

Heft 1

Stolze Willys



10 Rezepte
einfach
und schnell
zubereitet !!!



Inhalt:

<i>Stolze Willys mit Pifferlingen</i>	4
<i>Gefüllte Paprikaschoten</i>	6
<i>Stolze Willys aus der Wokpfanne</i>	7
<i>Stolze Willy-Risotto</i>	8
<i>Stolze Willy-Spieß</i>	10
<i>Kohlrouladen</i>	11
<i>Rucolasalat mit Zitronendressing</i>	12
<i>Stolze Willys im Pfannkuchen</i>	14
<i>Stolze Willys mit Kräuterkruste und Balsamicopflaumen</i>	16
<i>Kartoffelsuppe</i>	18

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 mit Pfifferlingen

Zutaten:

- 5 Stolze Willys*
- 500 g Pfifferlinge*
- 2 Zwiebeln*
- 1 Becher Creme fraiche*
- Kräuter*
- 5 Scheiben Toastbrot*
- 50 g Butter zum Rösten*

Zubereitung:

- Pilze putzen, waschen, schneiden*
- Stolze Willys einmal durchschneiden und ca. 8 Minuten von allen Seiten in der Pfanne braten,*
- Stolze Willys aus der Pfanne nehmen und warm stellen*
- kleingeschnittene Zwiebeln mit den Pilzen in der Pfanne andünsten, Creme fraiche Kräuter in die Pfanne geben, abschmecken*
- Toast in Butter rösten, mit je einem Stolzen Willy belegen und mit Pilzsoße bedecken*



Tipp: *Schmeckt auch mit frischen
Champignons oder gemischten
Pilzen !!!*

Gefüllte Paprikaschoten

Einfach und schnell !!!



Zutaten: 5 Stolze Willys
 5 Paprikaschoten (ca. 500 g)
 1 Schälchen Paprika-Frischkäse

Zubereitung:

- *Paprikaschoten waschen, Deckel abschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen, nochmals waschen*
- *Stolze Willys in drei Teile schneiden und Schoten damit füllen,*
- *jeweils 1 EL Paprika-Frischkäse auf die Fülle geben, Deckel wieder auflegen*
- *Paprikaschoten in eine Auflaufform setzen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen (Umluft) 30 Minuten braten*
- *den Sud mit dem Stabmixer aufmixen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken*



Beilagen: *Nudeln oder Weißbrot*

Stolze Willys aus der Wokpfanne

Zutaten:

- 5 Stolze Willys*
- 1 Dose Gemüsemais*
- 2 Lauchzwiebeln*
- 1 rote Paprika*
- 1 gelbe Paprika*
- 1 Dose Kidney-Bohnen*
- 1/2 P. passierte Tomaten*
- Sesamöl*

Zubereitung:

- *Bohnen und Mais abspülen, Zwiebeln und Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden*
- *Stolze Willys in Scheiben schneiden und in Sesamöl in der Wokpfanne ca. 5 Minuten anbraten,*
- *Gemüse zugeben und mit Tomaten übergießen, alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen*

Beilage: Weißbrot

Tipp:

Wer's scharf mag nimmt eine frische Chillischote dazu.

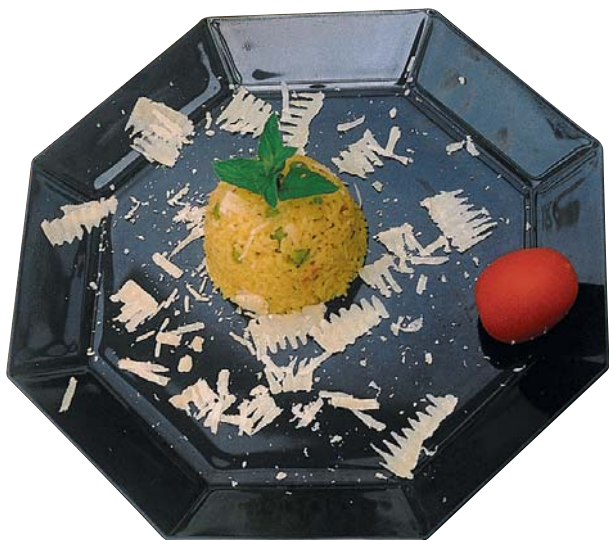


Stolze Willy-Risotto

Zutaten: 5 Stolze Willys
 250 g Reis
 (nach Belieben Langkorn-
 oder Rundkornreis)
 50 g Butter oder Öl
 1 feingeschnittene Zwiebel
 1 l Fleischbrühe
 5 EL Parmesan
 1 P Tiefkühlerbsen
 Cayennepfeffer, Curry, Muskat

Zubereitung:

- Reis in heißer Butter oder Öl mit feingeschnittenen Zwiebeln glasig rösten, Tiefkühlerbsen unaufgetaut zugeben
- mit kochender Brühe aufgießen
- zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten aufquellen lassen ohne umzurühren
- in Scheiben geschnittene Wurst unter den Reis mischen
- alles noch einmal 10 Minuten ziehen lassen
- Parmesan und ein Stück Butter untermischen
- mit Cayennepfeffer, Curry und Muskat abschmecken



Tipp: *den Reis in mit kaltem Wasser
ausgespülte Tasse füllen und
auf den Teller stürzen !!!*

Stolze Willy-Spieß

Einfach und schnell !!!

