

Juhlan Paikka!



OKTOBERFEST

- JÄNNITTÄVÄÄ SAKSALAISVAIKUTTEISTA RUOKAA FÜR ALLE -

OKTOBERFEST

ufs.com

 Unilever
Food
Solutions



6,2 MILJOONAA IHMISTÄ EI VALEHTELE

Pian on maailman suurimman kansanjuhlan, Oktoberfestin aika. Otsikossa mainitsemamme 6,2 miljoonaa henkilöä viittaavat Bayernin Theresienwiesen kävijöihin, jotka seurustelevat, skoolaavat ja syövät Oktoberfestin aikana. Ja jos kävijöiden määrä ei vakuuta sinua, niin ehkä festivaalien lähes miljardin euron

vuosittainen liikevaihto vakuuttaa. Nämä ovat selkeitä todisteita siitä, että ruoka ja juoma yhdistävät.

Tästä reseptivihkosta löydät mainioita reseptejä Oktoberfestiin. Oluet kylmään ja juhlimaan. Prost!



ANKKA-PERUNAGRATIINI

Tämä on yksi Etelä-Saksan ”raskaimmista” aterioista, ja siinä yhdistetään perunoita ja ankkaa. Se sopii hyvin kylmän oluen kanssa, jota tarjoillaan perinteisesti Saksan suosituissa Oktoberfest-juhlissa.

AINEKSET

10 hengelle

- 500 g** Kypsää ankan-koipi-confitia, lihat nyhdettyinä
- 200 g** perunamuusia
- 1 dl** keltuaisia
- 8 dl** kylmää vettä
- 1/2 dl** **Flora Aromiöljyä**
- 50 g** salottisipulia hienonnettuna
- 15 g** **Knorr umamia**
- Rouhittua mustapippuria
- 150 g** juustoraastetta
- Panko-korppujauhoja

Valmistus

1. Sekoita vesi, keltuaiset, aromiöljy ja umami.
2. Lisää perunamuusi samalla vatkaton kunnes kaikki on kunnolla sekaisin.
3. Lisää sipuli, liha, juusto ja vasta rouhittu pippuri.
4. Kaada massa voideltuun vuokaan ja ripottele päälle korppujauhoja (ja halutessasi hieman juustoa)
5. Kypsennä ja gratinoi ruoka 200 c uunissa, kunnes saanut kauniin värin pintaan.
6. Tarjoa pippurikastikkeen ja haluamiesi kasvien kera.



CURRYKETSUPPI

Saksalainen sauerkraut on must Etelä-Saksan Oktoberfest-juhlissa. Ja mausteisen curryketsupin kanssa tarvitset vain braatvurstia täydentääksesi juhla-aterian.

AINEKSET

10 hengelle

1 l	Knorr Tomatino-tomaattisurvosta
1 dl	ketsuppia
250 g	sipulia hienonnettuna
3 dl	omenasiiderietikkaa
200 g	fariinisokeria
40 g	Knorr currypyreetä
10 g	Knorr savuchili-pyreetä
2 g	kurkumaa
10 g	Knorr kasvis- tai kanafonditiivistettä
40 g	Knorr kylmäliukoinen -tärkkelystä

Valmistus

1. Keitä sipuli ja etikka fariinisokerin kanssa.
2. Lisää Tomatino ja ketsuppi. Kiehauta..
3. Lisää loput ainekset samalla sekoittaen (paitsi kylmäliukoinen tärkkelys), ja keitä kunnes jäljellä on n. 2/3 alkuperäisestä määrästä.
4. Lisää kylmäliukoinen tärkkelys samalla sekoittaen ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Jäähdytä.



KÄSESAHNETORTE

Saksalainen juustotorttu joka maistuu varmasti kaikille. Jos haluat tehdä juustotortun gn-vuokaan, tee kolmin kertainen määrä. Voit myös halutessasi käyttää valmiita kakkupohjia. Kakun voi tehdä kaikenlaisista hedelmistä ja marjoista ja ainoastaan mielikuvitus on rajana.

AINEKSET

12 hengelle

Kakkupohja:

- 2 munaa
- 1 dl sokeria
- 0,5 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl Maizena maissi-tärkkelystä
- 1 g leivinjauhetta

Täyte:

- 750 g Knorr Fraiche 24 % -kasvisrasvasekoitetta
- 3 munankeltuaista
- 150 g sokeria
- 12 g sitruunankuorta
- 30 g sitruunan mehua
- 2 g vaniljasokeria
- 2,5 dl Knorr Kuuhu 30 % -kasvisrasvasekoitetta
- 3 liivatetta

Koristeluun:

- 150 g tuoreita mustikoita
- 150 g tuoreita vadelmia
- 100 g pakastevadelmia
- 75 g sokeria

Valmistus

Kakkupohja:

- Laita leivinpaperi 24 cm:n irtopohjavuokaan pohjalle ja voitele reunat.
- Vatkaa munat ja sokeri vaaleaksi ja ilmavaksi. Yhdistä jauhot, maissitärkkelys ja leivinjauhe ja siivilöi taikinaan.
- Paista pohjaa uunissa 20 minuuttia 175 asteessa.
- Anna kakun jäähtyä ja leikkaa se sen jälkeen keskeltä kahtia.

