



BBQ SPECIAL



INHALT

DIE HELLMANN'S STORY

- 4** Wollten Sie schon immer wissen wie, eine Foodlegende entsteht? Dann machen Sie mit uns eine Zeitreise in das Jahr 1905.

BEST OF BBQ

- 5** **Die angesagtesten BBQ Trends**
Was ist 2018 richtig heiß auf dem Rost? Wir verraten es Ihnen. Vier unschlagbare Trends für die Grillsaison.

HOT STUFF

- 6-7** **Hellmann's Produkte in Deutschland**
Bei Hellmann's feiner Auswahl ist Ihr Grillgut Feuer und Flamme – Hellmann's Ketchup, die Hellmann's Mayonnaise und ganz neu: Die rauchige Hellmann's BBQ Sauce.



8

Best of Classic

REZEPTE

- 8-19** **Da hat man Beef**
Egal ob als Burger, Mini Bacon Bomb oder Bifteki, Sandwich, Tomahawk Steak oder Meatloaf. Rindfleisch ist 100% purer Genuss.
- 20-25** **Schöne Schweinerei**
Pork Belly Tempura, Pork Pineapple Sticks oder ein BBQ Dog – da bleibt garantiert nichts auf dem Teller zurück.
- 26-29** **Die besten Flügel**
Pulled Chicken Burger und North Carolina Chicken Drumsticks. So wird Ihr Hühnchen richtig flügge.
- 30-31** **Prawn is King**
Lime Prawns mit BBQ Sauce – Gutes aus dem Meer trifft auf feine Zitrusfrucht. Das Beste zweier Welten vollendet mit fein-rauchiger BBQ Sauce.



DIE HELLMANN'S STORY

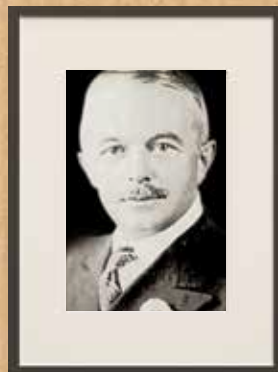
1905

Wie beginnt eine Erfolgsstory? Im Fall von Richard Hellmann mit dem Weg zur Arbeit. Der aus Preußen stammende und nach New York ausgewanderte Hellmann bemerkte eines Tages im Jahre 1905, dass ein ehemaliger Schneiderladen auf der 490 Columbus Avenue, zwischen der 83rd und 84th Street, leer stand. Er entschloss sich, diesen und drei Apartments im hinteren Teil des Hauses zu mieten und eröffnete dort „Hellmann's Delicatessen“.



Besonders beliebt waren Hellmanns Sandwiches dank der hausgemachten Mayonnaise seiner Frau Margaret. Schon bald war die Nachfrage nach dieser größer, als nach allen anderen Produkten im Laden. Das brachte Hellmann auf einen Gedanken. Warum

sollten nicht auch die Kunden anderer Läden in den Genuss seiner Mayonnaise kommen? Eine Geschäftsidee war geboren und schon bald begann Hellmann, Restaurants, Feinkostläden und Lebensmittelhändler zu beliefern.



Richard Hellmann

Seine Trucks mit der Aufschrift „Hellmann's Mayonnaise“ fuhren die jeden Morgen frisch zubereitete Ware aus, während der clevere Tüftler abends nach Ladenschluss die Nächte damit verbrachte, seine Rezeptur noch schmackhafter und haltbarer zu machen.

1915

Die Mayonnaise erfreute sich solcher Beliebtheit, dass Hellmann im Jahre 1915 seinen Laden schloss, seine erste Fabrik eröffnete und ganz ins Mayonnaise-Geschäft einstieg. Der Erfolg gab ihm recht. So war die „Richard Hellmann Inc.“ im Jahre 1916 bereits ein nicht mehr wegzudenkender Bestandteil des Big Apple. Heutzutage sind „Hellmann's“ Produkte in 50 verschiedenen Ländern bei 450 Millionen Genießern die Nummer 1. Von der Barbecue Sauce, über Delikatessen-Senf, bis hin zu feinem Ketchup bietet „Hellmann's“ eine breite Palette an wundervollen Saucen. Natürlich fehlt auch nicht der erste Erfolg, der die Firma groß gemacht hat – die Mayonnaise mit der blauen Schleife.



