CHEF
HACKS MIT
Die Mayo, mit der alles geht: Entdecke die besten Ideen für deine Gäste!
HELLMANN'S
HELLMANN'S
HELLMANN'S
EST.1913

HELLMANN'S, DIE WELTWEITE **MAYONNAISE-MARKE NR.1*** HAT GENAU DIE HACKS, DENEN KEIN GAST WIDERSTEHEN KANN. OB GOLDEN GEBRÄUNTE BRÖTCHEN, SAFTIG MARINIERTE HÄHNCHEN ODER FEIN CREMIGE DIPS. **HELLMANN'S HAT DIE IDEALE LÖSUNG** FÜR JEDEN GESCHMACK UND JEDE ANWENDUNG.

EINFACHER, SCHNELLER, VOLLMUNDIGER. LASS DICH INSPIRIEREN, UNSERE CHEF-MAYO-HACKS ZEIGEN DIR KLEINE ERFOLGSGEHEIMISSE.

*Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2024

NEUE REZEPTE MIT DEN HELLMANN'S CHEF HACKS

Entdecke Hellmann's auch auf ufs.com/hellmanns

Thomas Gollnow
(Culinary Fachberater)

„Hellmann's gehört in jede Küche"

„Hellmann's Mayonnaise schmeckt pur zu Pommes oder auf deinem Burger, lässt sich aber auch super zu leckeren Dips und Saucen verrühren. Dank ihrer Stabilität ist sie vielseitig einsetzbar und ein unverzichtbarer Bestandteil in jeder Küche."

1 BURGER & TOASTIES

AVOCADO BEEF BURGER 4
GOLDEN CHEESE TOASTIE 5
CRISPY VEGGIE BURGER 6

Servier die saftigsten Burger und Toasties deiner Stadt.

2 GEGRILLT & KNUSPRIG

SMOKEY GARLIC FISH 7
GOCHUJANG CHICKEN WINGS MIT KORIANDER LIMETTEN DIP 8

Gib dem perfekten Crunch den Extra-Booster.

3 SUPPEN & SAUCEN

RINDERJUS MIT MAYO 9
KABELJAU IN MASALA SAUCE 10
MODERN SEAFOOD CHOWDER 11

Kreiere völlig neue, cremige Geschmackserlebnisse.

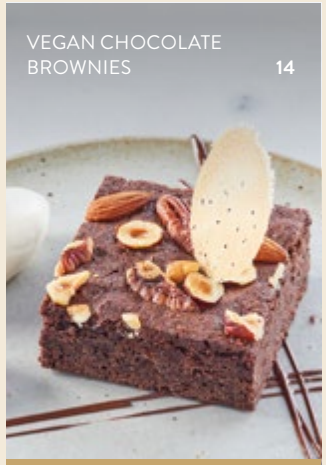
4 HOT & SPECIAL

HEISSER ARTISCHOCKEN-DIP 12
PIKANT CREMIGES CEVICHE 13

Begeister deine Gäste mit unkonventionellen Ideen.

5 SÜSS & SAFTIG

VEGAN CHOCOLATE BROWNIES 14



Mach Schluss, am besten mit Brownies für alle.

AVOCADO-BEEF BURGER

Zutaten

Für das Avocado Green Goddess Dressing:

Frische Petersilie	25 g
Frischer Schnittlauch	40 g
Estragon	5 g
Blätter frische Minze	3
Hellmann's Real Mayonnaise	300 g
Tabasco	10 g
Saft und Schale von Zitrone	1
Reife Avocado	1

Für den Burger:

Mageres Rinderhackfleisch	800 g
Hellmann's Real Mayonnaise	80 g
Burgerbrötchen	6
Hellmann's Real Mayonnaise (für Brötchen)	60 g
Salz und Pfeffer	nach Geschmack
Tomate	
Salat	
Rote Zwiebeln	

Zubereitung

Für das Avocado Green Goddess Dressing:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.

