



FOODSERVICE
SOLUTIONS

WINTERLICHE INSPIRATIONEN



BEGEISTERE

deine Gäste mit den neuen

WINTERLICHEN GERICHTEN

**Klassische Wintergerichte –
neu interpretiert.**

Unser Tipp für eine erfolgreiche Wintersaison:

Klassische Winterrezepturen interpretiert als Loaded Fries.

Dank einfacher Zubereitung und spannenden winterlichen Aromen werden diese Loaded Fries Rezepturen dein Team und deine Gäste gleichermaßen begeistern.

Gelernte Rezepturen in ein Snackformat verpackt.

10 Rezepturen, die deine Speisekarte bereichern werden, pikant und süß.

Lass dich von unseren Rezepten inspirieren und bring Winterzauber auf den Teller!



La Dolce Vita



Vitello Tonnato trifft auf Fry'n Dip

ZUTATEN

- 800g Kalbssemerolle
- Rosmarin, Thymian
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Für die Thunfischsauce

- 200g Thunfisch in Öl, abgetropft
- 3 Sardellenfilets
- 2 El Kapern
- 150ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 3-4 El Mayonnaise

Für die frittierten Kapernäpfel

- 50g Kapernäpfel
- Mehl
- Öl zum Frittieren

Für die Fry'n Dip Pommes:

- 800g McCain Fry'n Dip Pommes
- Art-Nr.: 400005

ZUBEREITUNG:

1. Kalbfleisch garen:

Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten. Auf ein Backblech mit Rosmarin und Thymian legen und bei 80°C im Ofen bis zur Kerntemperatur von 60°C garen.

2. Thunfischsauce zubereiten:

Thunfisch, Sardellen, Kapern, Olivenöl, Zitronensaft und Mayonnaise im Mixer pürieren, abschmecken.

3. Kapernäpfel frittieren:

Kapernäpfel abtropfen, in Mehl wenden und in heißem Öl frittieren, bis sie knusprig sind.

4. Pommes zubereiten:

Die Fry'n Dip nach Packungsanleitung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

5. Anrichten:

Kalbfleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Fry'n Dip auf einer Servierplatte anrichten. Thunfischsauce über das Fleisch geben und mit frittierten Kapernäpfeln bestreuen.



Schweinebraten neu interpretiert als Pulled Pork auf Crispers

ZUBEREITUNG:

1. Crispers zubereiten:

Die Crispers nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

2. Pulled Pork vorbereiten:

Das Pulled Pork nach Anleitung erhitzen.

3. Coleslaw anmachen:

Weißkohl, Möhren und Zwiebeln in einer großen Schüssel mischen. Weißweinessig, Zucker und Mayonnaise hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen.

4. Cranberry-Mayonnaise zubereiten:

Mayonnaise, Cranberry-Konfitüre und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Anrichten:

Die fertigen Crispers auf einer Servierplatte oder in einzelnen Schüsseln anrichten, das Pulled Pork darübergeben. Einen Teil des Coleslaw auf den Crispers, den Rest separat als Beilage anrichten. Die Cranberry-Mayonnaise über das Pulled Pork tupfen und separat als Dip servieren.

ZUTATEN

Für die Pommes

- 800g McCain Crispers
Art-Nr.: 1000010545

Für das Pulled Pork

- 550g fertiges Pulled Pork bspw.
von Danish Crown Professional /
Tulip

Für den Coleslaw

- 200g Weißkohl, fein gehobelt
- 100g Möhren, geraspelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Zucker
- 3 EL Mayonnaise
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die Cranberry-Mayonnaise

- 150ml Mayonnaise
- 50ml Cranberry-Konfitüre mit
Stückchen
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Pretty in Pink



French Connection

Coq au Vin dated Potato Pops

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen vorbereiten:

Die Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Hähnchenstücke portionsweise darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

2. Speck und Gemüse anbraten:

Im selben Topf den Speck anbraten, bis er knusprig ist. Dann die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und glasig anbraten. Die Karotten und Champignons dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten.

3. Tomatenmark und Flüssigkeiten hinzufügen:

Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Dann den alkoholfreien Rotwein oder Traubensaft und die Hühnerbrühe hinzufügen. Gut umrühren und aufkochen lassen.

4. Hähnchen und Gewürze hinzufügen:

Die angebratenen Hähnchenstücke zurück in den Topf geben. Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Hitze reduzieren und das Ganze zugedeckt etwa 45 Minuten bis 1 Stunde köcheln lassen, bis das Hähnchen zart ist.

5. Sauce andicken:

In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Die Mehlschwitze zur Hähnchenmischung geben und gut umrühren, um die Sauce anzudicken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und alles zusammen warmstellen.