*Zutaten: 5 Stolze-Willys
 1 kleine Zucchini
 1 Gemüsezwiebel
 1 gelbe Paprika
 1 rote Paprika*

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in 2-3 lange Stücke schneiden und abwechselnd mit den o.a. Zutaten, die ebenfalls in Stücke geschnitten wurden auf den Spieß stechen*
- alles in der Pfanne mit etwas Fett ca. 10 Minuten von allen Seiten braten*

Beilage: Reis



Kohlrouladen

Zutaten: 5 Stolze Willys
 1 Kopf Weißkraut (Kohl)
 50 g Speck
 1 EL Zwiebeln
 1/4 l Brühe, Salz, Pfeffer,
 Paprika
 1 TL Tomatenmark
 1/8 l Schmand

Zubereitung:

- *Krautkopf putzen, den Strunk ausschneiden, etwa 15 Minuten in Salzwasser halbweich kochen,*
- *Krautkopf abtropfen lassen und die Blätter einzeln ablösen*
- *Stolze Willys halbieren, auf ein großes Krautblatt jeweils ein kleines legen und mit einem halben Stolzen Willy belegen, Ränder einschlagen, aufrollen und binden*
- *in heißem Speck feingewiegte Zwiebeln und Kohlrouladen andünsten wenig Brühe angießen, Tomatenmark zugeben, würzen*
- *Zugedeckt 30 Minuten weich dünsten*
- *Rouladen herausnehmen, Bindfaden entfernen*
- *Sauce mit Schmand aufgießen*
- *Rouladen in der Sauce anrichten*

Beilage: *Kartoffelpüree*

Rucolasalat mit Zitronendressing

Zutaten:

für den Salat:

- 250 g Rucola/Rauke*
- 100 g Cherrytomaten*
- 100 g Parmesan*
- 2 Stolze Willys*

für das Zitronendressing:

- 2 EL Olivenöl,*
- 1 EL Zitronenessig,*
- 1 EL Zitronensaft*
- 1/2 Bund Petersilie*
- Salz und Pfeffer*
- 1 EL Ahornsirup*

Zubereitung:

- Rucola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden*
- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und würfeln, mit dem Salat mischen*
- die Cherrytomaten durchschneiden und auf den Salat legen, Parmesan grob hobeln*
- die Zutaten für das Dressing mit dem Mixstab verrühren und kurz vor dem Servieren über den Salat geben*

Einfach und super lecker !!!



Tipp: Schmeckt auch mit
Himbeerdressing !!!
(statt Zitronenessig
Himbeeressig nehmen)

Stolze Willys im Pfannkuchen

*Zutaten: 5 Stolze Willys
2 EL Mascapone
oder Frischkäse
Schnittlauchröllchen*

Für den Pfannkuchenteig:

*1/2 l Milch
40 g Butter
125 g Mehl
3 Eier
60 g Salz*

Für die Käsesauce:

*1/4 Brühe
2 Essl. Schmelzkäse
Salz, Pfeffer,
etwas Mehl*

Zubereitung:

- die Stolzen Willys von allen Seiten in der Pfanne mit etwas Fett ca. 8 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm halten*
- in die Pfanne Brühe gießen und mit dem Schmelzkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas andicken*
- in einer kleinen Pfanne fünf dünne Pfannkuchen backen*

- *die Stolzen Willys auf die Pfannkuchen legen, mit Mascapone und Schnittlauchröllchen bestreichen und zusammenrollen*
- *die Pfannkuchen auf der Käsesauce anrichten*



Stolze Willys mit Kräuterkruste und Balsamicopflaumen

Zutaten:

5 Stolze Willys

für die Kruste:

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

etwas Salbei, Thymian

1/2 Topf Basilikum

3 Eier

3 EL Paniermehl

1 Knoblauchzehe

200 g geriebenen Käse

für die Pflaumen:

15 frische Pflaumen

3 EL Zucker

3 EL Balsamessig

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 Kräuter mit Ei, Paniermehl, Knoblauch und eine Hälfte Käse mit dem Mixstab pürieren*

- *Stolze Willys in eine ofenfeste Form geben, Kräutermasse auf das Fleisch streichen und den restlichen Käse draufstreuen und ca. 30 Minuten im Backofen bei 200 °C überbacken*
- *Pflaumen entkernen, halbieren und in einer Pfanne in etwas Fett schwenken, Zucker über die Pflaumen streuen und karamellisieren lassen, mit Essig übergießen, etwas reduzieren lassen*
- *Fleisch mit den Pflaumen anrichten*

Tipp: *Schmeckt auch mit Parmesan überbacken !!!*





Kartoffelsuppe

Zutaten:

*5 Stolze Willys
500 g Kartoffeln
1,5 l Brühe
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Becher Creme fraiche
1 Bund Suppengrün*

Zubereitung:

- kleingeschnittene Kartoffeln mit Suppengrün und den Gewürzen in Brühe weich kochen*
- mit dem Stabmixer pürieren*
- Stolze Willys klein schneiden und als Einlage in die Suppe geben, mitkochen
Suppe mit Creme fraiche verfeinern*

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