

*Always a Reason
To Celebrate!*



OKTOBERFEST

- SPENNENDE TYSKINSPIRERT MAT FOR ALLE -

**OKTOBERFEST
2018**

ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**



6,2 MILLIONER PERSONER LYVER IKKE

Snart er det tid for verdens største folkefestival, Oktoberfest. De 6,2 millioner menneskene nevnt i tittelen er ikke mindre enn de besøkende til Theresienwiese i Bayern, som synger, skåler og spiser under Oktoberfesten. Og om antall besøkende ikke overbeviser deg, så kan det faktum at festivalen omsetter for hele 9 milliarder kroner årlig kanskje gjøre det. Et tydelig bevis på at mat og drikke er noe som forener oss.

Dette oppskriftsheftet inneholder tyskinspirert mat og er fylt med spennende oppskrifter som konfitert and, apfelstrudel og flere typer schnitzler - selvfølgelig også noen nye vegetariske retter. Ha det gøy og server gjerne med en øll!

SMART, SMARTERE, SMARTEST!



Våre oppskrifter merket med én jordklode er klimasmartere enn mange andre liknende oppskrifter og tilsvarer et CO₂-utslipp på mer enn 1,4, men maks 2,4 kg per porsjon.



Oppskrifter med to jordkloder gir et betydelig lavere karbonfotavtrykk enn en “gjennomsnittlig oppskrift”, og tilsvarer et CO₂-utslipp på mer enn 0,7, men maks 1,4 kg per porsjon.



Våre aller mest klimasmarte oppskrifter er merket med tre jordkloder, og tilsvarer et CO₂-utslipp på maks 0,7 kg per porsjon.

Fotnote: CO₂e (karbondioksidekvivalenter) er et mål på utslipp av klimagasser som tar hensyn til at ulike gasser bidrar ulikt til drivhuseffekten. Kun de oppskriftene som er merket med jordkloder er CO₂-beregnet.

OPPSKRIFTER

Trykk på navnet for å gå direkte til oppskriften.

Trykk 🏠 for å komme tilbake til denne siden.

Trykk 🌐 for å gå til oppskriften på våre websider.



Potetgrateng med konfitert og kremet peppersaus



Curry ketchup



Käsesahnetorte



Tysk potetsalat med en twist



Sandwich alla Oktoberfest



Stekt blomkål og sennepsdipp



Terte med Schwarzwalderskinke, poteter og spinat



Schnitzel med paprikakrem



Grønnkålsalat



Sandwich med sideflesk, pepperrot, bakt hvitkål, sylteagurk og dijondressing



Vegetarschnitzel



Apfelstrudel med ingefær



POTETGRATENG MED KONFITERT OG KREMET PEPPERSAUS

Dette er en av de “tunge” rettene fra Sør-Tyskland der man kombinerer poteter og andekjøtt. Den passer godt sammen med alle de kalde øltypene som tradisjonelt blir servert i forbindelse med de berømte oktoberfestene.

INGREDIENSER

10 personer

- 500 g** plukket konfiteret andelår eller unghanelår
- 200 g** **Knorr Cold Base** potetmospulver
- 1 dl** pasteurisert eggeplomme
- 800 ml** kaldt vann
- ½ dl** **Rama Flytende Margarin**
- 50 g** hakket sjalottløk
- 15 g** **Knorr Umami krydder**
- 150 g** Nykvernet svart pepper
revet fet, aromatisk ost
Litt strøkavring

Fremgangsmåte

1. Bland sammen vann, eggeplomme, fettstoff og umami.
2. Tilsett potetmospulveret under omrøring til blandingen er jevn.
3. Tilsett løk, fjærfe, ost og nykvernet pepper.
4. Ha massen i en smurt, ildfast form og dryss strøkavring over (og eventuelt litt av osten)
5. Stek gratengen i stekeovn til den er gjennomvarm og har fått en gyllen skorpe.

Til servering

Server gjerne med en kremet peppersaus og grønnsaker etter eget valg.



CURRY KETCHUP

Tysk “sauerkraut” er et “must” i forbindelse med oktoberfestene i den sørlige delen av landet. Og med en sterk curryketchup trenger du bare en bratwurst for å gjøre festen komplett.

INGREDIENSER

10 personer

1 l	Knorr Tomatino
1 dl	kraftig ketchup eller tomatpuré
250 g	hakket løk
3 dl	eplesidereddik
200 g	brunt sukker
40 g	Knorr Karripuré
10 g	Knorr Røkt chilipuré
2 g	gurkemeie
10 g	Knorr konsentrert grønnsakfond eller kyllingfond
40 g	Knorr Cold Base Binder

Fremgangsmåte

1. Kok opp løk og eddik sammen med brunt sukker.
2. Tilsett tomatino og tomatpuré, og la det koke en kort stund.
3. Tilsett alle de øvrige ingrediensene under omrøring (bortsett fra Cold Base Binder) og kok inn til ca. 2/3.
4. Tilsett Binder under omrøring og smak til med salt og pepper.
5. Kjør ketchupen fin i en kjøkkenmaskin og sett den til avkjøling.