Für den Burger:

1. Hellmann's Real Mayonnaise, eine Prise Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut vermischen.
2. Die Mischung zu Patties formen.
3. Patties gut durchgrillen.
4. Eine dünne Schicht Mayo auf die Oberflächen der Brötchen streichen und anrösten.
5. Beide Seiten der Brötchen mit dem Avocado Green Goddess Dressing bestreichen.
6. Den Burger mit Rindfleischpatty, Tomate, Salat und roten Zwiebeln stapeln.
7. Mit Pommes und Mayonnaise servieren!

AUTHENTISCHER GESCHMACK
Von Köchen und Gästen geliebt

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Mach deine Burger mit Hellmann's Real Mayonnaise ganz einfach saftiger, knuspriger und vollmundiger.

- Mayo lässt sich leichter als Butter verteilen und verleiht mehr Tiefe im Geschmack.
- Der höhere Rauchpunkt im Vergleich zu Butter ist perfekt zum Toasten von crunchy Burger-Buns.
- Binde dein Burgerpatty mit Hellmann's Mayo anstatt mit rohen Eiern, das macht es besonders saftig und erhöht die Lebensmittelsicherheit.

GOLDEN CHEESE TOASTIE

Zutaten

Für den Coleslaw:

Hellmann's Professional Salatmayo	500 g
Rotkohl	1
Rote Zwiebeln	2
Karotten	2
Saft von Zitrone	1

Für das Sandwich:

Hellmann's Real Mayonnaise	40 g
Brotscheiben	2
Cheddarkäsescheiben	2
Geriebener Mozzarella	20 g
Hellmann's Ketchup	30 g
Salatblätter	4
Schinkenscheiben	2

Zubereitung

Für den Coleslaw:

1. Für den Coleslaw den fein geschnittenen Kohl in eine Schüssel geben und die Hälfte des Salzes hinzufügen. 20 – 30 Minuten stehen lassen, dann die Feuchtigkeit ausdrücken und abspülen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen, um den Coleslaw zu formen, und beiseitestellen, bis er servierfertig ist.

Für das Sandwich:

1. Eine Schicht Hellmann's Real Mayonnaise auf die Innenseite des Brotes streichen.
2. Mit Cheddarkäsescheiben, Schinken, Ketchup und geriebenem Mozzarella belegen.
3. Die andere Brotscheibe darauflegen.
4. Hellmann's Real Mayonnaise auf die Außenseite des Sandwiches streichen.
5. Das Sandwich im Toaster grillen, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche gebräunt ist.
6. In zwei Dreiecke schneiden und mit Coleslaw als Beilage servieren.

MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

AUTHENTISCHER GESCHMACK
Von Köchen und Gästen geliebt

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Bestreiche die Außenseite deines Sandwiches vor dem Toasten mit Hellmann's Real Mayonnaise, das sorgt direkt für ein schönes, goldenes Aussehen und ganz nebenbei für mehr Saftigkeit.

- Die Hellmann's Real Mayonnaise lässt sich leicht verstreichen, das bringt den cremigen Geschmack in jede Ecke.
- Die Hitzestabilität garantiert dank ihres hohen Rauchpunktes perfekt getoastete Sandwiches.

CRISPY VEGGIE BURGER

Zutaten

Für die Marinade:	
Hellmann's Vegan	150 g
Gewürzgurkensaft	150 ml
Geräuchertes Paprikapulver	5 g
Cayennepfeffer	3 g
Weißer Pfeffer	3 g
Salz	5 g
Für die Panade:	
Mehl	200 g
Geräuchertes Paprikapulver	5 g
Cayennepfeffer	3 g
Weißer Pfeffer	3 g
Salz	5 g
Für die Gurken:	
Gurke	1
Wasser	200 ml
Weißweinessig	100 ml
Zucker	50 g
Salz	5 g
Dill	10 g
Für den Coleslaw:	
Hellmann's Vegan	500 g
Rotkohl	1
Rote Zwiebeln	2
Karotten	2
Saft von Zitrone	1
Für die Sauce:	
Agavendicksaft	100 g
Scharfe Sauce oder Sriracha	100 g
Für den Burger:	
Große Kohlrabi Scheiben	10
Vegane Brioche Buns	10