6. Potato Pops zubereiten:

Die Potato Pops nach Packungsanleitung in einer Fritteuse zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

7. Anrichten:

Das Coq au Vin abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Zusammen mit den Potato Pops anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

ZUTATEN

- 1,5 kg Hähnchenstücke (Keulen, Schenkel oder eine Mischung)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel, grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 200 g Champignons, in Viertel geschnitten
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml alkoholfreier Rotwein oder Traubensaft
- 500 ml Hühnerbrühe
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- Kräuter zur Dekoration

Für die Potato Pops
• 600 g McCain Potato Pops
Art-Nr.: 1000012409



Caesar tauscht Salat gegen Crunchy Petals

ZUBEREITUNG:

1. Crunchy Petals zubereiten:

Die Crunchy Petals nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

2. Pulled Turkey vorbereiten:

Das Pulled Turkey gemäß den Anweisungen auf der Verpackung erwärmen.

3. Caesar-Mayonnaise zubereiten:

In einer mittelgroßen Schüssel Mayonnaise, Dijon-Senf, Worcestershiresauce, Zitronensaft und geriebenen Parmesan vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Anrichten:

Den Römersalat und den Parmesan in einer großen Salatschüssel mischen. Die Crunchy Petals auf den Salat geben, das Pulled Turkey darauf verteilen. Die Caesar-Mayonnaise darüber geben, vorsichtig vermengen und zum Schluss mit Parmesan bestreuen.

ZUTATEN

Für die Crunchy Petals

- 800g McCain Crunchy Petals
Art-Nr.: 1000009195

Für den Caesar Salat

- 1 Kopf Römersalat, gewaschen und grob zerrissen
- 50g Parmesan, frisch gehobelt

Für das Pulled Turkey

- 400g fertiges Pulled Turkey
bspw. von Danish Crown Professional / Tulip

Für die Caesar-Mayonnaise

- 200ml Mayonnaise
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Worcestershiresauce
- 1 TL Zitronensaft
- 30g frisch geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Caesar's raffinierte Petals



Hummus Heaven Fries



Wenn Köttbullar orientalisch auf SureCrisp Home Style Fries trifft

ZUTATEN

Für die Bällchen

- 400g Hackfleisch (Rind)
- 1 Dose (ca. 400g) Kichererbsen, abgetropft und abgespült
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Ei
- 100g Paniermehl
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten
- 200g Maronen gegart (frisch oder TK)

Für die Pommes

- 600g Surecrisp Home Style Skin On Fries
- Art-Nr.: 1000009633

Für den Hummus

- 200g Hummus
- 100g Mayonnaise
- Optional: Zitronensaft, Knoblauchpulver, Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

1. Hackbällchen vorbereiten:

Die Kichererbsen in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Hackfleisch, gehackte Zwiebel, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Petersilie und die Gewürze zu den Kichererbsen geben. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Etwa walnussgroße Bällchen aus der Masse formen.

2. Braten:

Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Bällchen portionsweise hineingeben und rundherum ca. 8-10 Minuten goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden. Dann warmstellen.

3. Hummus-Mayonnaise mischen:

In einer mittelgroßen Schüssel den Hummus und die Mayonnaise miteinander vermengen. Nach Geschmack mit Zitronensaft und Gewürzen verfeinern, dann in eine Spritzflasche abfüllen.

4. Maronen rösten:

Die Maronen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

5. Anrichten:

Die Pommes zusammen mit den Bällchen, den gerösteten Maronen und der Hummus-Mayonnaise anrichten, mit frischen Kräutern bestreuen.



Ente à l'Orange hat ein Rendezvous mit Sweet Potato Fries

ZUTATEN

Für die Orangensauce

- 500 ml Orangensaft
- 500 ml Entenfond oder Kalbsfond
- 100g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer

Für die Ente

- 4 Stück vorgegarte Entenbrust
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Für die Süßkartoffel-Pommes

- 800 g McCain Sweet Potato Fries
Art-Nr.: 1000006736

ZUBEREITUNG:

1. Orangensauce zubereiten:

Orangensaft in einem Topf zum Kochen bringen und auf etwa die Hälfte reduzieren. Enten- oder Kalbsfond hinzufügen und weiter reduzieren, bis die Sauce leicht eindickt. Hitze reduzieren und kalte Butterwürfel unter ständigem Rühren einarbeiten, bis die Sauce glatt und glänzend wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce beiseitestellen und warmhalten.

