoffelmos Granulat
- 1 dl** past. æggeblomme
- 800 ml** koldt vand
- ½ dl** Milda flydende stege 100 %
- 50 g** hakket skalotteløg
- 15 g** Knorr Umami
- Frisk kværnet sort peber
- 150 g** revet fed aromatisk ost
- Lidt rasp

Metodik

1. Bland vand, æggeblomme, fedtstof og umami sammen.
2. Tilsæt kartoffelmos granulaten under piskning til den er rørt ud.
3. Tilsæt løg, and, ost og friskkværnet peber.
4. Kom massen i et smurt fad og drys med rasp (og evt. lidt af osten)
5. Bag og gratiner den i ovnen til den er gennemvarm og gylden på toppen.

Til servering

Server meget gerne med en cremet pebersauce og grøntsager efter eget valg.



CURRY KETCHUP

Tysk sauerkraut er et “musthave” til de sydlige oktoberfester i landet, og med en krydret karry ketchup mangler du kun en Brat Wurst til at færdiggøre dit festmåltid.

INGREDIENSER

10 personer

1 l	Knorr Tomatino
1 dl	kraftig ketchup eller tomatkoncentrat
250 g	hakket løg
3 dl	æblecider eddike
200 g	brun farin
40 g	Knorr Karry
	Krydderipuré
10 g	Knorr Røget Chili
	Krydderipuré
2 g	gurkemeje
10 g	Knorr Konc. Grøntsagsfond eller Kyllingefond
40 g	Knorr Koldrørt Jævning

Metodik

1. Løg og eddike koges op sammen med brun farin.
2. Tilsæt Knorr Tomatino og tomatkoncentrat og kog igennem.
3. Tilsæt alle øvrige ingredienser under omrøring (undtagen Knorr koldrørt jævning) og kog ind til ca. 2/3.
4. Tilsæt så jævningen under omrøring og smag til med salt og peber.
5. Blend ketchuppen fin og sæt på køl.

(Juster gerne smagen med lidt eddike og sukker for at ramme syre og sødme balancen perfekt – smag også gerne ketchuppen til med lidt tørret madras karry)



KÄSESAHNETORTE

En variant på tysk ostekage, der rækker til mange. Her laver vi kagen på Knorr Fraiche og Knorr Piske 31% med hindbær og blåbær. Hvis du vælger at lave kagen i en gastronombakke, skal mængderne ganges med tre. Færdige tærtebunde kan anvendes for at gøre det nemmere. Kagen kan laves med alle typer frugt og bær – kun fantasien sætter grænser.

INGREDIENSER

12 personer

Käsesahnetorte:

- 2 æg
- 1 dl sukker
- 0,5 dl hvedemel
- 0,5 dl **MAIZENA** Majsstivelse
- 1 g bagepulver

Fyld:

- 750 g **Knorr Fraiche 24 %**
- 3 æggeblommer
- 150 g sukker
- 12 g revet citronskal
- 30 g citronsaft
- 2 g vaniljesukker
- 250 ml **Knorr Piske 31 %**
- 3 blade husblas

Til pynt:

- 150 g blåbær, friske
- 150 g hindbær, friske
- 100 g hindbær, frosne
- 75 g sukker

Metodik

Tærtebund:

1. Læg bagepapir i bunden af en form (24 cm) med aftagelig kant, og smør siderne.
2. Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Bland mel, Maizena Majsstivelse og bagepulver, og sigt det ned i dejen.
3. Bag tærtebunden i ovnen i 20 minutter ved 175 grader. Lad den køle af, inden den deles til to bunde.

Fyld:

1. Opblød husblassen i koldt vand i 5 minutter.
2. Pisk æggeblommer og sukker luftigt sammen med halvdelen af citronsaften.
3. Rør Knorr Fraiche 24% i, og tilsæt citronskal, lidt citronsaft og vaniljesukker.
4. Pisk Knorr Piske 31% let og luftig, og vend det i fyldet.
5. Varm den resterende citronsaft i en kasserolle, og smelt husblassen heri, før den vendes i fyldet.

Sådan samles kagen:

Læg en sukkerbund i kageformen, og læg skiftevis fyld og bund, så du slutter med et lag fyld. Stil kagen på køl i fire timer. Blend en hindbærsauce af frosne hindbær og sukker. Fjern kanten omkring kagen, og pynt med friske bær. Server kagen med hindbærsauce.