Zubereitung

1. Den Kohlrabi in einer Mischung aus Hellmann's Vegan, Gewürzgurkensaft und Gewürzen einlegen. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Gurke in Scheiben schneiden. Wasser, Essig, Salz und Zucker erhitzen. Über die Gurkenscheiben gießen und den Dill hinzufügen.
3. Für den Coleslaw den fein geschnittenen Kohl in eine Schüssel geben und die Hälfte des Salzes hinzufügen. 20 – 30 Minuten stehen lassen, dann die Feuchtigkeit ausdrücken und abspülen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen, alles vermischen und den Coleslaw beiseitestellen, bis er servierfertig ist.
5. Den Agavendicksaft mit der scharfen Sauce mischen.
6. Öl auf 170 °C erhitzen, Panade aus Mehl und Gewürzen herstellen. Kohlrabi-Patties panieren.
7. In Chargen 8 – 10 Minuten frittieren.
8. Eine dünne Schicht Mayo auf die Oberflächen der Buns streichen und toasten.
9. Den Burger mit Patty, Coleslaw, Gurken und scharfer Sauce bauen.

PERFEKT FÜR ALLE GÄSTE

Perfekt für pflanzliche Gerichte

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Mach, dass dein Veggie-Burger auch eingefleischte Fans begeistert. Ganz einfach mit knackigem Kohlrabi-Patty, das dank Hellmann's Vegan super knusprig wird.

- Mariniere und paniere den Kohlrabi mit Mayo, das gibt ihm den Aroma-Booster und die crunchy Kruste gleich dazu.
- Hellmann's Vegan umschließt das Patty wie ein Geschmackstresor und sorgt für eine gleichmäßige Abdeckung.

SMOKEY GARLIC FISH

Zutaten

Für die Sauce:

Hellmann's Professional Salatmayo	200 g
Geräuchertes Paprikapulver	5 g
Gehackte Petersilie	12 g
Zitronensaft	30 g
Gerösteter Knoblauch (Knolle halbiert mit Salz und Pfeffer)	35 g
Olivenöl	1 EL

Für den Fisch:

Fischfilets (ohne Haut und Gräten)	4

Zubereitung

Für die Sauce:

1. Alle Zutaten vermischen und pürieren.

Für den Fisch:

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Sauce auf eine Seite des Fisches streichen und in eine Backform legen, etwas Öl hinzufügen, um zu verhindern, dass der Fisch am Boden klebt.
3. Den Fisch 6 – 15 Minuten (je nach Größe) garen.

MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Mit diesem Tipp grillst du deinen Fisch so, dass er saftig bleibt und der feine Eigengeschmack optimal zur Geltung kommt.

- Hellmann's Professional Salatmayo als Basis für deine Marinaden hebt die Aromen der einzelnen Zutaten, ohne sie zu überdecken.
- Dank der Hitzestabilität wird die Außenseite goldbraun und knusprig, ohne das Fischfilet auszutrocknen.

GOCHUJANG CHICKEN WINGS MIT KORIANDER-LIMETTEN-DIP

Zutaten

Für den Dip:

Hellmann's Professional Salatmayo	220 g
Korianderblätter	30 g
Spinat	10 g
Saft von Limette	1
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Für die Flügel:

Hähnchenflügel	1 kg
Hellmann's Professional Salatmayo	220 g
Gochujang-Paste	60 g
Honig	80 g
Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten	

Zubereitung

Für die Flügel:

1. Marinade: Hellmann's Professional Salatmayo, Gochujang-Paste und Honig gut vermischen.
2. Die Flügel mit der Marinade einreiben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Flügel auf ein Backblech legen und 25 Minuten bei 180 °C backen, bis sie leicht knusprig und durchgegart sind.

