



FOODSERVICE




Hüttenzauber

einfach, kreativ, schnell



Hüttenzauber

einfach, kreativ, schnell



Überraschen Sie Ihre Gäste mit «feinen» Gerichten, die Sie frisch à la minute im Combiteamer zubereiten können.

Für zahlreiche dieser Gerichte müssen Sie die Zutaten nur zusammenmischen und das ganz ohne Vorkochen. Dem Servicefluss angepasst, werden diese Gerichte frisch im Combiteamer in wenigen Minuten gegart.

Ihre Vorteile:

- In wenigen Minuten vorbereitet und frisch nach Bedarf im Combiteamer kochen
- Durch das Kochen nach Bedarf kein Warenverlust
- Erhöhen Sie die Auslastungskapazität Ihrer Kücheninfrastruktur
- Brechen Sie die Spitzen im Nachschub mit frisch gekochten Hüttenzauber-Gerichten
- Nutzen Sie die eingesparte Arbeitszeit für Mehrumsatz

Jetzt inspirieren lassen und loslegen.

Die Gerichte «ohne Vorkochen» sind in der Rezeptauswahl mit  gekennzeichnet.



ohne Vorkochen
nur 7 Minuten

Pastaspitzen

mit Bündner Bergkäse gefüllt
und Speck und Champignons



Zutaten für 10 Portionen

| | |
|----------|---|
| 2.500 kg | HILCONA Äpler Pastaspitzen TK |
| 0.100 l | Bratbutter / flüssiges Pflanzenfett |
| 0.625 kg | Pilze nach Wahl (Würfel oder Scheiben) |
| 0.003 kg | Salz für die Pilze |
| 0.001 kg | Pfeffer aus der Mühle für die Pilze |
| 0.125 kg | Speckstreifen |
| 0.200 kg | Crème Fraîche |
| 0.200 kg | Joghurt griechisch |
| 0.002 kg | Salz für den Dip |
| 0.001 kg | Pfeffer frisch gemahlen für den Dip |
| 0.030 kg | frische Kräuter gemischt für den Dip |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Kräuter zupfen und fein hacken. Pasta im Combisteamer blanchieren. Joghurt, Crème Fraîche und Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung:

- Combisteamer mit Heissluft auf 220 °C vorheizen.
- In einem grossen Behälter die Pilze und den Speck mit der Bratbutter gut vermischen, die Pasta-Spitzen dazu geben, salzen und pfeffern und alles noch einmal vorsichtig vermischen.
- Die Pastamasse auf Bratbleche verteilen, 1,5 kg pro Bratblech GN 1/1.
- Ca. 7 Minuten bei Heissluft mit 220 °C backen.
- Umleeren in Serviergeschirr und die Portionen mit dem Dip servieren.

ohne Vorkochen
nur 7 Minuten

Ravioli Raclette

mit Kartoffeln und Perlzwiebeln,
dazu Knoblauch-Dip



Zutaten für 10 Portionen

| | |
|----------|--|
| 2.000 kg | HILCONA Ravioli Raclette TK |
| 0.200 l | Bratbutter / flüssiges Pflanzenfett |
| 2.000 kg | Gastrostar Kartoffelschnitze pasteurisiert |
| 0.005 kg | Raclette-Gewürz |
| 0.500 kg | Perlzwiebeln TK |
| 0.150 kg | Crème Fraîche für den Dip |
| 0.150 kg | Joghurt griechisch für den Dip |
| 0.100 kg | Mayonnaise für den Dip |
| 0.010 kg | Knoblauch gehackt für den Dip |
| 0.002 kg | Salz für den Dip |
| 0.001 kg | Pfeffer gemahlen für den Dip |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Pasta im Combisteamer blanchieren. Joghurt, Crème Fraîche, Mayonnaise und Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung:

- Combisteamer mit Heissluft auf 220 °C vorheizen.
- In einem grossen Behälter die Ravioli, Kartoffeln, Perlzwiebeln und das Raclettegewürz mit der Bratbutter vorsichtig vermischen.
- Die Mischung auf Bratbleche verteilen, 1.5 kg Pastamasse pro Bratblech GN 1/1.
- Ca. 7 Minuten bei Heissluft mit 220 °C backen.
- Umleeren in Serviergeschirr und die Portionen mit dem Dip servieren.

