

2024 REZEPTE

HIRSCH AUS NEUSEELAND



TRADITION TRIFFT MODERNE KÜCHE!

Dass Wildfleisch sehr nährstoffreich, fettarm und reich an Omega-3-Fettsäuren ist, ist wohlbekannt. Dass es sehr schmackhaft ist und zur Traditionsküche Deutschlands gehört, ist, glaube ich, auch unumstritten.

War der Verzehr von Wildfleisch in den letzten Jahren relativ konstant, so verzeichnet die Branche in den letzten 2 Jahren wieder einen Anstieg. Sicherlich nicht zuletzt durch die doch natürliche Aufzucht und das Bedürfnis nach Tierwohl und dem damit verbundenen Freilauf, den die Tiere genießen.

Die jungen Wilden in den Küchen haben schon seit längerem die Zubereitung von Wild immer wieder neu interpretiert und außerhalb des Segments „Gulasch und Braten“ ganz neu in Szene gesetzt.

Ob als Burger, als Carpaccio oder als frittierte Variante: Wild bietet unendlich viele Möglichkeiten der Verarbeitung. Wir wollen mit unserem neuen Rezeptheft die Neugierde auf Wildfleisch beim Gast wecken und ihm so den Zugang zu diesem vielseitigen Lebensmittel verschaffen.

Lassen Sie sich rund um das Thema Hirsch aus Neuseeland inspirieren und entdecken Sie die möglichen Facetten dieses hochwertigen Stücks Fleisch. Vom Snack über die klassische sowie moderne Küche bis hin zu Fine Dining macht der Hirsch immer eine gute Figur.

Kulinarische Grüße
Ihr CHEFS CULINAR Team



SHANNON CAMPBELL

Shannon Campbell ist Chef für Neuseelandhirsch in Europa. Mit seiner 15-jährigen Erfahrung in dieser Rolle kennt er alles, was es über dieses besondere Produkt zu wissen gibt. Er verbringt über 100 Tage im Jahr auf Messen und Workshops und ist ständig auf der Suche nach neuen und spannenden Themen für seine Präsentationen. Mit fast 30 Jahren Erfahrung in sämtlichen Bereichen der Gastronomie und einem konstanten Zufluss an Ideen durch die Kooperation mit anderen Köchinnen und Köchen bietet er spannende und passende Workshops mit modernen Kochtechniken, außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen und einem breiten Fachwissen.

DAS ERWARTET SIE ...

Neuseeländisches Hirsch-Carpaccio	4	Katsu-Sandwich.....	10
Thema: Hirsch aus Neuseeland.....	4	Thema: Japanische Küche.....	11
Pulled Venison	6	In Ingwer gebratene Neuseelandhirschwürfel.....	12
Frittierter Hirsch in einer Tandoori-Ahornsirup-Kruste.....	8	Mexikanisches Mole-Hirschragout.....	13
Neuseeländischer Hirsch-Burger	9	Hirschmedaillons mit Petersilien-Taboulé.....	14

Mehr Informationen und weitere Rezepte finden Sie auf www.chefsculinar.de. Unser Plus für Sie: Registrierte Kundinnen und Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern. Bezeichnungen, die mit einem * markiert sind, sind Grundrezepte. Hinweise zu ihrer Herstellung finden Sie ebenfalls auf unserer Website.



Neuseeländisches Hirsch-Carpaccio

mit Granatapfel und Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

CARPACCIO

- 320 g Hirschfleisch (Keule, Filet oder Rücken)
- 40 g Parmesan
- 30 g Basilikum
- 1 handvoll Pinienkerne, geröstet
- 1 handvoll Granatapfelkerne
- Etwas Balsamico-Essig
- 100 ml Olivenöl
- Etwas Salz und Pfeffer
- Etwas brauner Zucker
- Einige Mesclun-Blätter
- 1 rote Schalotte
- Etwas Microgrün zur Dekoration

ZUBEREITUNG

CARPACCIO

Legen Sie Ihr Hirschfleisch auf einen Teller. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise braunem Zucker, Balsamico-Essig und Olivenöl würzen. Gerade genug, um den Hirsch von allen Seiten einreiben zu können. In einer Schüssel etwa 10 Minuten marinieren. Anschließend in einer heißen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Einige Minuten abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten.

