



... einfach zum Reinbeißen

Genuss-Rezepte für jeden Tag!

... mit herzhafter Pfälzer Leberwurst!

Lewwerworscht

ORIGINAL PFÄLZER LEBERWURST

Beliebt bei Jung und Alt: unsere herzhafte Pfälzer Leberwurst!
Entdecken Sie, was Sie aus unseren köstlichen Spezialitäten zubereiten können.
Verfeinern Sie herzhafte Mahlzeiten und verwöhnen Sie Gäste und Familie.

Gerne geben wir unsere schmackhaften Rezeptvariationen
an Sie weiter und wünschen Ihnen
guten Appetit!

Einfach lecker, richtig gut!



Zutaten für 4 Personen

- 250 g Sauerkraut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 250 g Kartoffeln, mehlig
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zweig Majoran
- 250 g Sahne

Für die Delikatessleberwurst Wan-Tans

- 200 g Delikatessleberwurst
- 1 Zweig Majoran
- 2 Schalotten
- 1 Ei (M)
- 2 EL Sahne
- 2 EL Semmelbrösel
- 12 Wan-Tan-Blätter
- 250 ml Öl, zum Ausbacken



Delikatessleberwurst Wan-Tans mit Sauerkraut-Cremesuppe



Für die Suppe Knoblauch, Zwiebel und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin farblos anschwitzen, dann das Sauerkraut und Kartoffeln zufügen und mit anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, Majoranzweig zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze für 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit für die Wan-Tans die Leberwurst pellen. Schalotten schälen und fein würfeln. Majoranblättchen abzupfen. Alles in einer Schüssel Eigelb, Sahne und Semmelbröseln zu einer glatten Masse mischen. Auf die Wan-Tan-Blätter je einen Teelöffel Leberwurstmasse geben, die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und zu

Dreiecken oder kleinen Säckchen falten. Dabei die Ränder gut festdrücken. Das Fett zum Ausbacken in einem Topf erhitzen. Die Wan-Tans in mehreren Durchgängen im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm halten.

Für die Suppe die Hälfte vom Sauerkraut aus der Suppe nehmen und beiseite stellen. Suppe mit einem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerkraut wieder zugeben. Suppe erwärmen und auf 4 Schalen verteilen. Die Wan-Tans dazu servieren.



Zutaten für 4 Personen

- Frischer Saumagen
- 1 kleiner Spitzkohl, in Streifen geschnitten
- 2 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 100 g Bauchspeck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL naturtrüber Apfelsaft
- Salz, Pfeffer, Honig
- 2 EL Sonnenblumenöl



Saumagen-Carpaccio mit Weißkrautsalat, gerösteten Kartoffelwürfeln und Kümmelvinaigrette

Den Kümmel in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) bei mittlerer Hitze anrösten, bis er fein duftet. Anschließend den Kümmel in einen Mörser schütten und so fein wie möglich zerdrücken.

Die Kartoffelwürfel in einer beschichteten Pfanne langsam kross anbraten, würzen und beiseite stellen.

Den Saumagen inzwischen dünn aufschneiden und auf 4 Teller verteilen.

Den Speck in der gleichen Pfanne anbraten, dann Zwiebel und Spitzkohl mitbraten.

Den Essig mit dem Apfelsaft, Salz, Pfeffer, 1 TL Honig, Öl und dem Kümmel verrühren, zu dem Kohl in die Pfanne geben und direkt auf dem Saumagen anrichten.



*Liebe geht durch
den Magen ...*

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Äpfel, geschält & gewürfelt
- 100 g rote Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g brauner Zucker
- 15 g Ingwer, fein gehackt
 - 1 rote Chilischote, in dünne Ringe geschnitten
- 1 TL Salz
- 200 ml Apfelessig
- 2 TL Zitronensaft

Für die Leberwurst-Gyoza:

- 1 Paket Gyoza-Teigblätter (aus dem Asia Shop)
- 200 g Leberwurst
 - $\frac{1}{4}$ Chinakohl
- 1 EL Ingwer, fein gewürfelt
 - etwas Pflanzenöl zum Braten



Pfälzer Leberwurst-Gyoza mit einem fruchtig scharfen Apfelchutney

*Einfach lecker,
richtig gut!*

Für das Apfelchutney in einem ausreichend großen Topf Essig und Zucker aufkochen. Anschließend Apfelwürfel und die restlichen Zutaten in den Topf geben, umrühren und für ca. 60 Minuten bei mittlerer Hitze offen einkochen lassen. Ab und an umrühren. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, mit Salz abschmecken und das heiße Chutney abkühlen lassen.