Täyte:

- Laita liivatteen kylmään veteen likoamaan 5 minuutiksi.
- Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri ilmavaksi ja lisää puolet sitruunamehusta.
- Sekoita Knorr Fraiche 24 % ja mausta sitruunankuorella, sitruunamehulla ja vaniljasokerilla. Vatkaa Knorr Kuuhu 30 % kuohkeaksi ja käännä joukkoon Knorr Fraiche 24 %.
- Lämmitä loput sitruunamehut kattilassa ja sulata liivatteen mehuun, sekoita varovasti taikinaan.

Kakun kokoaminen:

- Nosta sokerikakkupohja kakkuvuokaan ja laita päälle vuorotellen täytettä ja pohja, lopuksi kerros täytettä.
- Nosta kakku neljäksi tunniksi viileään. Yhdistä vadelmakastike pakastevadelmiin ja sokeriin, irrota vuoka reunat ja koristele tuoreilla marjoilla.
- Tarjoa kakku vadelmakastikkeen kera.



SAKSALAINEN PERUNA-SALAATTI UUDELLA TAVALLA

Perinteisesti saksalainen perunasalaatti tehdään keitetyistä perunoista ja vinaigrettekastikkeesta. Meidän versiomme on kermaisen täyteläinen. Salaattimme sopii hyvin kaikkien lokakuun juhlissa nautittavien ruokien kanssa, kuten grillatun broilerin, leikkeen tai makkaran.

AINEKSET

10 hengelle

1,8 kg	kiinteitä perunoita kuorittuna
6	suolakurkkua viipaleina
100	sipulia hienonnettuna
7 g	Knorr valkosipulipyre
5 g	persiljaa hienonnettuna
5 g	tilliä hienonnettuna
250 g	Hellmann's Täysmajoneesia
250 g	Knorr Fraiche 24 % -kasvisrasvasekoitetta
20 g	Knorr Kanafondia
40 g	raastettu piparjuuri
15 g	omenasiiderietikkaa
2 g	suolaa

Valmistus

Kastike:

1. Yhdistä Hellmann's Täysmajoneesi ja Knorr Fraiche 24 % sekä piparjuuri, omenasiiderietikka ja mausta Knorr Kanafondilla, tillillä ja persiljalla sekä vastajauhetulla mustapippurilla.
2. Nosta kylmään ennen tarjoilua.
3. Leikkaa perunat viipaleiksi ja höyrytä ne uunissa pehmeiksi. Anna perunoiden jäähtyä.
4. Laita perunat, sipulit ja suolakurkku kulhoon ja sekoita kastike salaattiin.
5. Tarjoa paistetun broilerin, makkaran tai leikkeen kanssa.



POSSUNLEIKETTÄ JA PERUNAKROKETTEJA

Etelä-Saksa tunnetaan ennen kaikkea leikkeistään. Saksalaiset itse sanovat, että leikkeet on ”badass food”, ja he saattavat olla siinä oikeassa. Sanotaan myös, että yhden leikkeen kanssa juodaan neljä olutta.

AINEKSET

10 hengelle

Kroketit

- 1 l kylmää vettä
- 2 l Knorr Ruoka 15 % -kasvisrasvasekoitetta
- 1 dl Flora Professional Laktoositon margariini
- 10 g Knorr Umamia
- 20 g Knorr valkosipulipyreetä
- 10 g raastettua sitruunankuorta
- 40 g kuivattua sipulia
- Suolaa ja pippuria
- 360 g perunamuusia
- 4 dl kananmunaa
- 500 g Panko-korppujauhoja

Leike

- 2500 g possun ulkofilettä
- 3 dl kananmunaa
- 1 dl vettä
- 500 g panko-korppujauhoja

Kastike

- 7,5 dl Knorr Professional Demi Glace
- 2,5 dl Knorr Ruoka 15 % -kasvisrasvasekoitetta
- 2,5 dl vettä
- 10 g Knorr valkosipulipyreetä
- 40 g Knorr paprikapyreetä
- Suolaa ja pippuria
- 30 g Knorr Häränliha-fondia
- Maizena Tapioka

Lisukkeet

- 1 dl Flora Aromiöljyä
- 1 kg grillattua paprikaa
- 100 g isoja kapriksia
- 1 kg herneitä
- Koristeluun
- hienonnettua persiljaa

Valmistus

Kroketit

1. Laita pataan vesi, ruokakerma, margariini, valkosipuli, sitruuna ja sipuli.
2. Lisää sen jälkeen perunamuusi sekä suola ja pippuri, ja sekoita kunnes massa on tasaista.
3. Pyöritä massasta palloja ja jäähdytä ne.
4. Upota pallot munamassaan ja pyöritä ne korppujauhossa.
5. Paista palloja kunnes ne ovat rapeita ja kullankeltaisia.

