

**bruno fischer**

Beste Bio-Qualität seit 1978

# *Rezeptideen mit Sauce Hollandaise*





*Beste Bio-Qualität seit 1978*

Bruno Fischer Produkte - Für die ganze Familie und alle, die eine abwechslungsreiche, ökologische und gesunde Ernährung schätzen und im Nu leckere Gerichte zubereiten möchten.

Unsere Bio-Marke Bruno Fischer wurde im Jahr 1978 gegründet und verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung und Kompetenz im Naturkostbereich.

Die Produkte stehen für abwechslungsreiche und zeitgemäße Bio-Lebensmittel für die schnelle und einfache Küche.

Die Verarbeitung unserer vegetarischen Bio-Zutaten erfolgt schonend und nach strengen Qualitätsrichtlinien, mit dem Ziel, die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten und eine gesunde Lebensweise genussvoll zu unterstützen.

Das Sortiment erstreckt sich von herzhaften Brotaufstrichen, delikaten Tomatensaucen über leckere Eintöpfe bis hin zu Würz- und Kartoffelprodukten.



## Liebe Bruno Fischer Kundinnen und Kunden,

endlich gibt es eine schnell zuzubereitende Sauce Hollandaise, die, wie wir finden, den selbstgemachten Saucen durchaus Paroli bieten kann.

Kinderleichte Zubereitung ohne Klümpchenbildung und überzeugend im Geschmack – probieren Sie es doch einfach einmal aus!

### Die Bruno Fischer Sauce Hollandaise ist

- ✓ glutenfrei
- ✓ sojafrei

Wussten Sie schon, dass eine Sauce Hollandaise nicht nur zu Spargel hervorragend passt?

Mit ihrer Hilfe lassen sich auch diverse andere Gerichte verfeinern und verzaubern.

Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Auf den folgenden Seiten finden Sie hierzu ein paar Anregungen für Rezepte.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!  
Ihr Bruno Fischer Team



*R. Fischer & Co. Nicole Kogmeier*

# *Spargel mit Sauce Hollandaise von Bruno Fischer*

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

*2,5 kg frischer Spargel*

*75 g Butter*

*2 gehäufte EL Bruno Fischer Sauce Hollandaise*

*1 TL Öl oder Butter*

*1 TL Salz*

*1 Prise Zucker*

*ggf. Muskatnuss*

*ggf. ein wenig frische Petersilie zum Garnieren*

*Bitte die Zubereitung der Sauce und des Spargels zeitlich parallel  
aufeinander abstimmen.*

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 35 min



### ZUBEREITUNG DER SAUCE:

- 2 gehäufte Esslöffel Saucenpulver Bruno Fischer Sauce Hollandaise in 175 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.
- Den Topf von der Kochstelle nehmen und ca. 75 g in Stücke geschnittene Butter unterrühren, bis diese geschmolzen ist.
- Je nach Geschmack mit etwas Muskatnuss abschmecken.



### ZUBEREITUNG DES SPARGELS:

- Den Spargel waschen, schälen und ggf. bündeln.
- 2 bis 3 l Wasser zum Kochen bringen und Salz, Zucker, Öl (oder Butter) hinzugeben.
- Den Spargel in das kochende Wasser geben und je nach Wunsch ca. 15 bis 25 min ziehen lassen.
- Den fertigen Spargel vorsichtig mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf einer vorgeheizten Servierplatte anrichten und mit der Sauce Hollandaise übergießen.
- Je nach Belieben mit Petersilie garnieren.

#### **TIPP:**

Servieren Sie zum Spargel Schinken, Kartoffeln, Rührei oder in Viertel geschnittene Eier.

Auch unser Bruno Fischer Kartoffelpüree passt hervorragend hierzu.

# ***Überbackenes Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse***

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

*1 mittelgroßer Blumenkohl*

*2 mittelgroße Brokkolis*

*200 g geriebener Gouda*

*100 g Butter*

*3 gehäufte EL Bruno Fischer Sauce Hollandaise*

*1 Prise Salz*

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 20 min Vorbereitung + 20 min Backen



## VORBEREITUNG DES GEMÜSES:

- Blumenkohl und Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen.
- In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz dazu geben und das Gemüse darin ca. 10 min blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.



## ZUBEREITUNG DER SAUCE HOLLANDAISE:

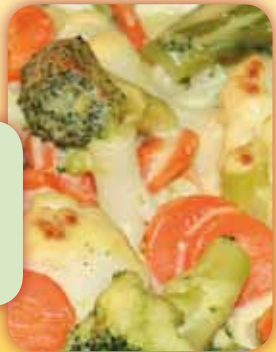
- 3 gehäufte Esslöffel (= 40 g) Saucenpulver der Bruno Fischer Sauce Hollandaise in 250 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.
- Den Topf von der Kochstelle nehmen, ca. 100 g in Stücke geschnittene Butter unterrühren bis diese geschmolzen ist.

