



Machen Sie sich fit für die WM!



..... IHRE LOCATION ALS PUBLIC-VIEWING-HOCHBURG

Dieser Sommer wird heiß! Vom 14. Juni bis 15. Juli findet die Fußball-WM 2018 statt. Nutzen Sie die vielfältigen Chancen! Es ist ganz einfach. Mit unseren Tipps steuern Sie zielsicher in einen wunderbaren Fußballsommer.

Klar, dass Sie sich zuallererst um die Technik kümmern sollten. Und um alles Rechtliche, was GEMA, GEZ, Privatsender und FIFA betrifft. Aber dann ist Ihre Fantasie gefragt. Herzhafte Snacks, spannend interpretiert, lassen die Herzen der hungrigen Fans höher schlagen. Mit unseren Produkten und Rezepten ist im Nu Ihre ganz persönliche WM-Speisekarte zusammengestellt. Gerade das Trendthema „Hot Dog“ kommt dabei wie gerufen (Seite 18). Für noch mehr Stimmung sorgt eine passende Deko.

Wer noch mehr bieten will, sorgt mit kleinen Gewinnspielen und Bonusangeboten dafür, dass Gäste gerne wiederkommen und sogar bei der Stange bleiben, wenn die Spielergebnisse den kühnen Hoffnungen nicht standhalten sollten. Und wenn dann noch – insbesondere bei Outdoor-Viewings – das Wetter stimmt, steht einem wunderbaren Fußballsommer nichts mehr im Weg!





BBQ HOT DOG MIT DATTEL-CASHEW-CREME (Für 10 Hot Dogs)

Zutaten

- 400 g Eissalatblätter (10 x je 40 g, geputzt, gewaschen und getrocknet)
- 2 EL Thousand Island Dressing (10 x je 2 EL)
- 2 Tutto Gusto Zwiebeln in Balsamico (10 x 2 Zwiebeln à ca. 40 g)
- 10 10 Hot Dog Brötchen (Fertigprodukt oder selbst gemacht – siehe Rezept Hot Dog Brötchen)
- 5 EL Pflanzenöl
- 3 TL Barbecue Gewürz
- 10 Hot Dog Würstchen (Wiener Würstchen)
- 1 Glas Dattel-Cashew-Creme (10 x 2 EL, siehe Rezept)
- 20 EL Stein's BEST Honey Barbecue Sauce (10 x 2 EL)

Verwendete Hügli Produkte

- Art. 92285 Tousand Island Dressing
- Art. 99192 Borettane-Zwiebeln
- Art. 92613 Barbecue Gewürz
- Art. 92726 Stein's BEST Honey Barbecue Sauce
- Art. 92722 Stein's BEST Curry Sauce

Und so wird's gemacht

- Vom Eissalat 20 kleine Blätter beiseite legen. Restlichen Eissalat in feine Streifen schneiden, mit Thousand Island Dressing vermischen.
- Tutto Gusto Zwiebeln quer halbieren. Hot Dog Brötchen der Länge nach einschneiden, aufklappen und leicht anrösten.
- Öl mit Barbecue Gewürz in einer Pfanne erhitzen, Wiener Würstchen zugeben und 3-4 Minuten braten, dabei mindestens einmal wenden.
- Jedes Hot Dog Brötchen mit 2 EL Dattel-Cashew-Creme bestreichen und gleichmäßig mit Eissalatblättchen, Eissalatstreifen mit Thousand Island Dressing, je 2 halbierten Tutto Gusto Zwiebeln und 1 angebratenen Hot Dog Würstchen füllen.
- Hot Dogs mit je 2 EL Stein's BEST Honey Barbecue Sauce beträufeln und gleich servieren.

Schön dazu: würzige Kartoffel- oder Süßkartoffel-Wedges

Dattel-Cashew-Creme

Für 1 Glas von ca. 450 ml Inhalt

- 6 Frühlingszwiebeln putzen, waschen, grob hacken. 180 g getrocknete Datteln (ohne Stein) ebenfalls grob hacken. Frühlingszwiebeln und Datteln mit 150 g gesalzenen Cashewnüssen, 3 TL fein gehacktem Ingwer, 3 EL Stein's BEST Curry Sauce, 4 EL Hügli Zitronensaft, 6 EL Orangensaft und je 3 EL Pflaumenmus und Sojasauce fein pürieren.

