

Heft 3



Stolze Willys

10 Rezepte
einfach
und schnell
zubereitet !!!



Inhalt:

<i>Mango-Rührei</i>	4
<i>Stolze Willys auf Melonensauce</i>	6
<i>Gefülltes Fladenbrot</i>	8
<i>Stolze Willys in Sahnezwiebelsauce</i>	10
<i>Köstliche Minis</i>	12
<i>Stolze Willys italienischer Art</i>	13
<i>Cannelloni</i>	14
<i>Klare Pilzsuppe</i>	15
<i>Stolze Willys im Schlafrock</i>	16
<i>Gebackene Zucchini</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

Mango-Rührei

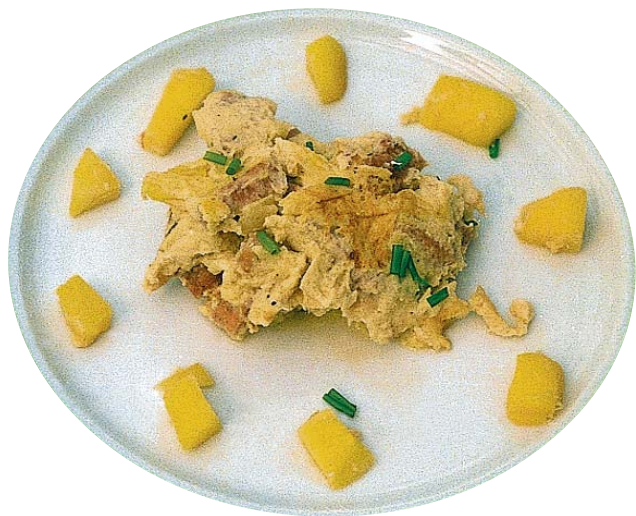
Zutaten:

- 5 Stolze Willis*
- 8 Eier*
- 3 EL Milch*
- 3 EL Mineralwasser*
- 1 Mango*
- Salz, Pfeffer*
- etwas Schnittlauch*

Zubereitung:

- die Stolzen Willys würfeln und in der Pfanne ca. 5 Minuten braten*
- die Eier mit der Milch und dem Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch dazu geben*
- die Mango schälen, das Fruchtfleisch abschneiden und würfeln*
- die Eimasse mit Mangowürfeln mischen und über die Wurst in die Pfanne geben*
- unter Rühren stocken lassen*

Einfach und schnell !!!



Stolze Willys auf Melonensauce

Zutaten:

5 Stolze Willys

Für die Sauce:

5 EL Sahne

*1 Melone (Cantalope-
oder Honigmelone)*

Salz und Pfeffer

1 EL Ahornsirup

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen*
- Melone entkernen, Fruchtfleisch entnehmen und mit dem Stabmixer pürieren, mit der Sahne in den Sud in der Pfanne geben, kurz eindicken lassen, mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken,*
- mit ausgestochenen Melonenkugeln anrichten*

Einfach und schnell !!!

Beilage: grüne Nudeln



Tipp: *die Sauce lässt sich auch mit Cherry verfeinern !!!*

Gefülltes Fladenbrot

*Zutaten: 5 Stolze Willys
 1 Fladenbrot
 1 Becher griechischer
 Krautsalat
 1 Becher Tzaziki*

Zubereitung:

- *die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min. braten, aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen*
- *das Fladenbrot in vier Teile (Tortenstücke) schneiden, Spitze aufschneiden und abwechselnd mit Krautsalat, Fleischstücke und Tzaziki füllen*

Einfach und schnell !!!



Stolze Willys in Sahnezwiebelsauce

Zutaten: 5 Stolze Willys

Für die Sauce:

1 Tüte Zwiebelsuppe

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

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

Beilage: Nudeln

Schnell und einfach !!!