## GAREN IM BACKOFEN:

- Das Gemüse in eine Auflaufform geben und die angerührte Sauce Hollandaise über das Gemüse gießen.
- Den Auflauf mit dem Gouda bestreuen und in den vorgeheizten Backofen für ca. 20 min geben.

### TIPP:

Je nach Geschmack lässt sich der Auflauf auch mit weiteren Gemüsearten wie Erbsen und Möhren verfeinern.



# ***Fenchelgemüse mit Tomaten und Sauce Hollandaise***

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

*2 mittelgroße Fenchelknollen*

*4 Tomaten*

*150 g Butter + 4 EL Butter*

*4 gehäufte EL Bruno Fischer Sauce Hollandaise*

*1 Prise Kräutersalz*

*1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)*

*ggf. etwas frisch geriebene Muskatnuss*

*Bitte die Zubereitung der Sauce und des Gemüses zeitlich parallel  
aufeinander abstimmen.*

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 35 min



## ZUBEREITUNG DER SAUCE HOLLANDAISE:

- 4 gehäufte Esslöffel der Bruno Fischer Sauce Hollandaise in 350 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.
- Den Topf von der Kochstelle nehmen und ca. 150 g in Stücke geschnittene Butter unterrühren, bis diese geschmolzen ist.
- Je nach Geschmack mit etwas Muskatnuss abschmecken.

## ZUBEREITUNG DES GEMÜSES:

- Die Fenchelknollen waschen und die äußeren Blätter entfernen. Das schöne Fenchelgrün fein hacken und beiseite legen. Die Knollen achteln.
- Die Fenchelstücke etwa 6 min dämpfen, so dass diese gar aber dennoch bissfest sind.
- Die Tomaten enthäuten, den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Tomaten in 2 cm breite Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne schmelzen und die Fenchelstücke mehrmals darin wenden. Zum Schluss die Tomatenstreifen und das Fenchelgrün dazugeben und alles mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- Das angedünstete Gemüse mit dem Fenchelgrün aus der Pfanne nehmen, auf einem bereits vorgewärmten Teller anrichten, die Sauce Hollandaise darüber laufen lassen und servieren.



### **TIPP:**

Dieses Rezept bringt den Geschmack des Fenchels gut zur Geltung. Reichen Sie das Gemüse zu Polenta oder Kartoffeln.

# *Geschnetzeltes an zweierlei Saucen mit frischen Champignons*

## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

*500 g geschnetzeltes Bio Fleisch*

*250 g frische Champignons*

*2 mittelgroße Zwiebeln*

*1 Zehe Knoblauch*

*2 Beutel Reis*

*125 ml Sahne*

*150 g Butter*

*4 gehäufte EL Bruno Fischer Sauce Hollandaise*

*1 Päckchen Bratensauce*

*2 TL Gemüsebrühe von Würzl Bruno Fischer*

*1 TL Paprikapulver, mild*

*1 TL Curry*



*Bitte die Zubereitung der  
Saucen, des Geschnetzelten und  
des Reises zeitlich parallel  
aufeinander abstimmen.*

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 35 min



## ZUBEREITUNG DER SAUCE HOLLANDAISE:

- 4 gehäufte Esslöffel der Bruno Fischer Sauce Hollandaise in 350 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.
- Den Topf von der Kochstelle nehmen und ca. 150 g in Stücke geschnittene Butter unterrühren, bis diese geschmolzen ist.

## ZUBEREITUNG DES GESCHNETZELTEN:

- Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden.
- Reis nach Anleitung kochen.
- Das Geschnetzelte in einer heißen Pfanne von allen Seiten gleichmäßig scharf anbraten. Anschließend Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Paprika- und Currypulver hinzugeben und noch einmal für ca. 10 min leicht schmoren lassen.
- Das Geschnetzelte aus der Pfanne nehmen und in die ausgewischte Pfanne Sahne und Gemüsebrühe geben und kurz aufkochen lassen. Nach und nach das Bratensaucenpulver zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Reis und Geschnetzeltes auf einem Teller anrichten und mit den beiden Saucen garnieren.



### TIPP:

Statt der Sahne kann auch Wasser für die Bratensauce verwendet werden. Diese schmeckt besonders lecker, wenn sie mit einem Schuss Weißwein abgeschmeckt wird.



*Beste Bio-Qualität seit 1978*

## **Impressum**

Bruno Fischer GmbH

Alpenstraße 15 · D-87751 Heimertingen

Tel.: +49 (0) 8335 9821-07 · Fax: +49 (0)8335 9821-100

info@brunofischer.de · www.brunofischer.de