Tortelloni Tricolore Carne

an Tomatensahnesauce
mit Speck, Schinken, Zwiebeln und Kräutern



Zutaten für 10 Portionen

| | |
|----------|--|
| 2.200 kg | HILCONA Tortelloni Tricolore Carne TK |
| 1.500 l | Tomatensauce |
| 0.300 l | Kochsahne |
| 0.060 l | Olivenöl |
| 0.250 kg | Speckwürfel |
| 0.200 kg | Schinkenstreifen |
| 0.100 kg | Zwiebelbrunoise |
| 0.010 kg | Knoblauch gehackt |
| 0.002 kg | italienische Kräutermischung |
| 0.001 kg | Pfeffer aus der Mühle |
| 0.5 Bd | Basilikum |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung:

- In einem Saucentopf das Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Speckwürfel mitschwitzen, Knoblauch und Schinkenstreifen mitschwitzen und mit der Tomatensauce auffüllen. Kräuter dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen. Die Kochsahne zugeben und mit dem Pfeffer die Sauce abschmecken.
- Tortelloni zubereiten, mit der Sauce servieren und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp:

Auf Wunsch Reibkäse dazu servieren.

ohne Vorkochen
nur 7 Minuten

Polenta-Gnocchi-Pfanne

mit Lyonerwurst, Zwiebeln und Majoran



Zutaten für 10 Portionen



| | |
|----------|---|
| 2.500 kg | HILCONA Polenta-Gnocchi TK |
| 0.100 l | Bratbutter / flüssiges Pflanzenfett |
| 1.000 kg | Lyonerwurst |
| 0.500 kg | Zwiebel «Bratwurstschnitt» |
| 0.010 kg | Knoblauch gehackt |
| 0.005 kg | Salz |
| 0.003 kg | Pfeffer aus der Mühle |
| 0.002 kg | Majoran getrocknet und gerebelt / geschnitten |
| 0,5 Bd | Rosmarin frisch zur Garnitur |
| 0.060 kg | Cherrytomaten zur Garnitur |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Lyonerwurst schälen, längs halbieren und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung:

- Combisteamer mit Heissluft auf 220 °C vorheizen.
- In einem grossen Behälter die Zwiebeln, Knoblauch und die Lyoner-Stücke mit der Bratbutter gut vermischen.
- Die Masse salzen und pfeffern. Die Gnocchi dazugeben und vorsichtig untermischen.
- Die Mischung auf Bratbleche verteilen, 1,5 kg pro Bratblech GN 1/1.
- Bei Heissluft 220 °C ca. 7 Minuten im Combisteamer «braten».
- In Serviergeschirr umleeren und mit dem getrockneten Majoran bestreuen.
- Teller anrichten und mit halbierten Cherrytomaten und dem frischen Rosmarin garnieren.

Tipp:

Auch in einer Bratpfanne, Kippbratpfanne oder einer Show-Riesenfanne umsetzbar.


ohne Vorkochen

Strozzapretti-Auflauf

mit Graubündner Salsiz, Speck und Bergkäse
an Tomatensahnesauce



Zutaten für 10 Portionen



| | |
|----------|---|
| 2.200 kg | HILCONA Strozzapretti TK |
| 0.150 kg | Speckwürfel |
| 0.150 kg | Graubündner Salsiz (oder luftgetrocknete Salami) |
| 0.100 kg | Zwiebelwürfel 5 mm |
| 0.015 kg | Knoblauch gehackt |
| 0.700 kg | Tomatensauce |
| 0.400 kg | Kochsahne |
| 0.500 l | Vollei |
| 0.040 kg | Gemüsebouillonpulver |
| 0.010 kg | Salz |
| 0.003 kg | Pfeffer aus der Mühle |
| 0.001 kg | Muskat gemahlen |
| 0.250 kg | Bergkäse gerieben |
| 0.015 l | Bratbutter / flüssiges Pflanzenfett |
| 0.020 kg | Petersilie gekraust für die Garnitur |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Salsiz schälen, längs halbieren und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. GN-Schale oder Gratinform mit der Bratbutter auspinseln.