In einem Mixer Pinienkerne, Parmesan, Öl und Basilikum zu einem Pesto verrühren. Mesclun-Blätter auf dem Hirsch-Carpaccio anrichten, leicht mit etwas mehr Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln und schließlich mit Pesto, Granatapfel, Schalotte und Microgrün bestreuen.

A large herd of deer is gathered in a lush green field. In the background, there are rolling hills and mountains under a clear sky. The deer are of various shades of brown and are looking in different directions.

Hirsch aus Neuseeland

Bei Hirschfleisch aus Neuseeland kommt vielen der Gedanke: „Hirsch von so weit weg? Den gibt's doch auch bei uns!“ Das ist zwar richtig, doch das Hirschfleisch aus Neuseeland ist von außergewöhnlicher Qualität: zart und fettarm – und das ohne den typisch penetranten Geschmack von Wild, den viele Menschen nicht mögen. Bereits seit über 40 Jahren werden Hirsche in Neuseeland domestiziert. Auf rund 4 Millionen Einwohner kommen dort inzwischen knapp 1 Million Hirsche – eine wirklich beeindruckende Zahl. Für die hohe Qualität des neuseeländischen Hirschfleisches gibt es zahlreiche Gründe, die wir Ihnen nicht vorhalten möchten. Der weite Weg lohnt sich also allemal. Ein echtes Must-have für Spitzenköche!

Was macht das Hirschfleisch aus Neuseeland so besonders?

Gesund und schmackhaft zugleich: Neuseeländisches Hirschfleisch schmeckt ganz besonders – und zwar genau so, wie rotes Fleisch von Natur aus schmecken sollte. Die Kennzeichen eines solchen Fleisches sind ein sehr geringer Fettanteil und eine unglaublich feine Textur, die das Fleisch auf der Zunge zergehen lässt. Das Beste im Vergleich zu Fleisch aus Getreidefütterernahrung ist der deutlich höhere Nährwert: weniger gesättigte Fettsäuren, deutlich mehr Omega-3-Fettsäuren, viel Vitamin A und E sowie reichlich Eisen – kaum Kalorien, Fett und Cholesterin.

Konstant hohe Fleisch-Qualität und außergewöhnlicher Genuss: Die Zartheit des Fleisches sorgt dafür, dass es nicht zwingend mariniert werden muss. Der besonders milde – und für Wild untypische – Geschmack spricht für sich. Eine leichte Sauce genügt voll und ganz. Aufgrund des niedrigen Fettgehalts ist allerdings eines zu beachten: Braten Sie das Fleisch bloß nicht zu lange! Es wird sehr schnell trocken. Außen scharf angebraten, innen rosa – simpel, weich, saftig und einfach nur unfassbar lecker!

Pulled Venison

mit sautierten Birnen



ZUBEREITUNG

PULLED VENISON

Reiben Sie das Hirschfleisch mit Öl und den Gewürzen ein und braten Sie es in einer heißen Pfanne an. Mit allen anderen Zutaten in ein tiefes Backblech geben. Mit einem Deckel abdecken und ca. 2 Stunden bei 140 °C kochen, bis das Fleisch mit einer Gabel auseinandergezogen werden kann. Die Flüssigkeit abtropfen lassen und aufbewahren. Reduzieren Sie die Hälfte der Flüssigkeit für die Sauce. Reservieren Sie die andere Hälfte für später.

SAUTIERTER BIRNEN

Die Birnen in Segmente schneiden. Erwärmen Sie die Butter in einer Pfanne, ohne sie zu heiß zu machen, und fügen Sie den Zimt und den Pfeffer hinzu. Die Birnen in die Pfanne legen und gelegentlich langsam wenden.