MEDITERRANEAN HOT DOG MIT BROKKOLI-OLIVEN-PASTE (Für 10 Hot Dogs)

Zutaten

- 10 Hot Dog Brötchen (Fertigprodukt oder selbst gemacht – siehe Rezept Hot Dog Brötchen)
- 10 Hot Dog Würstchen (Wiener Würstchen)
- 500 g Tutto Gusto Artischocken, gegrillt
- 20 EL Pesto Siciliana
- 10 Handvoll Rucolablättchen (geputzt, gewaschen und getrocknet)
- 1 Glas Brokkoli-Oliven-Paste (10 x 2 EL, siehe Rezept)
- 20 EL Tutto Gusto Crema Aceto Balsamico

Verwendete Hügli Produkte

- Art. 99189 Gegrillte Artischocken
- Art. 98913 Pesto Siciliana
- Art. 99120 Grüne Oliven

Und so wird's gemacht

- Hot Dog Brötchen der Länge nach einschneiden, aufklappen und leicht anrösten.
- Hot Dog Würstchen in heißem Wasser 4-5 Minuten ziehen lassen. Tutto Gusto Artischocken der Länge nach in Spalten schneiden.
- Jedes Brötchen mit 2 EL Pesto Siciliana bestreichen und jeweils mit 50 g aufgeschnittenen Tutto Gusto Artischocken, 1 Handvoll Rucolablättchen, 2 EL Brokkoli-Oliven-Paste und 1 heißen Würstchen füllen.
- Hot Dogs mit je 2 EL Tutto Gusto Crema Aceto Balsamico beträufeln und gleich servieren.

Schön dazu: knackige Gemüsechips

Brokkoli-Oliven-Paste

Für 1 Glas von ca. 400 ml Inhalt

- 200 g Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen, in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen. 2 hart gekochte Eier pellen und grob hacken. Brokkoli mit Eiern, 4 EL Kapern, 15 grüne Oliven, 4 EL Pinienkernen, 4 EL Basilikumblättchen und je 4 EL Olivenöl und Zitronensaft fein pürieren, mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.



VEGGIE HOT DOG MIT MANGO-GUACAMOLE (Für 10 Hot Dogs)

Zutaten

- 10 Hot Dog Brötchen (Fertigprodukt oder selbst gemacht – siehe Rezept Hot Dog Brötchen)
- 5 EL Olivenöl
- 2 TL Grober Steakpfeffer
- 10 vegane „Weenie“-Würstchen (aus Seitan – oder Tofu-Würstchen)
- 20 EL Tutto Gusto Peperonata
- 1 Glas Mango-Guacamole (10 x 2 EL, siehe Rezept)
- 20 EL Stein's BEST Knoblauchsauce
- Kresse und Rote-Bete-Blättchen zum Bestreuen (geputzt, gewaschen und getrocknet)

Verwendete Hügli Produkte

Art. 92611 Grober Steakpfeffer

Art. 99225 Peperonata

Art. 92724 Stein's BEST Knoblauch Sauce

Und so wird's gemacht

Hot Dog Brötchen der Länge nach einschneiden, aufklappen und leicht anrösten. Olivenöl mit grobem Steakpfeffer in einer Pfanne erhitzen, vegane „Weenie“-Würstchen darin 3-4 Minuten braten, dabei mindestens einmal wenden. Tutto Gusto Peperonata zugeben, alles 2-3 Minuten ziehen lassen.

Jedes Brötchen mit je 2 EL Mango-Guacamole, 1 gebratenen „Weenie“-Würstchen und 2 EL Tutto Gusto Peperonata füllen.

Hot Dogs mit je 2 EL Stein's BEST Knoblauch Sauce beträufeln, mit Kresse- und Rote-Bete-Salatblättchen bestreuen und gleich servieren.

Schön dazu: knusprige Kartoffelchips

Mango-Guacamole

Für 1 Glas von ca. 500 ml Inhalt

2 Avocados längs halbieren, Hälften auseinander drehen, Kern entfernen, Schale von den Avocado-Hälften abziehen. 1 Mango schälen, Fruchtfleisch von Avocado und Mango fein würfeln. 6 Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. $\frac{1}{4}$ von Avocado, Mango und Frühlingszwiebeln mit 1 TL fein abgeriebener Bio-Limettenschale, 5 EL Limettensaft und 2 EL Mascarpone fein pürieren. Restliche Avocado- und Mangowürfelchen und Frühlingszwiebelringe untermischen, alles mit Salz, Cayenne-Pfeffer und 2-3 Prisen Zucker abschmecken.

SELBSTGEMACHTE HOT DOG BRÖTCHEN (Für 10 Hot Dogs)

Zutaten

- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 500 g Weizenmehl (Type 550, extra backstark)
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Eigelb (M)

Und so wird's gemacht

Milch mit 100 ml Wasser und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, so dass die Butter schmilzt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis die Flüssigkeit lauwarm ist.

Mehl in einer Schüssel mit Hefe, Zucker, Salz, Eigelb und dem lauwarmen Milch-Butter-Mix gründlich zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teigkugel in einer Schüssel an einem warmen, zugfreien Ort abgedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Teig aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten, zu einer Rolle formen und die Rolle in 10 gleich große Stücke teilen.

Jedes Teigstück noch einmal kneten, jeweils zu einem länglichen Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Alles noch einmal abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen.

Hot Dog Brötchen mit Wasser bestreichen, im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 15-18 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