Zubereitung:

- Tomatensauce, Kochsahne, Vollei, Gemüsebouillonpulver, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel gut verrühren.
- Strozzapretti mit dem Speck, Salsiz und den Zwiebeln vermischen.
- Pro GN-Schale 1/1 2.5 kg Strozzapretti-Mischung und 1.8 kg Sauce einfüllen, gut vermischen und mit 250 g Bergkäse bestreuen.
- Im vorgeheizten Combiteamer bei 160 °C Heissluft ca. 20 – 25 Minuten backen.
- Portionen ausstechen, anrichten und mit gekrauster Petersilie garnieren.

Tipp:

Eventuell je nach Ofentyp am Ende die Hitze hochschalten für eine schöne Käsekruste.

Ravioli Spinaci

an Gemüsesauce, verfeinert mit Crème Fraîche



Zutaten für 10 Portionen



| | |
|----------|---|
| 2.200 kg | HILCONA Ravioli Spinaci TK |
| 0.030 l | Rapsöl |
| 0.080 kg | Zwiebelwürfel |
| 0.005 kg | Knoblauch gehackt |
| 0.800 kg | Gemüseanschnitte / -Überproduktion zerkleinert |
| 1.000 l | Wasser |
| 0.090 kg | Gemüsebouillonpulver |
| 0.002 kg | Pfeffer aus der Mühle |
| 0.080 kg | Crème Fraîche |
| 0.5 Bd | Basilikum |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung:

- In einem Saucentopf das Rapsöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, das Gemüse mitschwitzen, den Knoblauch zugeben, kurz mitschwitzen und dann mit dem Wasser auffüllen.
- Gemüsebouillonpulver dazu geben und langsam köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.
- Sauce mit dem Mixer fein pürieren. Crème Fraîche unterrühren und mit dem Pfeffer abschmecken.
- Ravioli zubereiten, mit der Sauce servieren und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp:

Auf Wunsch Reibkäse dazu servieren.


ohne Vorkochen
nur 8 Minuten

Kartoffel-Gnocchi

mit Bratwurst-Hack,
Zwiebeln und roten Bohnen



Zutaten für 10 Portionen



| | |
|----------|-------------------------------------|
| 2.300 kg | HILCONA Kartoffel-Gnocchi TK |
| 1.000 kg | rohe grobe Schweinsbratwürste |
| 0.250 kg | Zwiebelwürfel 5 mm |
| 0.015 kg | Knoblauch gehackt |
| 0.002 kg | Salbei getrocknet, gehackt |
| 0.200 l | Bratbutter / flüssiges Pflanzenfett |
| 0.500 kg | rote Bohnen abgetropft |
| 0.010 kg | Salz |
| 0.003 kg | Pfeffer aus der Mühle |
| 0.5 Bd | Salbei frisch zur Garnitur |
| 0.060 kg | Cherrytomaten zur Garnitur |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Schweinsbratwürste häuten und mit den Zwiebeln, Knoblauch und dem getrockneten Salbei vermischen. Rote Bohnen unter kaltem Wasser abbrausen.

Zubereitung:

- Combisteamer mit Heissluft auf 220 °C vorheizen.
- Kartoffel-Gnocchi mit den roten Bohnen und der Bratbutter vermischen.
- Bratwurstbrät locker unter die Gnocchi mischen.
- Die Mischung auf Bratbleche verteilen, 1,5 kg pro Bratblech GN 1/1.
- Bei Heissluft 220 °C ca. 8 Minuten im Combisteamer «braten».
- In Serviergeschirr umleeren.
- Teller anrichten und mit halbierten Cherrytomaten und dem frischen Salbei garnieren.