VARIATION PÅ TYSK KARTOFFELSALAT

Tysk kartoffelsalat laves som regel af skrællede kartofler i tynde skiver samt en bouillonvinaigrette. Her har vi valgt at lave en cremet dressing med Hellmann's Extra Thick Mayonnaise og Knorr Fraiche 24% smagt til med bl.a. Knorr Kyllingefond. Vores salat passer til alt, der serveres under festlighederne i oktober såsom grillet kylling, schnitzel eller pølser.

INGREDIENSER

10 personer

- 1,8 kg** kartofler, faste og skrællede
- 6 stk.** syltede agurker, skåret i skiver
- 100 g** løg, hakket
- 7 g** hvidløg, revet
- 5 g** persille, hakket
- 5 g** dild, hakket
- 250 g** **Hellmann's Mayonnaise Extra Thick**
- 250 g** **Knorr Fraiche 24 %**
- 20 g** **Knorr Koncentret Flydende Kyllingefond**
- 40 g** revet peberrod
- 15 g** æblecidereddike
- 2 g** salt

Metodik

Dressing:

Rør Hellmann's Mayonnaise Extra Thick sammen med Knorr Fraiche 24%, revet peberrod og æblecidereddike, og smag til med Koncentreret Kyllingefond, dild og persille samt friskkværnet peber. Sættes på køl før anvendelse.

Kartofler:

1. Skær kartoflerne i skiver, og damp dem møre i ovnen. Lad kartoflerne køle af.
2. Læg kartofler, løg og syltede agurker i en skål, og vend dressing i salaten.
3. Server gerne til stegt kylling, pølser eller schnitzel.



RULLER MED HESTEBØNNEFYLD

Til Oktoberfesten fylder man pretzel-brød med tykke skiver bacon og sennep. Denne vegetar-version byder på Oumph grillspiced i stedet for bacon. Efter du har spist sådan et brød, er du nok blevet rigtig tørstig - skål!

INGREDIENSER

10 personer

Ruller

- 500 g Brødruller
- 300 g Oumph grill spiced (køderstatningsprodukt)

Salat:

- 300 g Surkål
- 1 dl Hellmann's Real Mayonnaise
- 20 g Knorr Krydderipuré
- Ingefær

Sauce:

- 1,5 dl Hellmann's Real Mayonnaise
- 20 g Knorr Krydderipuré
- Røget Chili
- 0,2 dl Citronsaft

Garnering:

- 100 g Gulerod, strimler
- Bladpersille
- Løg, tørre

Metodik

1. Læg brødene i en gastronombakke (å 50 g).
2. Varm op lige inden servering i kombiovn under låg ved 100% damp i ca. 2 minutter.
3. Varm Oumph i Ovn.

Salat:

1. Lad surkålen dryppe af og pres den tør.
2. Bland med mayonnaise, ingefær og citronsaft.

Garnering:

1. Fyld brødene lige inden servering med surkålssalat (20 g/rulle), gulerodsstrimler og Oumph (30 g/rulle).
2. Garner med røget chilimayonnaise og ristede løg.



STEGT BLOMKÅL OG SENNEPSDIP

Stegt blomkål, sennepsdip og kold øl. Oktoberfesten kan begynde - skål!

INGREDIENSER

10 personer

1500 g	Blomkål
5 g	Salt
1 dl	Milda flydende stege 100 %
200 g	limabønner, konserves
3 dl	Knorr Pang Gang
Sauce:	
0,2 kg	Crème Bonjour Hvidløg Laktosefri
1 dl	Surmælksprodukt laktosefri
30 g	Hellmanns Real Mayonnaise
50 g	Mild Sennep
0,1 dl	Citronsaft
10 g	Purløg

Metodik

1. Del blomkålen i buketter. Flæk stilken - og skær bladene i strimler, hvis de er gode nok.
2. Rør blomkålen i Milda flydende stege 100 %, tilsæt lidt salt.
3. Spred blomkålen på bagepladen og steg på 230 grader ovntemperatur i ca. 8 minutter. Den må gerne være bidefast.
4. Bland limabønner og Pang Gang sauce med blomkålen.

Sauce

1. Bland Creme Bonjour flødeost, surmælksprodukt og Hellmann's Mayonnaise til en jævn sauce
2. Smag til med citronsaft, sennep og purløg.
3. Server med blomkålen.