BEST of BBQ

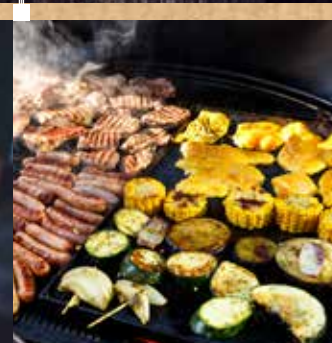


PLANCHA – GRILLEN NACH SPANISCHER ART AUF DER HEISSEN PLATTE:

So mögen es die Spanier – mit 350 °C ist der Plancha-Grill (span. eiserne Platte) ein vielseitiges Kraftpaket. Egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Dessert, mit dem Plancha lassen sich Speisen ohne zusätzliche Hilfsmittel zubereiten. Dank der großen Hitze und der flachen Form kann mit viel Flüssigkeit gegart werden, dadurch bleibt alles saftig. Fett und Öl kann von der schrägen Platte abfließen und tropft nicht auf die Flamme.

HOT DOG REVIVAL

Es muss nicht immer das klassische Brühwürstchen sein. Viele Länder und Regionen verwenden auch andere Sorten. In Schweden nimmt man Röd polse. In Deutschland isst man den „Dog“ auch mit Frankfurter oder Frikandel. Die Österreicher greifen gern zum Käsekrainer und in Frankreich und der Schweiz nutzt man ab und zu Baguette.



TREND 2018

SWEETY

Eiscreme auf dem Grill? Das geht doch gar nicht – doch, das geht! Indirektes Grillen auf einem Kesselgrill, umhüllt von duftendem Rauch, darin liegt das Geheimnis, und um das Schmelzen zu verhindern, ruht die Creme auf einem Bett aus Eis. Allerlei süße Desserts lassen sich auf dem Grill zu wahren Flavor-Bomben machen. Früchte, Cakes und Smores sind dabei nur die Spitze des Eisbergs.

THIN CHOPS & STEAKS

„New cuts“ sind der Renner unter den Grillmeistern, aber ein weiterer Trend inspiriert durch die japanische Küche ist ebenso interessant. „thin cuts“ sind beim Yakimiku, dem japanischen Barbecue, das A und O. Dünne Scheiben und mundgerechte Stücke haben zwei große Vorteile: schnelle Zubereitung und Sparpotential. Und all das mit maximalem Geschmack.

HOT STUFF

DIE HELLMANN'S PRODUKTE

HELLMANN'S BBQ SAUCE ORIGINAL

Erst der typisch rauchige Geschmack macht ein BBQ Gericht perfekt.

- Der perfekte Begleiter zu Gegrilltem
- Ideale Konsistenz zum Dippen
- Flasche ermöglicht einfaches Dosieren
- Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten



HELLMANN'S
BBQ Sauce Original
Art.-Nr.: 30272, 8 × 250 ml

HELLMANN'S SENFSAUCE

Mit ihrem milden Geschmack ist sie perfekt geeignet als Topping zum Burger.

HELLMANN'S TOMATO KETCHUP

- Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten
- Wie geschaffen für Burger und Pommes Frites

HELLMANN'S REAL MAYONNAISE

- 100% Eier aus Freilandhaltung
- Echter, authentischer Mayogeschmack
- Perfekte Basis für eigene Saucen-Kreationen mit Geschmackserlebnis
- Ideale Konsistenz zum Dippen von Pommes Frites
- Weltweite Nr. 1 Mayonnaise-Marke* mit Tradition seit 1913



HELLMANN'S Deli Style Senfsauce
Art.-Nr.: 84661, 8 × 250 ml

HELLMANN'S Senf, mittelscharf
Art.-Nr.: 94859, 80 × 33 ml

HELLMANN'S Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 94860, 80 × 33 ml
Art.-Nr.: 84488, 12 × 430 ml
Art.-Nr.: 68550, 5 l