Für die Leberwurst-Gyoza Chinakohl waschen, klein schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl farblos andünsten. Abkühlen lassen. Leberwurst aus der Schale pellen und mit dem abgekühlten Kohl und Ingwer in eine Schüssel geben. Kohl zugeben und alles gut miteinander vermischen.

Jetzt die Teigblätter bereitlegen. Zuerst den Teigfladen am Rand mit Wasser bestreichen. In die Mitte des Fladens etwa 1 EL der Füllung geben. Nun den Teigfladen falten, und in der Mitte beginnend 3 „Wellen“ in beide Rich-

tungen falten. Die Ränder der Teigtasche etwas andrücken. Genau so mit den restlichen Teigblättern verfahren.

In einer beschichteten Pfanne mit Glasdeckel etwas Pflanzenöl geben und heiß werden lassen. Die fertigen Teigtaschen einlegen und sofort etwa 50 ml Wasser (je nach Pfannengröße) aufgießen. Direkt den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten, bis das Wasser komplett verkocht ist. Dann den Deckel entfernen und die fertigen Teigtaschen goldbraun anbraten.

Die fertigen Gyoza sofort mit dem Apfelchutney servieren.



Zutaten

Für den Flammkuchenteig:

- 125 g Mehl Type 550
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl

Für den Belag:

- 1 EL Schmand
- 4 bis 6 Scheiben Blutwurst
- 1 kleine Kartoffel, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 1 kleiner Apfel, gewürfelt
- 1 kleine, rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Meersalz



Flammkuchen mit Blutwurst, Kartoffel, Apfel und Zwiebel

Für den Flammkuchenteig Mehl, Salz und Öl mit 60 ml Wasser in einer Schüssel vermengen und zügig mit einem Holzkochlöffel oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Den Backofen mit samt Pizzastein auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Flammkuchenteig auf einer gut bemehlten Oberfläche hauchdünn auswellen, dann auf einen gut bemehlten Pizzaschieber legen. Teig dünn und gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen, mit Blutwurst, Kartoffelscheiben, Apfelwürfeln und Zwiebel belegen. Belag salzen und pfeffern.

Flammkuchen direkt auf den heißen Pizzastein in den Ofen schieben und ca. 10–15 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Flammkuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und dann sofort genießen!



Die Köenigin der Rezepte
ist die Phantasie

Zutaten für 2 Personen

- 2 Laugenbrötchen
- 1 Becher Meerrettich-
Frischkäse
- 2 Scheiben Saumagen

Für das ofengeröstete Sauerkraut:

- 200 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kümmel, ganz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Meersalz
- 3 EL Riesling



Burger vom Saumagen mit geröstetem Riesling-Zwiebel-Sauerkraut

Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Ofenkraut die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen mit dem ausgedrückten Sauerkraut mischen und durchkneten. Mit Riesling, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und für 20 bis 30 Minuten in einer flachen Auflaufform im Ofen rösten. Dabei gelegentlich wenden. Form aus dem Ofen nehmen und das Kraut abkühlen lassen.

Inzwischen zwei Scheiben Saumagen in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Die Laugenbrötchen aufschneiden und die Böden mit dem Meerrettich-Frischkäse bestreichen. Je eine Scheibe Saumagen auflegen, das Ofenkraut auf dem Saumagen verteilen, den Laugendeckel auflegen und sofort servieren.



*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst*

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Spitzkohl (alternativ:
Weißkohl)
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl
- 4 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- 1 EL Kümmelsamen
- 1 TL Zucker
- 250 g Pfälzer Leberwurst Light
- 1/2 Bund Petersilie



Pfälzer Leberwurst Light Praline auf Krautsalat

Kohl putzen, halbieren und in sehr dünne Streifen schneiden (oder hobeln). Kohlstreifen in einer Schüssel mit 1 TL Salz bestreuen und mit den Händen für 4 Minuten kräftig durchkneten.

Aus Öl, Essig, wenig Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker ein Dressing rühren. Den Kohl mit dem Dressing mischen und abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pfälzer Leberwurst Light in walnussgroße Stücke schneiden und mit den Händen zu Kugeln rollen. Die Leberwurstkugeln in der Petersilie wenden und auf dem Krautsalat servieren. Dazu passt krosses Vollkorntoastbrot.



Einfach lecker,
richtig gut!

Die meisten *Gerichte*
sind meist sehr einfach

Einfach lecker, richtig gut!



... einfach zum Reinbeißen

Cornelius GmbH
2. Industriestraße 9 · 68766 Hockenheim
Fon +49 (0)6205-29 99 0 · Fax +49 (0)6205-29 99 10
www.cornelius-wurstwaren.de