TÆRTE MED SCHWARZWALDER SKINKE, KARTOFFEL OG SPINAT

Schwarzwald-skinke, eller Schwarzwälder Schinken, som den hedder på tysk, er højdepunktet i denne velsmagende og lækre tærte.

INGREDIENSER

10 personer

125 g	smør
200 g	hvedemel
10 ml	koldt vand
1 dl	Milda Flydende Stege 100 %
500 g	spinat (frisk eller frost)
150 g	løg i tern
150 g	kartoffel i tern (forkogte)
100 g	fast ost i tern (Banarom)
15 g	Knorr Krydderipuré Hvidløg
2 dl	æg
500 ml	Knorr Mad 15%
10 g	Knorr Umami, salt og peber
400 g	skinke
5 dl	koldt vand
1 dl	Knorr Mad 15%
180 g	Knorr Koldrørt Kartoffelmos
10 g	Knorr Umami
50 g	tørret løg
25 g	Knorr Primerba Bouquet de Provence

Metodik

Tærtebunden

1. Smør og mel æltes sammen og bindes med vandet.
2. Dejen hviler 1 time og derefter rulles den ud og lægges i en tærteform.
3. Bages ved 175 grader i ca. 30 minutter under bagepapir og tørrede ærter.

FylDET

1. Spinat, løg, hvidløg og kartoffeltern sautes i Milda flydende stege 100 %.
2. Æg og fløde piskes sammen med Umami og salt-peber.
3. Spinatmassen blandes med æg og fløde og ostetern tilsættes.
4. Massen kommes i tærteformen og tærten bages til massen er fast og ikke hænger på.
5. Vand, fløde, Umami, løg og Bouquet Herb de Provence blandes med kartoffelgranulatet.
6. Mosen røres og smages til med salt og peber.
7. Skinkes lægges på bordet, kartoffelmosen sprøjtes på og skinken rulles rundt om mosen.
8. Skinkerullerne lægges pænt på tærten og bages med i ca. 15 minutter.
9. Tærten anrettes og serveres og garneres med marineret spinat i midten



SCHNITZEL MED PAPRIKACREME OG KARTOFFELKÜGLEN

En ting som Sydtyskland er kendt for er deres schnitzler. De siger selv, at det er badass food og lidt ret kan de have. For man tager jo et stykke kød og banker det med en hammer selv om den er død. Der er en regel der hedder "En schnitzel, fire øl", så velbekomme.

INGREDIENSER

10 personer

Kartoffelküglen

- 1 l koldt vand
- 2 dl Knorr Mad 15%
- 1 dl Milda Flydende Stege 100%
- 10 g Knorr Umami
- 20 g Knorr Krydderipuré Hvidløg
- 10 g revet citronskal
- 40 g tørret løg
- Salt og peber
- 360 g Knorr Koldrørt Kartoffelmos
- 400 ml æg
- 500 g Rasp

Schnitzel

- 2500 g kalveinderlår i skiver
- 300 ml æg
- 100 ml vand
- 500 g Rasp

Sauce

- 750 ml Demi Glace
- 250 ml Knorr Mad 15%
- 250 ml vand
- 10 g Knorr Krydderipuré Hvidløg
- 40 g Knorr Krydderipuré Paprika
- Salt og peber
- 30 g Knorr Koncentreret Oksefond
- Knorr Roux jævner

Tilbehør

- 100 ml Milda Flydende Stege 100%
- 1 kg grillede peberfrugter
- 100 g store kapers
- 1 kg ærter
- Hakket persille til pynt

Metodik

Kartoffelküglen

1. Kom vand, fløde, Milda, Umami, hvidløg, citron og løg i en rørekedel.
2. Tilsæt derefter Kartoffelpulveret, salt og peber, rør massen sammen til denne er homogen.
3. Massen rulles til kugler og disse letfryses.
4. Kuglerne dyppes i æggemassen og de vendes i rasp.
5. Kuglerne steges sprøde og gyldne i frituren.

Schnitzel

1. Kalven bankes flad med en kødhammer.
2. Æg og vand blandes og kalven dyppes i væsken.
3. Kalven paneres i raspen og steges sprøde og gyldne på en pande eller i frituren.

