



PRESSEINFORMATION

Ob klassisch oder veggie: Knödel als Allrounder in der Festtagszeit

Inspirationen und Trends rund um winterliche Gerichte mit Burgis-Knödeln, die die Gäste begeistern

Neumarkt, 12. September 2017 – Kein Festessen ohne Knödel. Als klassische Beilage zu Braten, Gans & Co. darf er auf keiner Speisekarte in der Winter- und Festtagszeit fehlen. Doch auch aktuelle Ernährungstrends wie veggie und Healthy Food lassen sich in Gastronomie und GV mit dem Klassiker Knödel in der Tellermitte umsetzen. Der Knödelspezialist Burgis liefert mit Rezepten wie Glühweinknödelinos und gelingsicheren Produkten Inspirationen, wie Knödel als Herzstück des Tellers den Anforderungen unterschiedlicher Tischgäste gerecht werden – für eine runde Festtagssaison 2017.

„Knödel werden unabdingbar mit einem Festessen assoziiert, und es heißt in diesem Jahr: Back to the roots. Großmutter's typische Schmankerl wie Ente, Wild oder Braten in Kombination mit Blaukraut und Knödeln stehen hoch im Kurs. Sie machen die Winterzeit zu einem kulinarischen Hochgenuss. Gerichte, die man sich nur zu dieser speziellen Jahreszeit gönnt und in vollen Zügen genießt, dürfen auf keiner Speisekarte fehlen“, weiß Felix Deppé, Koch und Fachberater der Firma Burgis. Zudem bietet der regionale Warenkorb eine große Auswahl an Produkten wie Pilzen, Kohl, Kürbis, Roter Bete, Steckerrüben und Feldsalat – Gemüsesorten, die sich geschmacklich wunderbar mit unterschiedlichen Knödeln wie Spinat- oder Semmelknödeln kombinieren lassen. Winterliche Gewürze wie Zimt, Kardamom und Nelke runden Gerichte wie beispielsweise Spinatknödel Orient mit Kürbis und Mangold oder Glühweinknödelinos ab.

„Moderne Einflüsse in der Ernährung wie veggie oder Healthy Food kann man einfach in Gastronomie und GV umsetzen, indem man den Knödel in die Tellermitte rückt und mit saisonalem Gemüse raffiniert kombiniert. Spinat-, Brezen- und Semmelknödel bilden das Herzstück des Gerichts und stehen für eine moderne Festtagsküche. Mit Knödeln lassen sich also die Bedürfnisse vieler Zielgruppen befriedigen. Die gelingsicheren, vorgeformten Knödel von Burgis sind eine echte Arbeitserleichterung bei ausgezeichneter Qualität, besonders im Festtagsgeschäft ein nicht zu unterschätzender Faktor“, so Felix Deppé.

Das Familienunternehmen Burgis ist der bayerische Knödelspezialist und bietet den Partnern aus Gastronomie und GV ein umfangreiches Produktportfolio an ausgezeichneten, regionalen Knödelspezialitäten. Ob vorgeformte Semmelknödel oder der beliebte Spinatknödel – Burgis stellt nicht nur standstabile und geschmacklich herausragende Produkte her, sondern liefert auch über die eigenen Fachberater Rezeptinspirationen für eine genussvolle Festtagsküche, die bei allen Gästen ankommt.



Spinatknödel Orient

Zutaten (10 Personen):

20 Burgis Spinatknödel (pro Person 2 Knödel)

5 Orangen

500 g Cocktailtomaten

5 rote Zwiebeln (grob gewürfelt)

4 Stauden Babymangold

1 Zehe Knoblauch

500 ml Orangensaft

120 g Mandeln (geschält)

1 kg Hokkaidokürbis

2 Mangos (gewürfelt)

Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel, Nelke, Salz, Honig und Pfeffer

Kartoffelstärke nach Bedarf

Etwas Joghurt und frische Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Orangen filetieren, das restliche Obst und Gemüse in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen mit den Gewürzen und dem Orangensaft für 30 Min. bei 180 Grad schmoren. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Burgis Spinatknödel für mind. 15 Min. im geschlossenen Topf köcheln lassen. Anschließend den Orangen-Gemüsesud mit etwas Stärke abbinden. Die Spinatknödel mit dem orientalischen Gemüse anrichten und mit Joghurt und etwas frischer Minze garnieren.

Tipp: Für die, die es heiß mögen, bringen Ingwer und Chili die passende Schärfe ins Gericht.



Glühweinknödelinos (Dessert)

Zutaten (3 Personen, je 5 Knödelinos):

1 Pkg Burgis Knödelinos (375 g)

150 g Zucker

500 ml Glühwein

100 g Heidelbeeren

1 Zimtstange

1 Sternanis

1 TL Glühweingewürz

30 g Mandelplättchen

Etwas Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

Etwa die halbe Menge Zucker in den Topf geben und zu Karamell schmelzen lassen. Das Karamell mit dem Glühwein ablöschen. Anschließend den restlichen Zucker sowie die Gewürze hinzugeben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun die ungekochten Knödelinos in den Glühwein geben und so lange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit schön bindet. Währenddessen in einer kleinen Pfanne die Mandelplättchen leicht trocken anrösten. Zum Schluss die Heidelbeeren hinzugeben und kurz mit erwärmen. Die Glühweinknödelinos auf einen Teller geben und mit Mandeln, Beeren und Puderzucker garnieren.

Unser Tipp: Mit weniger Zucker gekocht, passen die Glühweinknödelinos perfekt zu Wildgerichten wie zum Beispiel zu Hirsch, Reh oder Fasan.



Festliche Entenbrust mit Knödel und Orangenblaukraut

Zutaten (8 Personen):

16 Burgis Kartoffelknödel vorgeformt
1,2 kg Blaukraut (1–2 Köpfe, je nach Größe)
5 Speisezwiebeln
5 Orange (unbehandelt)
15 EL Zucker
4 EL Butterschmalz
500 ml Orangensaft
500 ml Rotwein (trocken)
4 Lorbeerblätter
5 TL Wacholderbeeren
5 Gewürznelken
2 Sternanis
10 EL Rotweinessig
Frischer Majoran
8 Entenbrustfilets
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Speisestärke
400 ml Entenfond (im Glas)

Zubereitung:

Blaukraut von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien, vierteln und in dünne Streifen schneiden (hobeln). Zwiebeln schälen und fein würfeln. Orangenschale abreiben und beiseitestellen. Orange filetieren. Zucker in einem Topf karamellisieren und vom Herd nehmen. Orange im Karamell wenden und herausnehmen. Schmalz zum Karamell geben und erhitzen. Zwiebeln darin andünsten, mit Orangensaft und Rotwein ablöschen. Blaukraut, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken und Sternanis zugeben. Mit Essig und Salz würzen und zugedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. Zum Ende den Orangenabrieb hinzufügen. Majoran und Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut rautenförmig mit der Messerspitze einritzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne auf der Hautseite für ca. 8 Min. scharf anbraten, wenden und 2 Min. weiterbraten. Majoran zugeben. Im heißen Backofen bei 160 Grad ca. 15 Min. fertigbraten. Burgis Kartoffelknödel nach Packungsangabe zubereiten. Ente aus der Pfanne nehmen, in Folie gewickelt kurz ruhen lassen. Bratensatz entfetten. Entenfond zum



Bratensatz gießen und aufkochen lassen, mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrüste in Scheiben schneiden und zusammen mit Blaukraut, Knödeln und Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Bildunterschriften:

Felix Deppé ist Koch und Fachberater der Burgis GmbH.

Glühweinknödelinos – das perfekte Dessert in der Festtagssaison

Burgis Brezenknödel harmonieren sehr gut mit Pilzen.

Burgis Kartoffelknödel aus regionalen Kartoffeln komplettieren einen feinen Entenbraten.

(Fotos: Burgis)

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 Knödelprodukten 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