2. Ente frittieren:

Öl in einer Fritteuse oder einem tiefen Topf auf 175°C erhitzen. Die vorgegarte Ente ins heiße Öl geben und frittieren, bis die Haut knusprig und goldbraun ist, etwa 4-6 Minuten. Die Ente aus der Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

3. Ente in Tranchen schneiden:

Sobald die Ente handhabbar ist, quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden.

4. Süßkartoffel-Pommes zubereiten:

Die Sweet Potato Fries nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

5. Anrichten:

Die Süßkartoffel-Pommes auf Tellern anrichten. Die tranchierte Ente dazwischen platzieren. Die warme Orangensauce über die Ententranchen gießen oder separat dazu reichen.

Lucky Duck



MAXimum Chili Cheese



Chili con Carne und Cheddar umarmen SureCrisp MAX Pommes

ZUBEREITUNG:

1. Pommes zubereiten:

Die SureCrisp MAX Pommes nach Packungsanleitung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

2. Käsesauce erwärmen:

Die Cheddar-Käsesauce in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, bis sie heiß und flüssig ist.

3. Anrichten:

Die Pommes auf Tellern anrichten und die Käsesauce darüber geben. Mit den Jalapeños und Lauchzwiebeln garnieren und mit Röstzwiebeln und Kräutern bestreuen.

ZUTATEN

- 300 ml Cheddar-Käsesauce (Fertigprodukt)
- 150 g Rote Jalapeño, eingelegt
- 1 Bund Lauchzwiebeln (hauchdünn geschnitten)
- Röstzwiebeln
- Frische Kräuter (z. B. Basilikum, Koriander, Petersilie)

Für die Pommes

- 800g McCain SureCrisp MAX Pommes
- Art-Nr.: 1000011406



Apfel-Zimt-Kompott verzaubert Potato Pops

ZUBEREITUNG:

1. Apfel-Zimt-Kompott vorbereiten:

In einem mittleren Topf die Äpfel, Zucker, Wasser und Zitronensaft zum Kochen bringen. Zimt hinzufügen und die Hitze reduzieren. Das Kompott unter gelegentlichem Rühren etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Masse eingedickt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Kompott kann warm oder kalt serviert werden.

2. Potato Pops zubereiten:

Die Potato Pops nach Packungsanleitung in einer Fritteuse zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

3. Anrichten:

Die frittierten Potato Pops auf einem Teller zusammen mit dem Apfel-Zimt-Kompott anrichten.

Tipp: Schmeckt traumhaft zu Vanilleeis.

