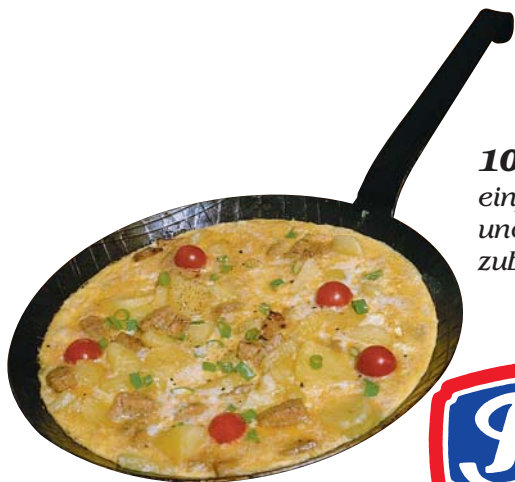


Heft 2



Stolze Willys



10 Rezepte
einfach
und schnell
zubereitet !!!



Inhalt:

<i>Stolze Willys in Tomaten-Schafskäse-Sauce</i>	<i>4</i>
<i>Kürbissuppe</i>	<i>5</i>
<i>Königinpasteten.....</i>	<i>6</i>
<i>Cappucino-Willys.....</i>	<i>7</i>
<i>Stolze Willys mit gebackenen Champignons.....</i>	<i>8</i>
<i>Stolze Willys in Orangen-Preiselbeersauce</i>	<i>10</i>
<i>Zwiebelkuchen</i>	<i>12</i>
<i>Bauernfrühstück.....</i>	<i>14</i>
<i>Stolze Willys in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken</i>	<i>16</i>
<i>Stolze Willys auf Fenchelgemüse.....</i>	<i>18</i>

Vorwort

Vor einiger Zeit kam mein Mann Rolf mit einer Packung Wurst nach Hause und sagte: "Wir haben eine neue Wurst entwickelt und suchen einen Namen dafür. Das ist Willys ganzer Stolz." Willy ist mein Schwiegervater und Gründer der Firma Bley Ammerländer Fleisch- und Wurstwaren.

(seit 1962).

Und so war auch schon ein Name gefunden

Willys ganzer Stolz – "Stolze Willys".

Auf die Frage "Wie soll ich die denn kochen?" antwortete mein Mann "Das weiß ich auch nicht so genau. Lass Dir was einfallen." Und das tat ich dann auch. Inzwischen hat die Wurst in vielfältiger Form in unseren Kochtopf Einzug gehalten. Daran möchte ich Sie teilhaben lassen und sie anregen, "Stolze Willys" zu kochen, zu braten, zu genießen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen mit den zehn Rezepten

und beim Kochen der "Stolzen Willys".

Rita Bley



Stolze Willys in Tomaten-Schafskäse-Sauce

Zutaten:

- 5 Stolze Willys*
- 1 P. passierte Tomaten*
- 100 g Schafskäse*
- Salz und Pfeffer*
- etwas TK 8-Kräuter-Mischung*

Zubereitung:

- *Die Stolzen Willys klein schneiden und in einer Pfanne von allen Seiten ca. 5 Minuten braten*
- *die Tomaten und den kleingeschnittenen Schafskäse in die Pfanne geben*
- *mit Salz und Pfeffer abschmecken*
- *die gefrosteten Kräuter in die Sauce geben und alles etwas reduzieren lassen*

Beilage: *Nudeln*

Kürbissuppe

Zutaten:

5 Stolze Willys

1 kg Kürbis

2 Zwiebeln

1 l Brühe

1 Becher Sahne

30 g Butter

Salz und Pfeffer,

1 Prise Zucker,

Zitronensaft

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in Scheiben schneiden und in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 5 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- Kürbis waschen, schälen, entkernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln schneiden
- Zwiebeln in heißer Butter andünsten, Brühe aufgießen und darin den Kürbis etwa 10 Minuten weich dünsten
- Sahne angießen und alles mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken
- die Wurst in die Suppe geben

Tipp: Schmeckt auch mit Kokosmilch !!!



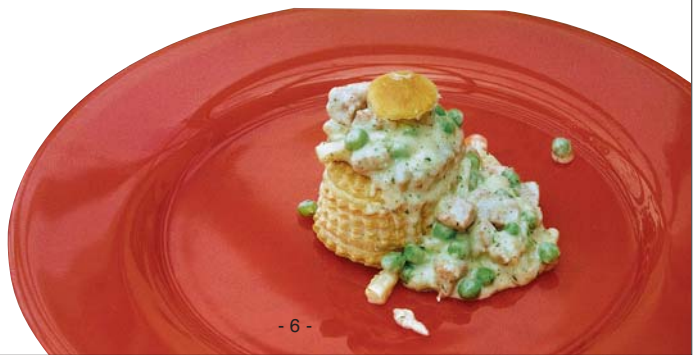
Königinpasteten

Zutaten:

*5 Königinpasteten
1 Pack. TK Leipziger Allerlei
1 Becher Sahne
1 EL Mehl
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat*

Zubereitung:

- *die Stolzen Willys in Scheiben schneiden und in etwas Fett in der Pfanne ca. 5 Minuten von allen Seiten braten*
- *die Packung Leipziger Allerlei in die Pfanne geben*
- *Sahne mit Mehl verrühren und in die Pfanne geben*
- *alles ca. 5 min. köcheln lassen*
- *Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in die Königinpasteten füllen*



Capuccino-Willys

Zutaten:

5 Stolze Willys

Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel

1 Becher Creme fraiche

1 EL braunen Zucker

2 EL Capuccinopulver

4 cl Kaffeelikör

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- Zwiebelringe glasig dünsten
- die restlichen Zutaten für die Sauce verrühren und in die Pfanne geben, eindicken lassen
- die Wurst mit der Soße anrichten

Beilage:

Kartoffelpüree

Tipp:

Statt Kaffeelikör
kann man auch
Weinbrand nehmen !!!