Während die Textur noch fest ist, fügen Sie den Brandy hinzu und schwenken ihn sacht in der Pfanne, um den Alkohol zu verbrennen.

KARTOFFELBREI

Die Kartoffeln weich kochen. In einem separaten Topf Sahne, Milch, Muskatnuss und Butter erhit-

zen. Sobald die Kartoffeln abgeseiht sind, durch eine Kartoffelpresse drücken, die Flüssigkeit begeben und alles gründlich mischen. Nach Belieben Salz hinzufügen.

FERTIGSTELLUNG

Den Pulled Hirsch in eine Pfanne geben, die reservierte Flüssigkeit hinzufügen und reduzieren lassen. Drücken Sie das Kartoffelpüree in eine runde Form, belegen Sie es mit dem Pulled Hirsch, fügen Sie die Birnen hinzu und garnieren Sie sie mit wilden Kräutern und Blumen. Die Sauce dazugießen.



Nelken – mit den würzigen Knospen kann man so allerlei kreative Gerichte zaubern – nicht nur zur Weihnachtszeit.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

PULLED VENISON

- 1 kg Hirsch (Schulter oder Keule)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 100 ml Apfelessig

- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2–4 Chipotles
- 5 Knoblauchzehen
- 1 TL geräucherter Paprika
- ½ TL gemahlene Nelken
- 1 L dunkle Brühe

SAUTIERTER BIRNEN

- 2 Birnen, längs geschnitten
- 1 Prise gemahlener Zimt
- ½ TL Pfeffer

- 2 EL Brandy
- 1 EL Butter

KARTOFFELBREI

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 TL Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Frittierter Hirsch in einer Tandoori-Ahornsirup-Kruste mit Erbsenpüree und Jalapeño-Creme

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FRITTIERTER HIRSCH

- 8 Steaks vom Hirsch à 50 g
- ¼ Tasse Mehl
- 1 Tasse Panko
- 100 g Sesamsamen
- 2 EL Tandoori-Gewürzmischung
- 100 ml Ahornsirup
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette

ERBSENPÜREE

- 400 g Erbsen
- ¼ Tasse Milch
- 50 g Butter
- ¼ Tasse Sahne
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

JALAPEÑO-CREME

- 200 g Sauerrahm
- 1 EL Jalapeños mit Salzlake

ZUBEREITUNG

FRITTIERTER HIRSCH

Frühlingszwiebeln anbraten. Panko, Sesam und Tandoori-Gewürz vermischen. Die Hirschsteaks in Mehl wälzen, bis sie gut bedeckt sind. Anschließend im Ahornsirup wälzen, bis eine dicke, klebrige Schicht entsteht. Geben Sie sie nun zur Panko-Tandoori-Sesam-Mischung und achten Sie darauf, dass sie gut bedeckt sind. Legen Sie die Steaks für etwa 3 Minuten in die Fritteuse. Sobald sie fertig sind, vorsichtig herausnehmen und zum Ruhen auf ein Blatt Backpapier legen.

ERBSENPÜREE

Alle Zutaten zusammen in einem Topf erhitzen.

In einen Mixer geben und glatt rühren. Zum Servieren zurück in den Topf geben und erwärmen.

JALAPEÑO-CREME

Mit einem Stabmixer vermischen und in einer Saucef flasche aufbewahren.

ANRICHTEN

Eine Portion Erbsenpüree auf den Teller geben, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Püree anrichten, einen Spritzer Limettensaft und die Jalapeño-Creme dazugeben und mit den gebratenen Frühlingszwiebeln bestreuen.

Neuseeländischer Hirsch-Burger

mit gesundem, verstecktem Gemüse



ZUBEREITUNG

BURGER

Alle Zutaten für das Patty in einer Schüssel vermischen und dann zu 4 gleich großen Patties formen. Die Patties von jeder Seite ein paar Minuten anbraten. Sofort auf der gerösteten Brioche mit den Saucen, dem Salat und den Tomatenscheiben servieren.