HELLMANN'S Real Mayonnaise
Art.-Nr.: 94954, 80 × 33 ml
Art.-Nr.: 76483, 8 × 430 ml
Art.-Nr.: 84511, 5 l

* Quelle: Euromonitor International Limited; Packaged Foods 2018 Ausgabe, Einzelhandelsumsätze, Einordnung nach Dachmarke (schließt alle Verkäufe von HELLMANN'S und Best Food Marken ein), 2017 Daten



BACON BEEF CHEESE BURGER

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Patty:

3 kg Rinderhuft

Bun:

10 Stück Hamburger Brötchen
200 g Butter

Belag:

5 Stück Fleischtomaten
5 Stück rote Zwiebeln
200 g Cheddarkäse
10 Stück Speckscheiben
5 Stück Römersalat
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Patty:

- Huft klein schneiden und durch einen Fleischwolf lassen
- Zehn Patties (ca. 300 g) formen und pressen
- Auf einem Grill garen

Bun:

- Bun mit Butter bestreichen
- Auf einem Grill kurz angrillen

Belag:

- Tomaten in Scheiben schneiden
- Zwiebeln in Ringe schneiden
- Römersalat vierteln
- Bacon, Salat, Tomaten und Zwiebeln kurz grillen oder anbraten
- Käse auf den Patty legen
- Burger zusammenbauen und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

Best of
Classic





MINI BACON BOMB

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g	Rinderhackfleisch
200 g	Cheddar-Käse
10 g	KNORR Professional Würzpaste Chili
20 g	KNORR Professional Würzpaste Paprika
10 g	KNORR Professional Würzpaste Pfeffer Mix
5 g	KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
10 Stück	Speckscheiben
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Hackfleisch mit den Würzpasten vermengen
- Aus der Masse 50 kleine Fleischbällchen formen
- Käse in 50 kleine Würfel schneiden
- Käsewürfel in die Mitte der Fleischbällchen geben
- Fleischbällchen mit dem Bacon umwickeln
- Auf einem Grill garen und ab und zu mit HELLMANN'S BBQ Sauce bestreichen
- Mini Bacon Bombs mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

La bomba

Wer den „Bombs“ noch eine aromatisch-mediterrane Note verleihen möchte, kann die Fleischbällchen vor dem Umwickeln mit einem Salbeiblatt belegen. Salbei passt wunderbar zu Grillfleisch und ist gesund.





MINI BIFTEKI

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g	Rinderhackfleisch
120 ml	Vollei
80 g	rote Zwiebeln
150 g	Feta-Schafskäse
5 g	KNORR Professional Würzpaste Chili
10 g	KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
10 g	KNORR Professional Würzpaste Paprika
5 g	KNORR Professional Würzpaste Pfeffer Mix
10 g	KNORR Professional Mediterrane Kräuter Paste
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln fein würfeln
- Feta zerbröseln
- Alle Zutaten miteinander vermengen
- Gleich große Bällchen formen und leicht andrücken
- Bifteki auf einen Spieß spießen
- Danach auf einem Grill oder in einer Pfanne garen
- Spieße mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

TIPP



Wem Feta zu würzig ist, kann auf einige leckere Alternativen zurückgreifen. Ricotta bietet einen weniger salzigen Geschmack und Halloumi besitzt eine angenehm milde Note.



CHILI CHEESE SANDWICH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Sandwich:

- 5 Stück Baguettebrot
- 200 g Butter

Belag:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Kidneybohnen
- 200 g Maiskörner
- 20 g KNORR Professional Würzpaste Chili
- 200 g Rucola
- 200 g Cheddarkäse
- HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Sandwich:

- Baguette halbieren und aufschneiden
- Mit Butter bestreichen und kurz angrillen

Belag:

- Zwiebeln fein würfeln und mit dem Hackfleisch anbraten
- Mais, Kidneybohnen und Chili dazugeben
- Etwas HELLMANN'S BBQ Sauce zu dem Hackfleisch geben
- Käse reiben
- Salat waschen
- Sandwich anrichten und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

EXTRA ➡

In den USA werden Grilled Cheese Sandwiches gern zu Suppe gegessen und zählen als vollwertige Mahlzeit. Tomatensuppe ist besonders beliebt dazu. Sie sind ein Stück amerikanischen Lifestyles und gelten als klassisches „comfort food.“