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

Köstliche Minis

Zutaten:

- 5 Stolze Willys*
- 2 EL Öl*
- 1-2 Eiweiß*
- 100 g Mandelblättchen*

Zubereitung:

- *Stolzen Willys in heißem Öl rundherum ca. 8 Minuten braten*
- *aus der Pfanne nehmen und noch heiß in 2-3 cm lange Stücke schneiden*
- *in verschlagenem Ei und dann in Mandelblättchen wälzen*
- *nochmals in die Pfanne geben und goldbraun rösten*



Tipp:

*auch mit Mohn,
Sesamsaat oder
gehobelten
Haselnüssen möglich !!!*

Stolze Willys italienischer Art

Zutaten: 5 Stolze Willys
 Für die Sauce
 1 P. passierte Tomaten
 1 Becher Sahne
 1 Becher Schmand
 Salbei, Thymian,
 Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- *Stolze Willys in eine Auflaufform legen*
- *Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer verrühren und über das Fleisch geben,*
- *ca. 40 Minuten bei 200°C im Ofen garen*

Beilagen:
grüne Nudeln

*Einfach und
schnell !!!*



Cannelloni

- Zutaten:*
- 5 Stolze Willys*
 - 10 Lasagneplatten*
 - 200 g TK-Blattspinat*
 - Für die Sauce:*
 - 1/2 l Brühe*
 - 1 Becher Schmand*
 - 2 Eier*
 - 3 EL Mehl*
 - Salz, Pfeffer, Muskat*
 - 100 g geriebener Käse*

Zubereitung:

- Lasagneplatten in reichlich Salzwasser und Öl (damit sie nicht verkleben) oder nacheinander ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, in kaltem Wasser abspülen und auf nassen Tüchern ausbreiten*
- Stolze Willys durchschneiden und jeweils einen halben mit etwas aufgetauten Blattspinat in eine Lasagneplatte Wickeln und in eine Auflaufform legen*
- die Zutaten für die Sauce und den restlichen Blattspinat mit dem Stabmixer verrühren, über die Cannelloni geben, mit geriebenem Käse bestreuen*
- 30 Minuten bei 175 °C überbacken*

Klare Pilzsuppe

Zutaten:

5 Stolze Willys
500 g Pfifferlinge
2 Zwiebeln
40 g Fett
1 l Waldpilzfond
3 EL Zitronensaft
2 EL dunkle Sojasauce
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

- Pilze putzen, waschen, klein schneiden
- in heißem Fett Zwiebeln und Pilze ca. 5 Minuten dünsten
- Waldpilzfond aufgießen, ca. 15 Minuten kochen lassen
- mit Zitronensaft, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken
- mit Schnittlauchröllchen bestreuen

Tipp: geht auch mit
Champignons !!!



Stolze Willys im Schlafrock

Zutaten:

- 5 Stolze Willys*
- 1 P Tiefkühlblätterteig*
(10 kleine Platten)
- 1 Ei*
- 1 EL Tomatenmark*
- _ l Sahne*
- Salz und Pfeffer*

Zubereitung:

- Teig auftauen und auf die Quadrate jeweils einen halben Stolzen Willy legen*
- Teigränder mit Eiweiß bestreichen und die Ecken in der Mitte zusammenführen, andrücken, mit Eigelb bestreichen*
- Backzeit ca. 30 Minuten bei 210 °C*
- Tomatenmark und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, würzen,*
- gebackene Stolze Willys auf der Soße frisch servieren*

Beilagen: Salat



Tipp: Schmeckt auch mit Käsesauce !!!

Gebackene Zucchini

*Zutaten: 5 Stolze Willys
 5 kleine Zucchini
 5 EL geriebenen Käse
 z.B. Edamer*

Zubereitung:

- die Zucchini längs halbieren, aushöhlen*
- die Stolzen Willys ebenfalls längs halbieren und in die Zucchini legen*
- mit Käse bestreuen*
- im Backofen ca. 30 Minuten bei 200 Grad überbacken*

Beilagen: Reis oder Brot

Einfach und schnell !!!



Schlusswort

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

Heft 4 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 Edeweicht**

*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