ANRICHTEN

Ihre Lieblingssaucen – Mayo, Chutney, Ketchup, BBQ-Sauce, worauf auch immer Sie Lust haben – bereitstellen! Hierzu eignen sich Beilagen wie Süßkartoffel-Pommes, Krautsalat oder Wedges.



Schalotte – die auch als Edelzwiebel bekannte Knolle wird gerne in der gehobenen Küche eingesetzt.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

HIRSCHBURGER-PATTY

- 400 g Hirschfleisch, gehackt
- 1 kleine Zucchini, fein gerieben
- 2 EL gehackte Petersilienblätter
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL Ingwer, gehackt
- ½ EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 3 EL Semmelbrösel

BRÖTCHEN/GARNITUR

- 4 Brioche-Brötchen
- 1 Salatmischung
- Einige dünne Gurkenscheiben
- Einige Cornichons, dünn geschnitten
- 2 Tomaten, dünn geschnitten

Katsu-Sandwich mit Schwarzer-

Johannisbeeren-Creme und mariniertem Kohl

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

KATSU

- 400 g Hirschfleisch
- ½ Tasse Mehl
- 2 Eier
- 1 Tasse Panko

MARINADE

- ½ EL französischer Senf
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Sake
- ¼ EL Mirin
- Etwas fein geriebener Knoblauch
- 1 EL geriebener Ingwer
- 1 EL Honig
- 3 EL Wasser

SCHWARZE-JOHANNISBEEREN-CREME

- 50 g Schwarze Johannisbeeren, TK
- ½ TL Zucker
- 1 großes Ei
- 1 EL Dijon-Senf
- ¼ TL Salz
- 240 ml neutrales Öl
- 1 TL frischer Zitronensaft

KRAUTSALAT

- Kohl, Salz, Zucker, Kümmel

ZUBEREITUNG

HIRSCH

in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

MARINADE

Die Hirsch-Scheiben in der Mischung ca. 10 Minuten lang marinieren. Mehl, Ei und Panko-Krümel in separate tiefe Teller geben. Das Fleisch im Mehl wälzen und die Überreste abschütteln. Dann in die Eier eintauchen und schließlich in das Panko. Das Fleisch soll von den Krümeln auf beiden Seiten gut bedeckt sein. Beiseitestellen bis zum Braten.

SCHWARZE-JOHANNISBEEREN-CREME

Geben Sie in eine mittelgroße Schüssel Eigelb, Schwarze Johannisbeeren, Zucker, Essig, Senf und ½ Teelöffel Salz. Etwa 30 Sekunden lang verquirlen, bis alles vermengt ist. Langsam ¼ Tasse Öl zu der Eigelb-Mischung geben (nur einige Tropfen auf einmal), ca. 4 Minuten lang. Fügen Sie nach und nach das restliche Öl hinzu. Dies sollte sehr langsam erfolgen. Bis die Mayonnaise dickflüssig ist, sollte es ca. 8 Minuten dauern.

KRAUTSALAT

Den Kohl in feine Streifen schneiden, mit Salz, Zucker, Kümmel und Essig bestreuen. Dann alles gut vermengen (am besten mit den Händen).

FERTIGSTELLUNG

Geben Sie Öl bis zu einer Höhe von 0,5 cm in eine große Pfanne und erhitzen Sie es. Schnitzel in die Pfanne geben und braten, bis es goldbraun ist. Mayonnaise, Krautsalat und Schnitzel zwischen 2 Tramezzini-Scheiben legen und in der Mitte durchschneiden.

Katsu ist eines der beliebtesten Gerichte in Japan, „Schnitzel auf Reis mit Ei“. Hier passt das neuseeländische Hirschfleisch gut zu der Marinade und der knusprigen Panade. Serviert mit Tramezzini, einer Mayonnaise aus Schwarzen Johannisbeeren und einem frischen Krautsalat, offenbart sich ein wahrer Genuss.



