



GAME DAY REZEPTE

HELLMANN'S
EST. 1913





BLUE CHEESE BURGER

HELLMANN'S
EST. 1913

HELLMANN'S
EST. 1913

REAL
WAYONNE SAUCE
MIT FREILANDEIERN

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 6 PORT. BLUE CHEESE SAUCE:

100 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
100 g Hellmann's REAL
80 g Sauerrahm
1 EL gehackte Petersilie
Etwas Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer

ZUTATEN FÜR KARAMELLISIERTE ZWIEBELN:

2 große, rote Zwiebel
1 Apfel
1 TL Zucker
Öl zum Braten
Salz

ZUTATEN FÜR 6 BURGER PATTIES:

Pro Patty zwischen 160-180g nicht zu mageres
und qualitativ hochwertiges Rindfleisch

WEITERE ZUTATEN FÜR DEN BURGER:

Salz-Pfeffer-Mischung: 2 EL schwarzer
Pfeffer, 0,5 EL gelbe Senfkörner, 0,5 EL
Piment, 0,5 TL Koriander, 1 Prise Zimt
Butterbrotpapier
6 Salatblätter
Essiggürkchen nach Belieben
3 EL gebrannte Mandeln, gehackt
Hellmann's Tomato Ketchup
6 Burger Buns



ZUBEREITUNG

BLUE CHEESE SAUCE:

1. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden, mit Hellmann's REAL, Sauerrahm, Petersilie und Zitronensaft mischen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN MIT APFEL:

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Apfel waschen und in Würfel schneiden.
2. In eine Pfanne etwas Öl geben, die Zwiebeln mit Zucker bestreuen und dann langsam bräunen. Langsames Bräunen ist wichtig, damit die Flüssigkeit aus den Zwiebeln entweichen kann und sich der Zucker aus den Zwiebeln zu seinem karamelligen Geschmack verändert. Die Zwiebeln sollten nicht knusprig werden. Nach ca. 15 Minuten den Apfel dazu geben und für weitere 5 Minuten mitgaren. Zwiebel-Apfel-Mischung zur Seite stellen.

ZUBEREITUNG BURGER PATTIES:

Wichtig! Das Fleisch so wenig wie möglich mit den Händen bearbeiten. Die Körperwärme und die Mechanik der Hände lässt Fett und Fleisch eine Emulsion eingehen, was dazu führt, dass die Patties fest werden.

1. Schneide dir 12 Stücke Butterbrotpapier zurecht. Verteile mit einem Löffel das Fleisch auf 6 Papierstücken. Mit einem weiteren Papier das Fleisch bedecken und mit einem Teller flachdrücken (auf ungefähr 2-2,5cm Stärke). Wenn die Ränder sehr dünn und krümelig sind, die Ränder etwas andrücken.
2. Pfeffermischung in einem Mörser vermahlen, oder alles in eine Pfeffermühle geben.
3. Eine Pfanne erhitzen. Die Patties nun von einer Seite mit Salz und Pfeffermischung würzen. In die Pfanne geben und von der anderen Seite auch würzen. Pro Seite ca. 2 Minuten „medium“ braten.

BURGER ANRICHTEN:

1. Burger Bun aufschneiden und mit etwas Butter bestreichen. In einer heißen Pfanne die Buns rösten und die Patties braten.
2. „Bun Boden“ auf einen Teller geben, Salat, Patty, Blue Cheese Sauce, karamellierte Zwiebeln, Gürkchen, gebrannte Mandeln und Hellmann's Tomato Ketchup dazugeben und mit dem „Deckel“ des Buns abschließen.





HOT DOG MIT APFEL-COLESLAW

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR HOT DOG BRÖTCHEN:

500 g Mehl
240 ml Milch
60 ml Öl
1 Ei und 1 Packung Trockenhefe
1 TL Salz und 1 TL Zucker

ZUTATEN FÜR COLESLAW:

1/2 Kopf Rotkraut
1/4 Kopf Weißkraut
2 Äpfel
1 Karotte
200 g Hellmann's REAL
100 g Sauerrahm
2 EL Senf
1 TL Zucker
Etwas Essig
Salz und frisch gemahlener, schwarzer

ZUTATEN FÜR GEBEIZTE SENFKÖRNER:

100 g gelbe Senfkörner
150 ml Apfelessig
2 EL Zucker
1 TL Salz
1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
2 Lorbeerblätter
4 Pimentkörner

WEITER ZUTATEN:

9 Bratwürste
Hellmann's Tomato Ketchup und Senf



ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG DER HOT DOG BRÖTCHEN:

1. Mehl in eine Schüssel geben und mit der Trockenhefe, dem Salz und dem Zucker mischen. Das Ei, das Öl und die lauwarml Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und in 9 gleich große Stücke teilen. Aus diesen Stücken jeweils eine 15 cm lange Rolle formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 1 cm flach drücken. Nochmal ca. 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

ZUBEREITUNG DES COLESLAW:

1. Das Gemüse und die Äpfel hobeln. Hellmann's REAL, Sauerrahm, Senf, Zucker und Essig mit dem Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG DER GEBEIZTEN SENFKÖRNER:

1. Senfkörner in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Senfkörner anschließend in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Alles aufkochen lassen und dann durch ein Sieb schütten und abspülen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen – das nimmt den Körnern das Bittere.

2. 150 ml Essig zu den Senfkörnern geben, Zucker, Salz, Lorbeerblätter und Piment hinzufügen und für 30 Minuten ziehen lassen. Aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und für 20 Minuten simmern lassen. Die geschnittenen Zwiebeln in ein Schraubglas geben und die Senfkörner mit der Flüssigkeit hinzufügen. Die gebeizten Senfkörner lassen sich im Kühlschrank für ca. 2 Wochen aufbewahren.

ANRICHTEN:

1. Würste braten.
2. Hot Dog Bun aufschneiden, mit etwas Hellmann's REAL und Senf bestreichen. Würstchen hineinlegen – nach Belieben Hellmann's Ketchup ergänzen. Coleslaw und 1 TL der gebeizten Senfkörner darauf verteilen.





LOADED TATER TOTS

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Minuten

ZUTATEN FÜR DIE TATER TOTS:

- ca. 400g Kroketten
- 300 g Rosenkohl
- 200 g Speckwürfel
- 100 g Parmesan, gerieben
- 100 g Parmesan, gehobelt
- 200 g Emmentaler und Gouda gemischt
- 100 g getrocknete Tomaten
- 100 g schwarze Oliven
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 EL Öl von den eingelegten Tomaten

WEITERE ZUTATEN:

- Hellmann's REAL
- Hellmann's Tomato Ketchup

AUCH LECKER DAZU:

- Hellmann's Cheese Style Sauce oder
- Hellmann's Garlic & Herb Sauce



ZUBEREITUNG

TATER TOTS:

1. Kroketten wie auf der Packung angegeben zubereiten.
2. Rosenkohl putzen, dazu die äußeren Blätter entfernen und dann halbieren. In eine Schüssel geben und mit Salz, schwarzem Pfeffer, Rosmarin und 1 EL Tomatenöl (von den getrockneten Tomaten) marinieren.
3. Speck würfeln. Getrocknete Tomaten würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Paprika waschen und auch in Würfel schneiden.
4. Die ganzen Würfel zu dem Rosenkohl geben und für ca. 20 Minuten garmieren.
5. Käse raspeln bzw. hobeln. Wenn die Kroketten fertig sind, aus dem Ofen nehmen.
6. Auf den Kroketten den marinierten Rosenkohl verteilen. Mit dem Käse bestreuen (Hobel für später aufbewahren). Das Blech zurück in den Ofen geben und für ca. 20 Minuten bei 180°C backen.
7. Aus dem Ofen nehmen Parmesanhobel darüber verteilen. Mit Hellmann's Tomato Ketchup und Hellmann's REAL garnieren. Zum Abschluss die Chili-Sprinkles über den Tater Tots verteilen.

TIPP:

Wenn du das Gericht lieber rein pflanzlich haben möchtest, dann lass Käse und Speck weg und ersetze es mit geräucherter Tofu und einer Sauce deines Beliebens.





SCHOKO- MUFFINS

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Kandierte Orangen: 1h plus 1 Tag zum Trocknen

MUFFINS:

230 ml Milch

160 g Mayo

30 g Backkakao

140 g Mehl

60 g Speisestärke

200 g Zucker

1 Bio Orangenabrieb

1 Päckchen Natron

1 Prise Salz

FROSTING:

500 g weiche Butter

300 g Puderzucker

60 g Backkakao

1 EL Instant Kaffee

1 TL heißes Wasser

KANDIERTE ORANGEN:

1 Bio Orange

1 Tasse Zucker

2 Tassen Wasser

200 ml Schlagsahne



ZUBEREITUNG

1. Orange waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Temperatur zurück drehen. Orangenscheiben nach und nach in den Topf geben. Bei niedriger Temperatur ohne Deckel mindestens 1 h ziehen lassen. Das Weiße der Schale sollte durchsichtig sein, wenn du die Orangen aus dem Zuckerwasser nimmst. Auf ein Gitter legen und 1 Tag trocknen lassen – du kannst die Orangen auch direkt verwenden, dann sind sie von der Textur anders, als wenn sie getrocknet sind. Dem Geschmack tut dies keinen Abbruch.
3. Muffinpapier in ein Muffinblech setzen. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Mehl, Speisestärke und Natron in eine Schüssel geben. In einer anderen Schüssel Milch und Hellmann's REAL vermischen. Zucker und Orangenabrieb untermengen.
5. Nun die Milch/Mayo-Mischung unter die trockenen Zutaten rühren. Muffinteig in die Förmchen abfüllen und ungefähr 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
6. Die zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Kaffeepulver mit dem Wasser glatt rühren. Puderzucker nach und nach in die Butter rühren und den Kaffee sowie den Kakao dazu geben.
7. Wenn die Muffins ausgekühlt sind, mit dem Frosting bestreichen. Sahne schlagen und auf das Frosting geben. Mit kandierten Orangen garnieren.



Footballerei
FREI SCHNAUZE

HELLMANN'S
EST. 1913

HELLMANN'S
EST. 1913

HELLMANN'S
EST. 1913
REAL
MAYONNAISE
MIT FREILANDEIERN
PLASTIC
RECYCLED
500g
Pro 100 ml:
2053 kJ /
482 kcal
*Siehe Rückseite

SPARE RIBS

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR DIE SPARE RIBS:

Zubereitungszeit: 15 Minuten Vorbereitung

Garzeit: 2h 15 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

3 Stück Schweinerippchen ca. 5-6kg

Salz

500 g Hellmann's BBQ Sauce

ZUTATEN FÜR DIE KAFFEE-KARDAMOM-MAYO:

8 EL Hellmann's REAL

½ TL gemahlener Kaffee

½ TL gemahlener Kardamom

1 Messerspitze Muskatnuss

Etwas frischer, geriebener Ingwer

Salz

ZUTATEN FÜR DEN COWBOY KAVIAR:

1 Dose Kidney Bohnen ca. 240g

1 Dose Mais ca. 240g

2 Tomaten

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

5 EL Hellmann's REAL

2 EL Hellmann's mit Knoblauch Note

1 EL Apfelessig

2 EL Öl

1 TL Chili gehackt

2 EL gehacktes Koriandergrün

Salz, schwarzer Pfeffer



ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG DER SPARE RIBS:

1. Ofen auf 150°C vorheizen. Schweinerippchen salzen. Rippchen in einzelne Teile schneiden. Ein Backblech einölen und anschließend das Fleisch auf das Backblech legen. 2/3 der Hellmann's BBQ Sauce auf dem Fleisch verteilen und einmassieren. Die Rippchen mit der Fleischseite nach oben auf das Blech legen. Das Blech gut mit Folie verschließen. In den Ofen geben und für 1h 45 min garen.
2. Aus dem Ofen nehmen und mit der Hälfte der verbliebenen Hellmann's BBQ Sauce einpinseln. Ofentemperatur auf 175°C erhöhen. Die Rippchen wieder in den Ofen geben und für 30 Minuten weitergaren. Nach den 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und Ofentemperatur auf 180°C erhöhen. Mit der restlichen Hellmann's BBQ Sauce bepinseln und für weitere 25-30 Minuten im Ofen garen. Die Rippchen sollten nicht mehr „saucig“ sein - die Hellmann's BBQ Sauce sollte klebrig an den Rippchen haften.

ZUBEREITUNG DES COWBOY KAVIARS:

1. Bohnen abtropfen lassen. Tomaten und Paprika waschen und dann würfeln.
2. Hellmann's REAL, Hellmann's Sauce mit Knoblauch Note, Essig, Öl und Chili mischen.
3. Die Sauce mit dem Gemüse mischen. Koriander dazu geben und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG KAFFEE-KARDAMON-MAYO:

1. Alle Zutaten für die Mayo miteinander verrühren.

ANRICHTEN:

1. Entweder du stellst die einzelnen Komponenten in Schüsseln bereit oder gibst sie auf Teller.





**HOL DIR DIE HELLMANN'S
SAUCEN FÜR DEINEN GAME DAY –
JETZT SCANNEN!**



[UNILEVER.SHOP/COLLECTIONS/HELLMANN'S](https://unilever.shop/collections/hellmanns)