Leike

1. Hakkaa possunleikkeet ohuiksi.
2. Yhdistä muna ja vesi ja upota liha nesteeseen.
3. Paneroidu liha korppujauhoilla ja paista rapeaksi ja kullankeltaiseksi pannulla tai friteerauskeittimessä.

Kastike

1. Laita Demi glace, ruokakerma ja vesi pataan ja kiehauta.
2. Mausta paprika- ja valkosipulipyreellä, suolalla ja pippurilla ja fondilla.
3. Suurusta kastike sopivan paksuiseksi.

Lisukkeet

1. Laita aromiöljy pannulle ja kuullota lisäkkeet.
2. Mausta suolalla ja pippurilla.



LEHTIKAALISALAATTI

Braatvursti on itsestään selvä valinta, kun teemana on Oktoberfest. Tässä olemme käyttäneet braatvurstia lehtikaalisalaatissa.

AINEKSET

10 hengelle

1 kg	braatvurstia
500 g	perunoita keitettyinä
500 g	kukkakaalia
400 g	herkkusieniä, neljään osaan leikattuina
200 g	punaista paprikaa pieninä kuutioina
400 g	keltasipulia pieninä kuutioina
200	glehtikaalia, 2 x 2 cm:n kuutioina
20 g	Knorr valkosipulipyreetä
200 g	kirsikkatomaattia paloina
300 g	kurkkua viipaloituina
0,8 dl	Flora Aromiöljyä

Chilikastike

300 g	Hellmann's Real-majoneesia
10 g	Knorr savuchili-pyreetä

Pikkelöity punasipuli

400 g	punasipulia viipaleina
100 g	väkiviinaetikkaa 12%
200 g	hienosokeria
200 g	vettä
6 g	suolaa

Valmistus

1. Keitä perunat ja anna jäähtyä. Leikkaa jäähtyneinä viipaleiksi tai kuutioiksi ja laita kulhoon.
2. Sekoita herkkusienet valkosipulipyreen ja öljyn kanssa, sekoita kaikki pellille ja lisää suola. Paista 220 asteessa 7 minuuttia. Tee sama kukkakaalille.
3. Leikkaa makkarat 2x2 cm:n paloiksi ja paista kunnes ne saavat kullanruskean värin.
4. Kaada makkarat perunoiden päälle. Paista sipulit ja paprikat.
5. Paista lehtikaali nopeasti ja lisää muiden ainesten joukkoon. Sekoita ja lisää suola.

Chilikastike

Sekoita ainekset ja tarjoa salaatin kanssa.

Pikkelöity punasipuli

1. Kiehauta etikka, sokeri, vesi ja suola.
2. Kaada neste punasipulin päälle, mielellään päivää ennen tarjoilua. Säilytä kylmässä.
3. Ripottele salaatin päälle ennen tarjoilua.



PALVIKYLKILEIPÄ, MUMMONKURKKUA JA DIJON-MAJONEESIA

Tuhti leipä, jossa on vahvoja makuja

AINEKSET

10 hengelle

10 kpl sämpylää
800 g ylikypsää
possunniskaa
20 g anista, morttelissa
karkeaksi rouhittuna
(puolet valkokaaliin)
10 g sinapinsiemeniä,
morttelissa karkeaksi
rouhittuna
600 g valkokaalia suikaleina
100 g luumutomaattia
viipaloituna
200 g romainesalaattia
40 g piparjuurta
raastettuna
20 g rapsiöljyä
50 g **Flora Aromiöljyä**
sormisuolaa

Dijon-kastike

140 g **Hellmann's**
Täysmajoneesia
140 g **Maille Dijon Originale**
-sinappia

Mummonkurkku

400 g kurkkua ohuina
viipaleina
50 g väkiviinaetikkaa
100 g hienoa sokeria
100 g vettä
3 g suolaa

Valmistus

1. Leikkaa liha siivuiksi ja mausta aniksella sekä sinapinsiemenillä. Grillaa tai paista possusiivut molemmin puolin.
2. Sekoita valkokaali lopun aniksen kanssa ja sekoita joukkoon 20 g öljyä. Lämmitä uuni 200 asteeseen ja paahda kaalia 4–6 minuuttia, kunnes kaali on hieman pehmentynyt. Mausta suolalla.
3. Kiehauta väkiviinaetikka, sokeri, vesi ja suola. Jäähdytä liemi. Kaada neste kurkkujen päälle, mielellään päivää ennen tarjoilua. Säilytä kylmässä.
4. Paista leivät Flora Aromiöljyssä sisus alaspäin, kunnes ne saavat kullanruskean värin.
5. Levitä leipien molempiin puoliin dijon-majoneesia. Kasaa ainekset kerroksittain leivälle ja raasta lopuksi piparjuurta päälle.