Japanische Küche

Unter den asiatischen Küchen zählt die japanische zu den gesündesten – nicht zuletzt wegen des inzwischen weltweit beliebten Sushis. Meist werden hierbei Reis, Fisch und Meeresfrüchte zu sogenannten Maki gerollt oder als Nigiri mit der Hand geformt.

Beim Sashimi werden Fisch und Meeresfrüchte ohne Reis zubereitet. Dazu reicht man scharfes Wasabi und würzige Sojasauce. Darüber hinaus bietet die japanische Küche aber auch eine Fülle weiterer Köstlichkeiten – etwa gegrillte Fleischspieße wie das Yakitori mit Hähnchenbrust und Gemüse.

Dabei werden in der japanischen Küche Gewürze vergleichsweise sparsam verwendet, um den Eigengeschmack der frischen Produkte zu erhalten. Das berühmteste Getränk Japans ist neben Tee der Sake. Der Reiswein wird gerne zum Essen getrunken – ist aber auch Bestandteil vieler Saucen und Marinaden.

Neuseelandhirschwürfel

in Ingwer gebraten mit Sommersalat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

HIRSCHWÜRFEL

- 500 g Hirschkeule, gewürfelt
- Etwas Sonnenblumenöl
- 2 EL Ingwer, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- Etwas Salz

SOMMERSALAT

- 200 g gemischte Sprossen
- 50 g Brombeeren, halbiert
- 100 g gemischte Nüsse, geröstet
- 1 Tomate, fein gewürfelt
- ½ Gurke, in Streifen
- 100 g Champignons, dünne Streifen
- 1 Handvoll Minzblätter
- 200 g gemischte Salatblätter
- 1 Handvoll Edamame
- 100 g Granatapfelkerne
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 TL Flockensalz

ZUBEREITUNG

HIRSCHWÜRFEL

Das Hirschfleisch mit etwas Öl, Knoblauch und Ingwer vermischen und leicht salzen und beiseitelegen. Im Ofen bei 160 °C die Nüsse rösten. Sobald sie abgekühlt sind, die Nüsse etwas zerkleinern und dann mit allen anderen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Stellen Sie eine Pfanne auf hohe Hitze und braten Sie das Hirschfleisch 3 Minuten lang an, wobei Sie es ein paarmal wenden. In der Pfanne ruhen lassen (keine Hitze).

SOMMERSALAT

Den Salat mit einem Spritzer Zitronensaft, Olivenöl und Salzflöckchen vermischen. In Schüsseln servieren und das Hirschfleisch hinzufügen.

DAZU

Köstlich mit gerösteten Fladenbroten und einem Hummus- oder Joghurt-Dip.

Mexikanisches Mole-Hirschragout

Karotten-Ingwer-Püree, Sechs-Kräuter-Öl

Das Hirschragout
mit dem Karottenpüree
servieren und mit dem
Kräuteröl aufgießen.



ZUBEREITUNG

RAGOUT

Zwiebel, Knoblauch und Karotten schälen und in kleinere Stücke schneiden. Das Fleisch in einem großen Topf mit Butter goldbraun anbraten. Das Gemüse, den Thymian und den Rosmarin in den Topf geben und anbraten, bis alles eine schöne Farbe bekommt. Anschließend das Tomatenpüree hinzugeben. Dann die Mehl-Mole-Mischung hineinstreuen und umrühren. Schließlich den Wein und die Brühe in den Topf geben und etwa 2 ½ Stunden langsam garen, bis das Fleisch zart ist. Während des Kochens unbedingt umrühren, damit es nicht anbrennt.

KAROTTENPÜREE

Für das Karottenpüree alle Zutaten in einem Topf langsam erwärmen, dann in einen Mixer geben und glatt rühren.