800 °C TOMAHAWK STEAK MIT LAUWARMEM TOMATENSALAT UND BBQ KARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Steak:

1,8 kg Dry Age Tomahawk
vom Entrecôte

Tomatensalat:

10 Stück Fleischtomaten
200 g rote Zwiebeln
100 g Frühlingslauch
100 ml KNORR Professional
Balsamico Vinaigrette

Kartoffeln:

800 g Kartoffeln
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Steak:

- Tomahawk bei 59 °C ca. 3 h bei Dampf oder im Sous Vide Garer garen
- Das gegarte Tomahawk z. B. unter einem Beefer bei 800 °C kurz von beiden Seiten fertig garen

Tomatensalat:

- Tomaten achteln
- Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden
- Frühlingslauch in feine Ringe schneiden
- Zwiebeln in einer Pfanne, auf einer Plancha-Platte oder in einem Wok anziehen
- Tomaten kurz dazugeben und mit dem Dressing ablöschen
- Frühlingslauch unterheben

Kartoffeln:

- Die Kartoffeln putzen und im Ofen vorgaren
- In einer Pfanne, auf einer Plancha-Platte oder in einem Wok fertig garen
- Die Kartoffel mit etwas BBQ Sauce vollenden
- Die Kartoffeln mit dem Salat, dem Fleisch und HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

SPECIAL CUT ➡

Das Tomahawk ist einer der sogenannten „special cuts“. Der Steak-Cut war in Deutschland bis 2013 eher in Vergessenheit geraten, avancierte aber schnell zum Ferrari unter den Steaksorten. Er ist ein echter Blickfang, wenn man ihn auf den Rost wirft.





TEXAS MEATLOAF MIT SWEET POTATO MASH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Meatloaf:

- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 180 ml Vollei
- 100 g rote Zwiebeln
- 100 g Kidneybohnen
- 100 g Maiskörner
- 20 g KNORR Professional Würzpaste Chili

Sweet Potato Mash:

- 10 Stück Süßkartoffeln
- 100 ml Sahne
- 20 g KNORR Professional Würzpaste Ingwer
- HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Meatloaf:

- Alle Zutaten miteinander vermengen und ein oder zwei Meatloafs formen
- Meatloaf auf einem Grill oder in einem Ofen garen

Sweet Potato Mash:

- Süßkartoffeln im Grill oder Ofen garen
- Nach dem Garen pellen
- Gepellte Süßkartoffeln mit Sahne und Ingwer stampfen oder pürieren
- Püree und den Meatloaf mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

„I'll do
anything
for loaf!“





PORK BELLY TEMPURA

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Pork Belly:

800 g	Schweinebauch
400 g	KNORR Thai Sweet Chili Jam
20 g	KNORR Thai Red Curry Paste
50 g	HELLMANN'S Tomato Ketchup
10 g	Ahornsirup
10 ml	helle Sojasauce

Tempura:

200 g	Tempurateigmischung
200 ml	Wasser
20 g	KNORR Professional Würzpaste Curry
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Pork Belly:

- Aus Chili Jam, Red Curry, Ketchup, Ahornsirup und Sojasauce eine Marinade herstellen
- Schweinebauch damit marinieren
- Bauch in einen Sous Vide Beutel geben und bei 100 % vakuumieren
- Bei 72°C 24 h im Sous Vide Becken oder bei Wasserdampf im Ofen garen
- Nach dem Garen in kleine Rechtecke portionieren

Tempura:

- Aus den Zutaten einen Teig herstellen
- Schweinebauch durch den Teig ziehen und im Fett ausbacken
- Pork Belly mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

New
Fusion





PORK PINEAPPLE STICKS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g Schweinerücken
800 g Ananas
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Schweinerücken und Ananas in gleichmäßige Würfel schneiden
- Schweinefleisch und Ananas abwechselnd auf einen Spieß spießen
- Danach auf einem Grill oder in einer Pfanne garen
- Den Spieß dabei immer wieder mit HELLMANN'S BBQ Sauce bestreichen
- Fertigen Spieß mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



BRATZART

Ananas ist der perfekte Fleischzartmacher. Sie enthält das Enzym Bromelain. Schon eine Scheibe kann reichen. Aber nur, wenn sie frisch ist. Als Alternative tun es auch Kiwi oder Papaya.