Für den Dip:

1. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Zum Servieren:

1. Die Flügel mit etwas Frühlingszwiebeln garnieren.
2. Mit dem Dip servieren.

MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Die außergewöhnlich hohe Stabilität von Hellmann's Professional Salatmayo garantiert eine gleichmäßige Bräunung und hält mariniertes Fleisch auch bei starker Hitze saftig.

- Verwende Hellmann's Professional Salatmayo in Marinaden, um dein Gargut gleichmäßig zu beschichten und dessen Aromen sicher einzuschließen.
- Auch bei Dips wird Hellmann's Professional Salatmayo aufgrund der hohen Säurestabilität nicht gerinnen, so dass du eine Vielfalt wunderbar würziger Dips kreieren kannst.

RINDERJUS MIT MAYO

Zutaten

Knorr Professional Demi Glace	500 g
Hellmann's Professional Salatmayo	30 g
Dijon-Senf	5 g
Gehackte Petersilie	3 g
Salz und Pfeffer	
Steaks	4 × 180 g
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Zubereitung

1. Reduziere 2/3 deiner Demi Glace.
2. Hellmann's Professional Salatmayo und den Senf hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen.
3. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Steaks nach Belieben zubereiten und Sauce dazu servieren.

Chef-Tipp:
Passt auch sehr gut zu Hähnchenbrust und Schweinekoteletts.

MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Tausche Sahne gegen Hellmann's Professional Salatmayo und gib deinen Steaks damit den ultimativen Kick für puren Fleischgeschmack.

- Hellmann's Professional Salatmayo verleiht deiner Jus einen besonders reichhaltigen Geschmack.
- Durch die cremigere Textur, lässt sich dein Fleisch besser dippen.

KABELJAU IN MASALA SAUCE

Zutaten

Für die Sauce:

Kokosöl	30 ml
Frische Curryblätter	6
Senfkörner	3 g
Weiße Zwiebeln	4
Salz	5 g
Knoblauchzehen	8
Frischer Ingwer	15 g
Rote Chilischoten	2
Chilipulver	8 g
Gemahlener Kreuzkümmel	8 g
Gemahlener Koriander	10 g
Kokosmilch	300 g
Knorr Professional Tomatino	400 ml
Honig	12 g
Hellmann's Professionl Salatmayo	120 g
Frischer Koriander	15 g

Für den Fisch

Kabeljaufilet, ohne Haut	2 kg
Wasser	2 l
Salz	100 g
Butter	200 g
Zitronen	4

Zubereitung

Für die Sauce:

1. Das Kokosöl erhitzen, die Curryblätter und Senfkörner hinzufügen. Wenn sie zu knistern beginnen, die Zwiebeln mit dem Salz hinzufügen. Sobald sie weich und gebräunt sind, die trockenen Gewürze, Ingwer, Chili und Knoblauch hinzufügen.
2. Nach 1 Minute die Kokosmilch hinzufügen und um 1/3 reduzieren, dann Tomatino und den Honig hinzufügen. 30 – 40 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
3. Die Sauce in eine frische Pfanne geben und unter Rühren die Hellmann's Professional Salatmayo dazugeben. Den gehackten Koriander kurz vor dem Servieren hinzufügen.

Für den Fisch:

1. Die Kabeljaufilets 30 Minuten in der Salzlake einlegen, dann abtropfen lassen und beiseitestellen.
2. Eine Pfanne erhitzen und den Kabeljau anbraten. Dann Butter in die Pfanne geben, den Fisch mit schäumender Butter begießen und mit einem Spritzer Zitrone abschließen.

MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Extra cremige Saucen voller Geschmack, die es dir ermöglichen, deine Gerichte auf ein neues Level zu heben.