Tipp:

Auch in einer Bratpfanne, Kippbratpfanne oder einer Show-Riesenpfanne umsetzbar.


ohne Vorkochen
nur 10 Minuten

Spätzle-Pfanne

mit Schinken, Waldpilzen, Gemüse
und mit Bergkäse überbacken



Zutaten für 10 Portionen



| | |
|----------|-------------------------------------|
| 2.500 kg | HILCONA Eier-Spätzle TK |
| 0.160 l | Bratbutter / flüssiges Pflanzenfett |
| 0.300 kg | Schinkenstreifen |
| 0.600 kg | Waldpilze TK |
| 0.100 kg | Zwiebelwürfel 5 mm |
| 0.010 kg | Knoblauch gehackt |
| 0.300 kg | Gemüsebrunoise TK |
| 0.020 kg | Salz |
| 0.003 kg | Pfeffer aus der Mühle |
| 0.001 kg | Muskat gemahlen |
| 0.250 kg | Bergkäse gerieben |
| 0.5 Bd | Thymian frisch zur Garnitur |
| 0.060 kg | Cherrytomaten zur Garnitur |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Waldpilze gut abtropfen lassen.

Zubereitung:

- Combisteamer mit Heissluft auf 210 °C vorheizen.
- In einem grossen Behälter Schinkenstreifen, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüsebrunoise und die Pilze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Bratbutter untermischen.
- Die Spätzle dazugeben und untermischen.
- Die Mischung auf Bratbleche verteilen, 1.5 kg pro Bratblech GN 1/1.
- Im Ofen bei 180 °C für 8 Minuten «braten» und dann umleeren in Gratin- oder GN-Schalen.
- Pro GN-Schale GN 1/1 die Menge von einem GN 1/1 Bratblech mit 100 g Bergkäse bestreuen und noch einmal 3 Minuten bei 180 °C backen.
- Teller anrichten, mit frischem Thymian und Cherrytomaten garnieren.

Tipp:

Auch in einer Bratpfanne, Kippbratpfanne oder einer Show-Riesenpfanne umsetzbar ohne das Gericht zu überbacken. Oder nach dem «Braten» in Teller portionieren, mit Käse bestreuen und tellerweise überbacken.


ohne Vorkochen
nur 8 Minuten

Gnocchi-Zwetschgen-Gratin

ofenfrisch serviert



Zutaten für 10 Portionen



| | |
|----------|------------------------------------|
| 2.200 kg | HILCONA Kartoffelgnocchi TK |
| 0.020 kg | Butter |
| 0.650 kg | Pflaumen TK entsteint und halbiert |
| 0.700 l | Sahne |
| 0.060 kg | Zucker (für den Guss) |
| 0.020 kg | Vanillezucker (für den Guss) |
| 0.100 kg | Zucker (für den Zimtucker) |
| 0.003 kg | Zimt (für den Zimtucker) |
| 0.600 kg | Cantuccini |

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Pflaumenhälften in jeweils 3 Schnitze schneiden, Cantuccini in ca. 1 cm Stücke schneiden. Guss: Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren. Zimtucker: Zucker und Zimt mischen.

Zubereitung:

- GN 1/1 Schale oder ähnliches, backofenfestes Geschirr ausbuttern.
- Gnocchi mit den Cantuccini vermischen, den Guss dazu leeren und vorsichtig durchmischen.
- Pro GN 1/1 Schale 3.4 kg Masse einfüllen und gleichmässig in der Schale verteilen.
- 0.650 kg Pflaumen mit der Schale nach unten gleichmässig über die Gnocchi verteilen.
- Im vorgeheizten Combiteamer bei 180 °C Heissluft ca. 8 Minuten backen.
- Zum Verfeinern noch mit 100 g Zimtucker bestreuen.

Tipp:

In kleinen Timbalen zubereiten und ofenfrisch zum Kaffee servieren.



FOODSERVICE

guten Appetit!



*Unser gesamtes Sortiment und viele
weitere Rezeptideen finden Sie unter
www.foodservice.hilcona.com*

DE | Hilcona AG, Telefon 0800 183 8120, Fax +49 (0)711 899 85 216
AT | Concept Cool Vertriebsgesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten,
Telefon +43 (0)2742 28 564, Fax +43 (0)2742 28 564 99



www.foodservice.hilcona.com