KASVIS-SCHNITZEL

Kasvis-schnitzel? Kyllä ja vielä erittäin maistuva schnitzel.

AINEKSET

10 hengelle

375 g perunaa
250 g porkkanaa
125 g keltasipulia paloina
200 g keltasipulia pieninä kuutioina
750 g ohrasuurimoita (keitettyjä)
20 g Knorr kasvisfondia
20 g Knorr Sienifondia
25 g Maizena Snowflake tärkkelystä
100 g kuivattua timjamia
100 g kaprista
100 g Maizena maissitärkkelystä
200 g munia vatkatuna
600 g Panko-korppujauhoja
0,5 dl Flora Aromiöljyä
1,5 kg pariisinperunoita tai uusia perunoita hiutalesuolaa

Sipuliliemi
800 g keltasipulia pieninä kuutioina
1 l vettä
40 g Knorr Sienifondia
40 g Knorr Kasvisfondia
14 g balsamicoa
20 g Knorr Välimeren yrtit -pyreetä
40 g persiljaa nypittynä
5 dl friteerausöljyä

Valmistus

1. Lämmitä uuni 230 asteeseen.
2. Paahda perunaa, porkkanaa ja sipulia, kunnes ne ovat kokonaan pehmeitä ja ovat saaneet väriä.
3. Paista sipulia ja timjamia Flora Aromiöljyssä, kunnes sipuli on kullanruskeaa.
4. Sekoita joukkoon loput ainekset ja anna seistä muutaman minuutin, että snowflake-tärkkelys ehtii turvota.
5. Muotoile massasta kymmenen leikettä. Ripottele leikkeiden päälle Maizenaa, penslaa kananmunalla ja pyörittele lopuksi korppujauhossa.
6. Paista leikkeet Flora Aromiöljyssä, kunnes ne ovat molemmilta puolilta kullanruskeita.

Pariisinperunat

1. Höyrytä tai keitä perunat, anna jäähtyä.
2. Paista kullanruskeiksi Flora Aromiöljyssä, mausta sormisuolalla.

Sipuliliemi

1. Paista sipuli pehmeäksi pannulla Flora Aromiöljyssä, lisää loput ainekset ja hauduta kunnes neste on vähentynyt puoleen tai kunnes liemi on paksuuntunut.
2. Kuumenna öljy 160-180-asteiseksi, lisää persilja ja friteeraa nopeasti. Lisää hieman sormisuolaa.



APFELSTRUDEL, JOSSA INKIVÄÄRIÄ

Nopea versio struudelista, jossa käyteään valmista voitaikinaa. Tämä on lähtöisin Itävallasta, mutta on tietysti myös Oktoberfestin klassinen osa.

AINEKSET

10 hengelle

500 g	voitaikinaa
500 g	omenoita, kuorittuina ja ½ cm:n kuutioina
100 g	hienosokeria
10 g	kanelia
100 g	kuorittuja manteleita, paahdettuina ja murskattuina
80 g	rusinoita
20 g	Knorr inkivääripyreetä
0,5 dl	Flora Aromiöljyä
50 g	munia, vatkattuna
4 dl	Knorr Kuohu 30% L

Valmistus

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen ja paahda manteleita kymmenen minuuttia. Anna jäähtyä ennen kuin murskaat ne monitoimikoneessa.
2. Paista omenat Flora Aromiöljyssä keskilämmöllä muutaman minuutin, niin että neste haihtuu hieman. Lisää sokeri, mantelit, kaneli ja rusinat ja paista vielä muutama minuutti. Anna jäähtyä.
3. Kauli taikina ohueksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi.
4. Levitä täyte taikinalevyn toiselle pitkälle laidalle ja voitele kananmunalla loppu taikinalevy. Kääri tiukalle rullalle.
5. Voitele reuna munalla ja paina kiinni koko matkalta. Leikkaa pois ylijäänyt taikina.
6. Voitele ja kypsennä uunissa 200 asteessa n. 20 minuuttia. Anna jäähtyä.
7. Ripottele tomusokeria päälle ja leikkaa annospaloiksi ja tarjoile vaahdotetun Knorr Kuohun kanssa.

ufs.com