- Eine hohe Hitzestabilität, auch für lange Kochvorgänge und zum Warmhalten.
- Heiße Saucengerichte werden noch cremiger und voller im Geschmack.

MODERN SEAFOOD CHOWDER

Zutaten

Für die Chowder-Basis:

Wasser	2 l
Knorr Professional Fischbouillonpaste	50 g

Für die Fischbasis:

Butter	20 g
Olivenöl	20 g
Sellerie	120 g
Weiße Zwiebel	120 g
Kartoffel	250 g
Schellfisch	500 g
Lachs	500 g
Miesmuscheln	500 g
Königsgarnelen	500 g
Königsmuscheln	300 g
Weißwein	200 ml
Hellmann's Real Mayonnaise	100 g

Zum Servieren:

Glatte Petersilie	50 g
Mais	30 g
Sahne	800 ml

Zubereitung

Für die Chowder-Basis:

1. Das Wasser zum Kochen bringen und die Knorr Professional Fischbouillonpaste einrühren.
2. Die Zwiebel und den Sellerie fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln.
3. Die Zwiebeln und den Sellerie in Butter anschwitzen, bis sie weich sind.
4. Die Kartoffeln hinzufügen und einige Minuten in der Butter garen. Dann die Fischbouillon hinzufügen und die Kartoffeln garen, bis sie weich sind.
5. Die Brühe abseihen und das Gemüse beiseitestellen.
6. Die Brühe wieder zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren.
7. Die Hitze reduzieren und die Hellmann's Real Mayonnaise einrühren, bis sie die Konsistenz von Sahne hat. Beiseitestellen, bis sie benötigt wird.

Für die Fischbasis:

1. Den Lachs und den Schellfisch würfeln.
2. Die Garnelen entdarmen.
3. Den Fisch und die Meeresfrüchte, außer den Miesmuscheln, in etwas Olivenöl anbraten. Sobald sie auf einer Seite gebräunt sind, umdrehen und die Miesmuscheln hinzufügen.
4. Den Weißwein hinzufügen und mit einem Deckel abdecken.
5. Sobald sich die Miesmuscheln geöffnet haben, den Deckel entfernen.
6. Den Weißwein um zwei Drittel reduzieren.

Zum Servieren:

1. Die Brühe, das Gemüse und den Mais in die Fischpfanne geben und zum Kochen bringen.
2. Mit der Sahne abschließen und nach Geschmack würzen.
3. In einer Schüssel mit glatter Petersilie garnieren.

AUTHENTISCHER GESCHMACK
Von Köchen und Gästen geliebt

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Dieser Klassiker wird durch die Verwendung von Mayonnaise nicht nur cremiger, er bringt auch die Aromen der einzelnen Zutaten ganz neu zur Geltung.

- Ersetze die Sahne in der Fischbasis durch Hellmann's Real Mayonnaise und überrasche deine Gäste mit dem vollmundigeren Geschmack.
- Die Stabilität deines Chowders wird erhöht und die Textur verbessert.

HEISSER ARTISCHOCKEN-DIP

Zutaten

Weicher Frischkäse	220 g
Hellmann's Professional Salatmayo	50 g
Babyspinat, gehackt	30 g
Artischockenherzen aus dem Glas, abgetropft und gehackt	240 g
Geriebener Mozzarella	80 g
Geriebener Gruyère	80 g
Geriebener Parmesan	60 g
Knoblauchzehe, gehackt	1
Tortilla Chips zum Servieren	

Zubereitung

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
2. Frischkäse und Hellmann's Professional Salatmayo in eine große Rührschüssel geben und zusammenrühren, um den Frischkäse zu zerkleinern.
3. Spinat, Artischocken, Knoblauch, je 60 g Mozzarella und Gruyère, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Alles zusammenmischen, bis es vollständig und gleichmäßig verrührt ist.
5. Die Mischung in eine gusseiserne Pfanne gießen.
6. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Den Spinat-Artischocken-Dip 10 – 15 Minuten backen, bis er sprudelt und goldbraun ist.
8. Aus dem Ofen nehmen.
9. Mit Tortilla Chips servieren.