ZUTATEN

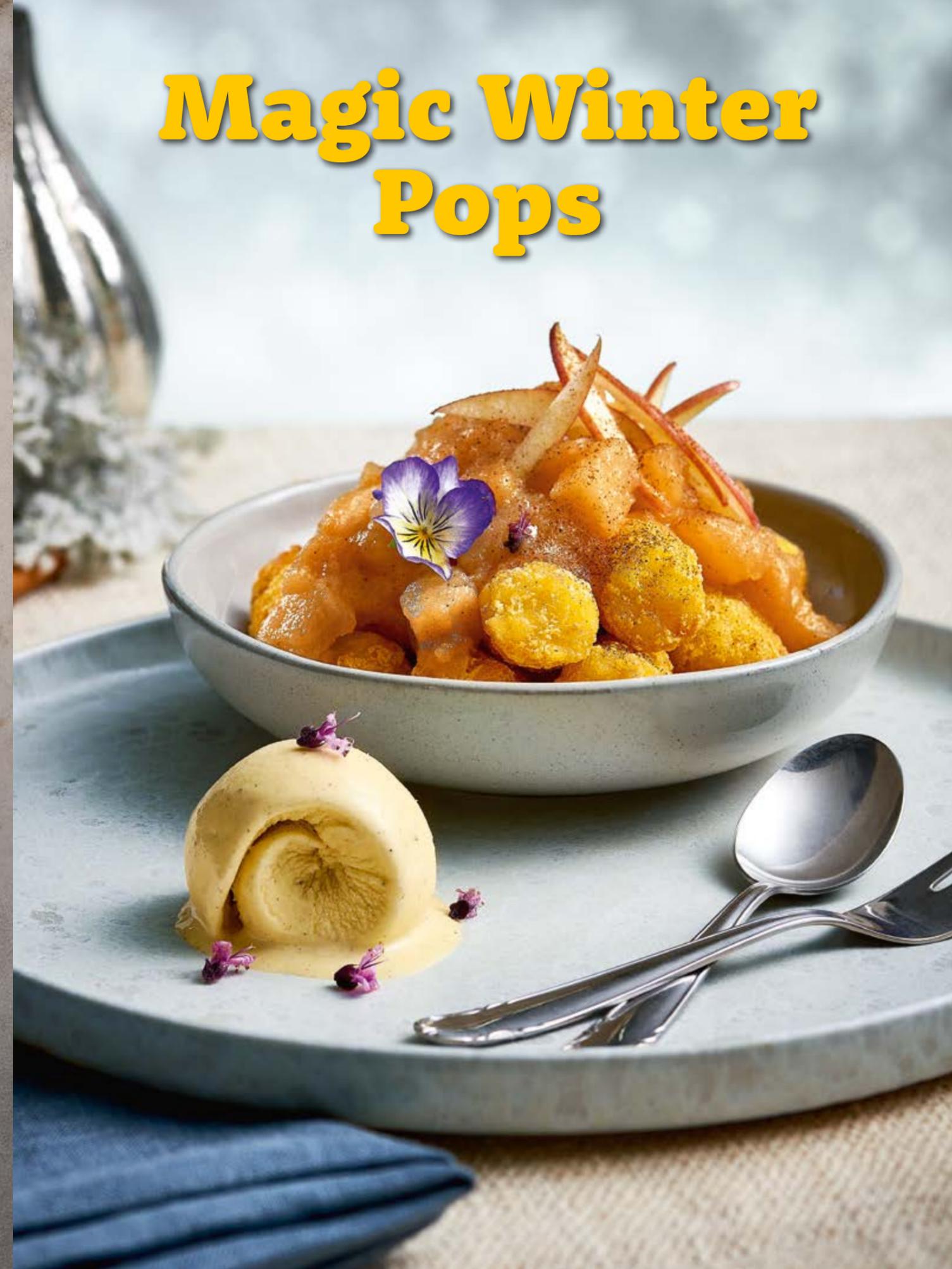
Für die Potato Pops

- 500g McCain Potato Pops
Art-Nr.: 1000012409

Für das Apfel-Zimt-Kompott

- 4 mittelgroße Äpfel, geschält,
entkernt und gewürfelt
- 50g Zucker
- 120ml Wasser
- 1/2 TL Zimt
- Saft von 1/2 Zitrone

Magic Winter Pops



Sweet Rendezvous



Lütticher Waffeln mit Vanilleeis und Spekulatius-Streuseln

ZUTATEN

Für die Waffeln

- 4 Stück McCain Lütticher Waffeln
Art-Nr.: 1000011860
- 200g Vanilleeis

Für die Streusel

- 200g Spekulatiuskekse
- 100g Mehl
- 100g brauner Zucker
- 100g kalte Butter, in kleine Würfel
geschnitten
- 1/2 TL Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Spekulatiuskekse vorbereiten:

Die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Ziel ist es, grobe Krümel zu erhalten, nicht zu fein.

2. Streusel vorbereiten:

In einer mittelgroßen Schüssel die zerbröselten Spekulatiuskekse mit Mehl, braunem Zucker und Zimt vermischen. Die kalten Butterwürfel zu der Keksmischung geben. Mit den Fingerspitzen die Butter in die trockenen Zutaten einarbeiten, bis die Mischung grobkrümelig wird.

3. Backen:

Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten backen, bis sie golden und knusprig sind, währenddessen einmal umrühren. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

4. Anrichten:

Die zubereiteten Waffeln (evtl. erwärmt) auf Teller legen. Die Waffeln zusammen mit dem Vanilleeis anrichten und mit den Spekulatius-Streuseln bestreuen.



Lütticher Waffeln mit heißen Kirschen

ZUBEREITUNG:

1. Waffeln auftauen:

Die Waffeln nach Packungsanleitung zubereiten und beiseite stellen.

2. Heiße Kirschen zubereiten:

In einem Topf Wasser oder Kirschsafft mit Zucker zum Kochen bringen. Die Kirschen hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und zu den kochenden Kirschen geben, um die Sauce zu binden und zu verdicken. Ständig rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Vanilleextrakt oder Vanillezucker einrühren. Die Mischung noch ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön dick und die Kirschen gut durchwärmt sind.

3. Anrichten:

Die zubereiteten Waffeln (evtl. erwärmt) auf Teller legen. Die heißen Kirschen gleichmäßig über die Waffeln verteilen und servieren.

ZUTATEN

Für die Waffeln

- 4 Stück McCain Lütticher Waffeln
Art-Nr.: 1000011860

Für die heißen Kirschen

- 500 g Kirschen, frisch und entsteint oder tiefgekühlt
- 50 g Zucker
- 200 ml Wasser oder Kirschsafft
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Vanilleextrakt oder ein Päckchen Vanillezucker
- Optional: Ein Schuss Kirschwasser oder Amaretto



Love is in the Air





FOODSERVICE SOLUTIONS