Stolze Willys mit gebackenen Champignons

*Zutaten: 5 Stolze Willys
400 g frische Champignons
200 g geriebenen Käse
(Gouda oder Edamer)
1 Becher Creme fraiche Kräuter
1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe,
Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

- Stolze Willys der Länge nach halbieren und in eine Auflaufform legen*
- Petersilie grob hacken, Knoblauchzehe Schälen und fein hacken*
- Pilze putzen und waschen, Stiele abknicken und fein hacken*
- 3 EL Käse, die gehackten Stiele, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Creme fraiche zu einer Masse verrühren*
- Champignons auf die Stolzen Willys setzen und die Pilzköpfe mit einem Teelöffel mit der Masse füllen,*
- mit dem restlichen Käse bestreuen*
- bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken*

Beilage: *Baguette*



Stolze Willys in Orangen- Preiselbeersauce

Zutaten: 5 Stolze Willys
Für die Sauce:
200 ml Orangensaft
2 EL Preiselbeeren
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- die Zutaten für die Sauce verrühren und in die Pfanne geben, eindicken lassen, (gegebenenfalls mit etwas Speisestärke andicken)
mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Wurst mit der Soße anrichten

Beilage: Herzoginkartoffeln

Einfach und schnell !!!

Tipp: *die Sauce lässt sich auch mit
Orangenlikör (Cointreau) verfeinern !!!*



Zwiebelkuchen

Zutaten:

*5 Stolze Willys
1 Kilo Gemüsezwiebeln
250 g geriebener Käse
(Edamer oder Gouda)*

Für den Teig:

*250 g Mehl
1 Prise Salz,
1 Prise Muskat
125 g Butter
2 Eier
2 EL Weißwein*

Für den Guss:

*200 g Sahne
1 Becher Schmand
5 Eier
1 Prise Zimt,
1 Prise Muskat
1 Teelöffel Brühe
etwas Kümmel*

Zubereitung:

- *Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in der Pfanne mit etwas Fett dünsten bis sie glasig sind,*

Zubereitung:

- *Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in der Pfanne mit etwas Fett dünsten bis sie glasig sind,*
- *die Zutaten für den Teig vermischen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen*
- *den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, Rand hochdrücken*
- *die Hälfte des geriebenen Käses auf den Teig streuen,*
- *Stolze Willys in 1-cm-dicke Stücke schneiden, mit der Zwiebelmasse vermischen und ebenfalls auf dem Teig verteilen*
- *die Zutaten für den Guss mit dem Mixstab vermischen und auf die Masse geben, die andere Hälfte Käse darüber streuen*
- *bei 200 ° C ca. 35 bis 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen*

Tipp: *Schmeckt super mit eisgekühltem Federweißer !!!!*

Bauernfrühstück

Zutaten:

- 5 Stolze Willys*
- 250 g Kartoffeln*
- 1 Zwiebel*
- 4 Eier, 50 ml Milch*
- Salz und Pfeffer*
- 1/2 Bund Schnittlauch*

Zubereitung:

- Kartoffeln, Wurst und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in etwas Fett bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten in der Pfanne braten*
- Eier verquirlen, Milch unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne gießen*
- zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen*
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über die Masse streuen*

Beilage: Gewürzgurke



Einfach und schnell !!!





Stolze Willys auf Fenchelgemüse

Zutaten:

<i>5 Stolze Willys</i>
<i>750 g Fenchel</i>
<i>50 g Butterflocken</i>
<i>5 EL Semmelbrösel</i>

Zubereitung:

- vom Fenchel die harten Außenblätter entfernen, Fenchelknollen waschen, halbieren oder vierteln, je nach Größe*
- die halbierten Fenchelknollen in eine Auflaufform geben, einen halben Stolzen Willy auf das Gemüse legen*
- mit Semmelbrösel bestreuen und bei 200°C im Backofen backen*
- mit brauner Butter übergießen*

Schlusswort

Noch ein Paar Worte zum Schluss – ich hoffe, die Rezepte haben Sie angeregt, sie nachzukochen. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen dabei.

Heft 2 mit den nächsten zehn Rezepten wird in Kürze folgen. Haben Sie eigene Ideen zum Kochen der "Stolzen Willys"? – dann lassen Sie es uns wissen. Schicken Sie Ihr Rezept formlos an die

**Firma Bley
Ammerländer Fleisch- und Wurstwaren
Industriestraße 25
26188 Edewecht**

*Vielleicht steht Ihr Rezept dann in einem der nächsten Hefte (auf Wunsch mit Namen).
Danke dafür im voraus.*

Rita Bley



Ammerländer Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Industriestraße 25
26188 EDEWECHT

Telefon: 0 44 05 / 62 75

Telefax: 0 44 05 / 79 02

e-Mail: bley.gmbh@bleybestewurst.de

Internet: www.bleybestewurst.de