SECHS-KRÄUTER-ÖL

Alle Zutaten grob hacken, dann in einen Mixer geben und gerade so viel Öl hinzufügen, dass eine dicke, sehr feine Paste entsteht. Fügen Sie noch etwas Öl hinzu, um die Viskosität zu erhöhen, und bewahren Sie das Öl in einer Saucenflasche auf.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

RAGOUT

- 500 g Hirschragout-Stücke
- 5 Schalotten
- 2 Karotten
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Mole-Gewürzmischung
- 1 EL Tomatenpüree
- 25 g Butter
- 1 EL Weizenmehl
- 300 ml Rotwein
- 150 ml Wildfond
- 1 EL japanisches Soja
- Etwas Thymian und Rosmarin
- Etwas Salz und Pfeffer

KAROTTENPÜREE

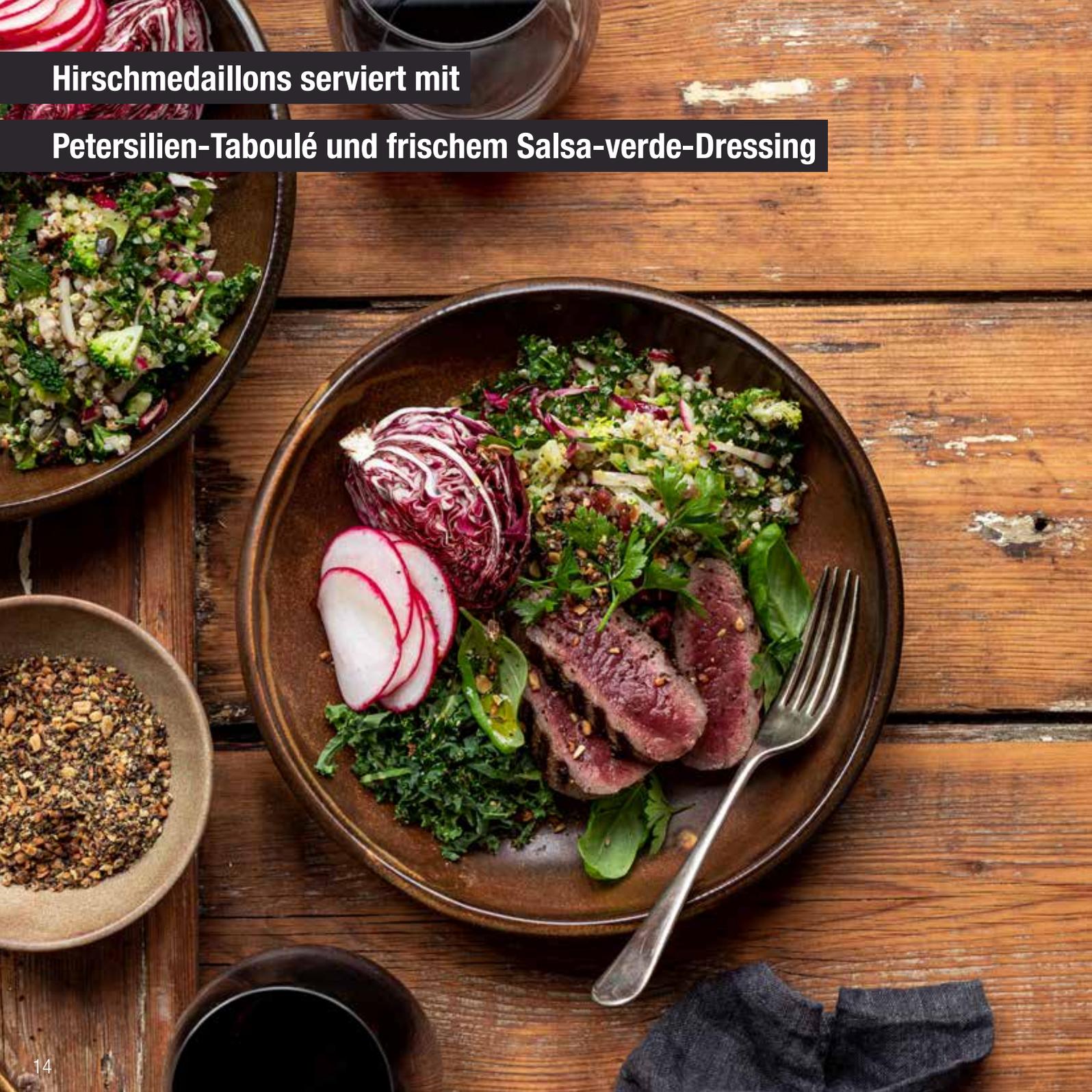
- 700 g Karotten, gekocht und gehackt
- 75 g Butter
- ½ Tasse Schlagsahne
- ½ Tasse Milch
- 2 EL Ingwer, fein gehackt

SECHS-KRÄUTER-ÖL

Zu gleichen Teilen Petersilie, Schnittlauch, Minze, Koriander, Kerbel, Estragon

Hirschmedaillons serviert mit

Petersilien-Taboulé und frischem Salsa-verde-Dressing





„König des Waldes“ nennt man den stolzen Hirsch, dessen beeindruckendes Geweih einer Krone gleicht. Auch auf dem Teller adelt sein Fleisch jedes Menü – und schmeichelt dem Gourmet-Gaumen mit einem intensiven Wildaroma.

ZUBEREITUNG

HIRSCHMEDAILLONS

Die Medaillons kochen. Gut mit Olivenöl beträufeln und mit gemahlenem schwarzem Pfeffer und Salz bestreichen. Erhitzen Sie eine Bratpfanne, bis sie rauchend heiß ist, und legen Sie die Medaillons in die Pfanne.

Überfüllen Sie sie nicht, sondern machen Sie die Medaillons portionsweise, wenn Ihre Pfanne etwas klein ist. Etwa 3 Minuten pro Seite braten lassen, bis jede Seite eine schöne Farbe hat. Dadurch wird das Fleisch medium gegart. Lassen Sie es 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen, bevor Sie es mit Taboulé und der Salsa verde als Beilage servieren.

TABOULÉ

Die Brühe in einem Topf erhitzen. Couscous in eine große Schüssel geben und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Sobald die Brühe kocht, über das Couscous gießen und mit Frischhaltefolie abdecken. 10–15 Minuten ruhen lassen, damit das Couscous dampft und quellen kann.

Nach dem Garen Orangenschale und Zitronensaft, gehackte Kräuter und Mandelblättchen zum Couscous geben. Dann das Olivenöl darüberträufeln, gut umrühren und zum Würzen abschmecken. Beiseitelegen.

SALSA VERDE

Rote Chili, Kapern und Cornichons in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis eine glatte Konsistenz entsteht. Anschließend die Kräuter mit dem Olivenöl extra dazugeben und alles zerkleinern, bis eine grobe, strukturierte Paste entsteht. Pfeffern. Alternativ können Sie dies auch alles von Hand erledigen.

UNSER TIPP

Dies ist ein sehr einfaches Rezept zur Wochenmitte für den Sommer. Sehr gesund, farbenfroh und voller herrlicher, frischer und duftender Aromen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

HIRSCHMEDAILLONS

- 8 Hirschmedaillons, à 80–100 g
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz

TABOULÉ

- ½ EL Chiliflocken
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Couscous
- 2 Zitronen, Saft
- 1 Orange, Schale
- 50 g Koriander, gehackt
- 50 g Minzblätter, gehackt
- 75 g Mandelblättchen, geröstet
- 50 ml natives Olivenöl

SALSA VERDE

- 50 g Koriander
- 50 g glatte Petersilie
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 TL Rotweinessig
- 2 TL Kapern in Essig
- 6 Cornichons
- 1 rote Chilischote, mit Kernen
- 50 ml natives Olivenöl extra

Lust auf mehr Rezeptideen?

Dann besuchen Sie uns auf www.chefsculinar.de.
Hier finden Sie weitere Rezepte, mit denen Sie Ihren
Speiseplan bereichern können.

Wir leben Foodservice

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1, 24113 Kiel

www.chefsculinar.de



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C106855

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Alle Abbildungen verstehen sich als „Serviervorschlag“. BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034. Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf www.produkt.de. Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.



www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