MAXIMALE STABILITÄT
In allen Anwendungen

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Dank Hellmann's Professional Salatmayo gelingt auch Heißes problemlos. Also servier die angesagten heißen Dips. Deine Gäste werden sich die Finger lecken.

- Praktisch keine Öl-Separierung, Hellmann's Professional Salatmayo bleibt auch unter extremen Bedingungen hitzestabil.
- Dank stärkerer Bindung haftet der heiße Dip besser an Pommes & Co. und transportiert so mehr Geschmack.

PIKANT CREMIGES CEVICHE

Zutaten

Für die „Leche de Tigre“:

Zwiebel	350 g
Sellerie	180 g
Knoblauch	15 g
Koriander	20 g
Knorr Fischfond	30 g
Limettensaft	300 g
Ingwer	15 g
Wasser	600 ml
Limettenschale	10 g
Hellmann’s Real Mayonnaise	150 g

Für den Fisch:

Chilischoten	2
Schalotten, fein geschnitten	200 g
Doradenfilet, in Würfel geschnitten	1,2 kg
Koriander, gehackt	20 g

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die „Leche de Tigre“ in einen Mixer geben und 5 Sekunden lang insgesamt 4 Mal pulsieren. Abseihen und die Flüssigkeit aufbewahren, um den Fisch zu marinieren.
2. Nun alle Zutaten in einer Schüssel mischen, die Marinaden-Flüssigkeit hinzufügen – genug, um die Zutaten zu bedecken – und 10 Minuten marinieren oder bis der Fisch die Farbe ändert.
3. Sofort servieren.

AUTHENTISCHER GESCHMACK
Von Köchen und Gästen geliebt

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Dem ursprünglich aus Peru stammenden Gericht gibst du mit Hellmann’s Real Mayonnaise eine erfrischend neue, reichhaltigere Note.

- Durch die Hellmann’s Real Mayonnaise erhält das Gericht eine cremigere Textur, wird sättigender und ermöglicht so kleinere, kostengünstigere Portionen.

VEGAN CHOCOLATE BROWNIES

Zutaten

Hellmann's Vegan	250 g
Feiner Zucker	200 g
Vanilleextrakt	13 g
Mehl	240 g
Kakaopulver	32 g
Natron	10 g
Wasser	240 ml

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Eine 23 × 23 cm große Backform einfetten. Beiseitestellen.
2. Hellmann's Vegan, Zucker und Vanille in einer großen Rührschüssel vermischen.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakao und Natron zusammen sieben.
4. Die Mehlmischung, die Hellmann's Vegan Mischung und kaltes Wasser zusammengeben.
5. 35 – 40 Minuten backen oder bis ein Holzstäbchen sauber herauskommt.
6. Mit deinen Lieblings-Toppings servieren.

PERFEKT FÜR ALLE GÄSTE

Perfekt für pflanzliche Gerichte

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

CHEF MAYO HACKS

Auf den ersten Blick vielleicht etwas ungewöhnlich, aber mit Hellmann's Vegan kannst du köstliche Desserts ohne Eier und Milchprodukte kreieren.

- Hellmann's Vegan erhöht die Feuchtigkeit und bereichert den Geschmack.
- Spart dir Zeit, da das mühsame Aufschlagen von Butter und Zucker wie beim Klassiker entfällt.

AUTHENTISCHER GESCHMACK

MAXIMALE STABILITÄT

NR 1 MAYONNAISE MARKE DER WELT[1]

PERFEKT FÜR ALLE GÄSTE

ES GIBT NUR EINE WAHRHEIT. DEINE!

TESTE ES SELBST!

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM

HELLMANN'S EST.1913

[1] Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2024

Unilever Food Solutions