BBQ DOG

← **TREND**
Hot Dogs sind die
neuen Burger!

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Stück Hot Dog Brötchen
10 Stück Wiener Würstchen
500 g Sauerkraut
200 g rote Zwiebeln
100 g Frühlingslauch
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Den Bun und die Würstchen erwärmen
- Sauerkraut erwärmen und mit HELLMANN'S BBQ Sauce abschmecken
- Zwiebeln und Frühlingslauch fein schneiden
- Hot Dog anrichten und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren

ROT-WEISS



Senf, Ketchup und Mayo sind das Tüpfelchen auf dem „i“ eines Hot Dogs. Mancher „American Classic“ geht nicht ohne Mayo. Zum Beispiel der in den Südstaaten beliebte „Slaw Dog“. Dieser Hot Dog ist mit süßlichem, gehackten Krautsalat und Mayonnaise gefüllt. Man verwendet für ihn auch „Red Hots“ – Rinderbratwürstchen mit knall-roter Haut. Rot-Weiß mal anders. //





PULLED CHICKEN BURGER

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Pulled Chicken:

5 Stück	Hähnchenkeulen
20 ml	KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn
30 g	KNORR Thai Red Curry Paste
30 g	KNORR Thai Sweet Chili Jam

Bun:

10 Stück	Hamburger Brötchen
200 g	Butter

Belag:

400 g	Weißkohl
40 ml	KNORR Professional Vinaigrette Zitrus
80 g	HELLMANN'S Real Mayonnaise (79 % Fett)
30 g	KNORR Coconut Milk Powder
100 g	Friséesalat
	HELLMANN'S BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Pulled Chicken:

- Hähnchenkeulen im Übernacht-Bratprogramm des Kombidämpfers garen
- Nach dem Anbratprozess im Kombidämpfer mit etwas Wasser und der Bouillon ablöschen
- Nach dem Garprozess die Hähnchenkeulen pullen
- Aus dem Fond, der Curry Paste und der Chili Jam eine Marinade herstellen und damit das gepullte Hähnchen marinieren

Bun:

- Bun mit der Butter bestreichen
- Auf einem Grill kurz angrillen

Belag:

- Weißkohl fein schneiden, etwas salzen und durchkneten
- Die Vinaigrette, die Mayonnaise und Coconut Milk Powder vermengen
- Creme unter den Weißkohl heben
- Frisée putzen
- Burger anrichten und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



NORTH CAROLINA CHICKEN DRUMSTICKS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

30 Stück Chicken Drumsticks
70 ml Cranberry- oder
Preiselbeerfruchtnektar
300 g HELLMANN'S
Tomato Ketchup
50 g Ahornsirup
50 ml helle Sojasauce
20 g Korean BBQ Sauce
300 g HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

Marinade:

- Cranberrysaft auf 100 ml reduzieren
- Zu der Cranberry Reduktion die restlichen Zutaten geben und vermengen

Drumsticks:

- Im Ofen oder auf dem Grill garen und immer wieder mit der Marinade bestreichen
- Zum Schluss mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



LIME PRAWNS MIT BBQ SAUCE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

70 Stück Riesengarnelen
10 Stück Limette
20 g Meersalz-Flocken
HELLMANN'S
BBQ Sauce Original

ZUBEREITUNG

- Garnelen grillen
- Salzen und mit Saft von fünf Limetten begießen
- Restliche Limetten achteln und auch kurz mitgrillen
- Fertige Garnelen mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren



PRAWN IS KING

„Prawn“ ist im Englischen eher umgangssprachlich.
Kleinere Gattungen bezeichnet man oft als „Shrimp“,
größere als „Prawn.“ Doch Vorsicht, es gibt regionale
Unterschiede. In den USA werden auch Flusskrebse
„Prawns“ genannt. //////////////////////////////////////



9182788

www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions