



PRESSEINFORMATION

Knödelnachwuchs – die neuen Semmelknödelinos von Burgis

Von herzhaft bis süß: Die Semmelknödel im Miniformat rollen mit drei leckeren Rezeptideen an

Neumarkt, 26. Juni 2017 – Das gab's noch nie, die klassisch bayerischen Semmelknödel im praktischen Miniformat! Die Einsatzmöglichkeiten für die neuen Semmelknödelinos vom Familienunternehmen Burgis sind vielfältig: Sie schmecken als vegetarisches Gericht genauso gut wie als klassische Fleischbeilage. Und das ist längst noch nicht alles: Auch in einem Erdbeer-Spargel-Salat, als Semmelknödelinos „süßsauer“ oder als fruchtiges Dessert à la Suzette machen sie viel her. Die Zubereitung der Semmelknödelinos, egal ob in Topf oder Pfanne, ist schnell und unkompliziert. Sie werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen hergestellt.

Semmelknödel sind aus der bayerischen Küche nicht wegzudenken, nun rollen die neuen Semmelknödelinos in die ganze Nation. Sie sind vegetarisch und lassen sich schnell und einfach und je nach Vorliebe in Topf oder Pfanne zubereiten. Das funktioniert kinderleicht und blitzschnell: In nur 12 bis 15 Minuten kann der Knödelspaß beginnen. Sie sind herzhaft-würzig und, wie in Bayern üblich, mit Petersilie verfeinert. Die Knödel im Miniformat sind leicht portionierbar und werden so dem individuellen Hunger von Kindern und Erwachsenen gerecht.

Ob als Mittelpunkt bei Gemüsepfannen oder traditionell zum Braten – was den Einsatz und die Zubereitung betrifft, so sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Als kreative Beilage in einem Erdbeer-Spargel-Salat mit Macadamia-Vinaigrette sind sie das Highlight auf jeder Sommerparty. Auch die Hauptrolle steht ihnen, als Semmelknödelinos „süßsauer“ können auch Vegetarier das bekannte und beliebte Gericht der asiatischen Küche genießen. Wer es jedoch lieber süßer mag, der sollte auf alle Fälle die Semmelknödelinos Suzette genießen. Flambiert mit Orangenlikör in einer feinen Orangensoße, wird aus den Minisemmelknödeln ganz leicht eine fruchtig-süße Versuchung. Die kreativen Rezepte wurden vom Foodblogger Tobias Müller (www.kuchenbaecker.com) exklusiv für Burgis entwickelt. Mit ihm hat der Knödelspezialist schon einige kulinarische Aktionen durchgeführt.

Bildunterschrift: Semmelknödelinos von Burgis

Sommerlicher Erdbeer-Spargel-Salat mit Semmelknödelinos

Semmelknödelinos „süßsauer“

Semmelknödelinos Suzette

(Fotos: Burgis GmbH, kuchenbaecker.com)



Erdbeer-Spargel-Salat mit Burgis Semmelknödelinos

Zutaten (3–4 Portionen):

1 Packung Burgis Semmelknödelinos

**1–2 EL Speiseöl zum Anbraten der
Knödelinos**

Für den Salat:

3 kleine Romanasalatherzen

125 g Rucola

100 g Erdbeeren

8 Stangen weißer Spargel geschält

10 g Schnittlauch

ca. 1 EL Speiseöl zum Anbraten des Spargels



Für das Dressing:

30 g Macadamianusskerne

½ Zwiebel (ca. 50 g ohne Schale)

80 ml Weißweinessig

80 ml Olivenöl

80 ml Sesamöl

Zubereitung:

Den Salat waschen und trocken schleudern.

Erdbeeren putzen und halbieren bzw. vierteln, je nach Größe.

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Mit 1 EL Speiseöl in einer Pfanne für einige Minuten anbraten. Der Spargel soll noch bissfest sein.

Schnittlauch hacken.

Auf einer Anrichteplatte den Boden mit den Romanablättern auslegen. Rucola daraufgeben.

Darauf den gebratenen Spargel und die Erdbeeren verteilen. Mit Schnittlauch garnieren.

Für das Dressing Zwiebel und Macadamianüsse hacken.

Essig und beide Öle mit dem Schneebesen verquirlen. Gehackte Nüsse und Zwiebelwürfel dazugeben und umrühren.



Knödelinos mit 1–2 EL Speiseöl nach Anleitung auf der Verpackung 15 Minuten anbraten oder garen.

Salat mit Knödelinos und dem Dressing servieren.

Bildunterschrift: Sommerlicher Erdbeer-Spargel-Salat mit Burgis Semmelknödelinos (Fotos: kuchenbaecker.com)



Burgis Semmelknödelinos „süßsauer“

Zutaten (für 3–4 Portionen):

1 Packung Burgis Semmelknödelinos

1–2 EL Speiseöl zum Anbraten der Knödelinos

Für die Soße:

60 ml Weißweinessig

65 g Zucker

5 g Salz

35 g Tomatenmark

20 ml Sojasoße

10 ml Sesamöl

15 g Speisestärke

½ Paprika rot

½ Paprika gelb

1 Dose Ananas in Stücken (Abtropfgewicht 340 g)



Zubereitung:

Die Ananasstücke über einem Sieb abseihen, dabei die Flüssigkeit (ca. 190 ml) auffangen. Beiseitestellen.

Die Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Beiseitestellen.

Die Speisestärke mit 2–3 EL Wasser glatt rühren.

Weißweinessig, Zucker, Salz, Tomatenmark, Sojasoße und Sesamöl in einen Topf geben und unter Rühren mit einem Schneebesen erhitzen.

Die gelöste Speisestärke dazugießen und köcheln lassen, bis die Soße beginnt einzudicken.

Den aufgefangenen Saft dazugießen.

Paprikawürfel und Ananasstücke dazugeben und einige Minuten köcheln lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Knödelinos mit 1–2 EL Speiseöl nach Anleitung auf der Verpackung 15 Minuten anbraten.

Knödelinos mit der Soße servieren.

Bildunterschrift: Burgis Semmelknödelinos „süßsauer“ (Fotos: derkuchenbaecker.com)



Burgis Semmelknödelinos „Suzette“ – Semmelknödelinos in Orangensoße mit Orangenlikör flambiert

Zutaten (für 3–4 Portionen):

1 Packung Burgis Semmelknödelinos

Für die Soße:

60 g Butter

40 g Zucker

4 Orangen unbehandelt

1 Zitrone unbehandelt

Zum Flambieren:

75 ml Orangenlikör



Zubereitung:

Saft der Zitrone und von zwei Orangen auspressen.

Die restlichen beiden Orangen schälen und Orangenfilets herausschneiden.

Die Knödelinos nach Anleitung auf der Verpackung garen.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen.

Den Zucker dazugeben und erhitzen, bis der Zucker leicht zu köcheln beginnt.

Orangenschale hinzufügen sowie den Saft der Zitrone und der beiden Orangen.

Etwa 5 Minuten bei starker Hitze köcheln und einreduzieren lassen.

Orangenfilets und Knödelinos dazugeben und weitere 2–3 Minuten in der Orangensoße ziehen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, die Knödelinos mit Orangenlikör übergießen und mit einem langen Streichholz anzünden und so flambieren.

Wenn der Alkohol verbrannt ist, Knödelinos mit Soße und Orangenfilets servieren.

Bildunterschrift: Burgis Semmelknödelinos in Orangensoße mit Orangenlikör flambiert (Fotos: kuchenbaecker.com)



Knödelspezialist Burgis

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: ehrliche Knödelprodukte aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt 77 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödel- und Kartoffelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Verena Franke

Sendlinger Straße 35

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: franke@kommunikationpur.com