Sauce

1. Kom Demi glace, fløde og vand i en gryde og kog det op.
2. Sauce smages med Knorr Paprika og Hvidløg, salt, peber og koncentreret fond.
3. Sauce jævnes til passende konsistens.

Tilbehør

1. Kom Milda på en pande og sauter garnituren af.
2. Krydder med salt og peber.



VEGETARISK SCHNITZEL

Vegetarisk schnitzel med kapers, stegte og kogte kartofler, løgsky og friteret persille - en dejlig klimavenlig variant af den klassiske schnitzel. Passer til enhver Oktoberfest.

INGREDIENSER

10 personer

Schnitzel

375 g	kartofler
250 g	gulerødder
125 g	hvide løg, delte
200 g	hvide løg, finthakkede
750 g	perlebyg (kogt)
20 g	Knorr Brunet Løgfond
20 g	Knorr Grøntsagsfond
25 g	MAIZENA Snowflake
10 g	Timian, tørret
100 g	MAIZENA Majsstivelse
200 g	æg, rørt
600 g	rasp
50 g	Milda flydende stege 100 %

Løgsky

800 g	hvide løg, skåret i skiver
1 l	vand
40 g	Knorr Brunet Løgfond
40 g	Knorr Grøntsagsfond
14 g	balsamico
20 g	Knorr Professional Krydderpuré med Middelhavsurter

Til servering

1,5 kg	forkogte eller friske kartofler
100 g	kapers
40 g	persille, plukket
500 ml	PHASE Vegetabilsk fritureolie

Metodik

Schnitzel

1. Forvarm ovnen på 230 grader.
2. Kog bygkernerne.
3. Rist kartofler og gulerødder, så de bliver bløde hele vejen igennem, og får god farve.
4. Blend kartofler og gulerødder groft.
5. Steg løg i Milda flydende stege 100 % med timian til de er gyldenbrune.
6. Bland kartoffelmiksen med de stegte løg, perlebyg, løgfond, grøntsagsfond og MAIZENA Snowflake og lad stå i et par minutter, så stivelsen kan absorbere væsken.
7. Form schnitzlen, drys majsstivelsen over med en sigte, pensl med æg og afslut med rasp.
8. Steg schnitzlen i Milda flydende stege 100 %, indtil den er gyldenbrun på begge sider.

Løgsky

1. Sauter løgene bløde i en gryde med Milda flydende stege 100 %.
2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og reducer til halv mængde eller indtil skyen er tyknet lidt.

Til servering

1. Damp eller kog kartoflerne, lad dem køle af. Steg dem gyldenbrune i Milda flydende stege 100 %.
2. Smag til med havsalt.
3. Varm fritureolien op til 160-180 grader. Læg persillen i, og steg kortvarigt.
4. Drys kapers over den stegte schnitzel.



APFELSTRUDEL MED INGEFÆR

En lidt forenklet variant af apfelstrudel med færdig butterdej. Er fra Østrig, men er helt klart et klassisk indslag ved enhver Oktoberfest.

INGREDIENSER

10 portioner

500 g	butterdej (to ruller)
500 g	røde æbler, skrællet og i tern på 1/2 cm
100 g	stødt melis
10 g	Kanel
100 g	mandler, uden skal, ristede og hakkede
80 g	rosiner
20 g	Knorr ingefærpuré
50 g	Milda Flydende Stege 100 %
50 g	æg, piskede
400 g	Knorr Piske 31 %

Metodik

1. Indstil ovnen på 200 grader og rist mandlerne i 10 minutter. Lad dem afkøle inden de hakkes groft med køkkenmaskinen.
2. Steg æblerne i flydende margarine på middelvarme et par minutter, så væsken reduceres lidt.
3. Tilsæt sukker, mandler, kanel og rosiner og steg nogle minutter til. Lad afkøle.
4. Rul dejen ud, så den bliver lidt tyndere.
5. Læg halvdelen af fyldet på langs i midten af dejen. Tag den ene ende og stræk dejen over fyldet, så det ligger stramt. Pensl med æg på den øverste langside og tryk ned hele vejen.
6. Skær overskydende dej væk. Pensl pakken og bag den i ca. 20 minutter ved 200 grader. Lad den afkøle.
7. Stryg med florsukker og skær ud i portionsanretninger. Serveres med pisket Knorr Piske 31%.

**Find mere inspiration
på ufs.com**

ufs.com