(Juster gjerne smaken med litt eddik og sukker til du oppnår perfekt balanse mellom styre og sødme – ketchupen kan også gjerne smakes til med litt tørket Madras-karri)



KÄSESAHNETORTE

En variant av tysk ostekake som rekker til mange. Her lager vi kaken av Knorr Fraiche og Knorr Visp 31 % med bringebær og blåbær. Velger du å tilberede kaken i langpanne, må oppskriften tredobles. Bruk ferdige kakebunner hvis du ønsker å gjøre det enklere. Kaken kan tilberedes med alle typer frukt og bær – det er bare fantasien som setter grenser.

INGREDIENSER

12 personer

Kakebunn:

- 2 egg
- 1 dl sukker
- 0,5 dl hvetemel
- 0,5 dl **MAIZENA** maisstivelse
- 1 g bakepulver

Fyll:

- 750 g **Knorr Fraiche 24 %**
- 3 eggeplommer
- 150 g sukker
- 12 g sitronskall
- 30 g sitronsaft
- 2 g vaniljesukker
- 250 ml **Knorr Visp 31 %**
- 3 plater gelatin

Til pynt:

- 150 g blåbær, friske
- 150 g bringebær, friske
- 100 g bringebær, frosne
- 75 g sukker

Fremgangsmåte

Kakebunn:

1. Dekk bunnen av en springform (24 cm) med bakepapir, og smør sidene.
2. Pisk egg og sukker lyst og luftig. Bland mel, maisstivelse og bakepulver, og sikt det i røren.
3. Stek kakebunnen i ovn ved 175 grader i 20 minutter. La kakebunnen avkjøle før den deles i to.

Fyll:

1. Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 minutter.
2. Pisk eggeplommer og sukker luftig sammen med halvparten av sitronsaften.
3. Bland Knorr Fraiche 24 % og smaksett med sitronskall, sitronsaft og vaniljesukker.
4. Pisk Knorr Visp 31 % luftig og vend den i Knorr Fraiche 24 %.
5. Varm opp resten av sitronsaften i en gryte og smelt gelatinbladene i saften før blandingen vendes i fyllet.

Kakemontering:

Legg en sukkerbrødbunn i kakeformen og legg fyll og bunn lagvis, avslutt med et lag fyll. Settes kaldt i fire timer. Lag bringebærsaus av frosne bringebær og sukker, fjern kanten på kakeformen og pynt med friske bær. Server kaken med bringebærsaus.



TYSK POTETSALAT MED EN TVIST

Tysk potetsalat tilberedes vanligvis av tynne skiver potet og en buljongvinaigrette. Her har vi valgt å lage en kremet dressing av HELLMANN'S EXTRA THICK majones og Knorr Fraiche 24 % smaksatt med blant annet Knorr kyllingfond. Denne salaten passer godt til alt som nytes i forbindelse med oktoberfestlighetene, for eksempel grillet kylling, schnitzel eller pølser.

INGREDIENSER

10 personer

1,8 kg	poteter, faste og uten skall
6 stk.	sylteagurker, i skiver
100 g	løk, hakket
7 g	hvitløk, revet
5 g	persille, hakket
5 g	dill, hakket
250 g	HELLMANN'S EXTRA THICK Majones
250 g	Knorr Fraiche 24 %
20 g	Knorr Kyllingfond
40 g	Winborgs PEPPERROT
15 g	Winborgs Eplesidereddik
2 g	salt

Fremgangsmåte

Dressing:

Bland HELLMANN'S EXTRA THICK majones med Knorr Fraiche 24 %, Winborgs PEPPERROT, Winborgs eplesidereddik og smak til med Knorr kyllingfond, dill, persille og nymalt svart pepper. Avkjøles før bruk.

Poteter

1. Skjær potetene i skiver og damp dem myke i stekeovnen. La potetene avkjøle.
2. Legg poteter, løk og sylteagurker i en bolle og vend dressing inn i salaten.
3. Server gjerne til stekt kylling, pølser eller schnitzel.



SANDWICH ALLA OKTOBERFEST

I forbindelse med oktoberfestene blir disse pretzlene vanligvis fylt med tykke skiver bacon og sennep. I denne vegetarversjonen er baconet erstattet av bønner. Etter et av disse smørbrødene får du veldig lyst på noe å drikke. Prost!

INGREDIENSER

10 personer

0,5 kg Rundstykker
0,3 kg Härkis Original

Salat:

0,3 kg Surkål
0,1 l Hellmanns Ekte majones
0,02 kg KNORR Ingefærpuré

Saus:

0,15 l Hellmanns Ekte majones
0,05 kg KNORR krydderpuré
0,02 l sitronsaft

På overflaten:

0,1 kg Gulrøtter i strimler
Bladpersille
Løk, tørket

Fremgangsmåte

1. Legg rundstykkene i en GN-beholder (à 50 g) og
2. Varm dem opp under lokk i ca. 2 minutter i en kombiovn med 100 % damp like før servering.
3. Varm også opp Härkis ved hjelp av damp.

Salat:

1. Skyll surkålen, la den renne ordentlig av og klem ut eventuell væske.
2. Bland surkålen med majones, ingefærpuré og sitronsaft.
3. Krydre med salt og pepper ved behov.
4. La blandingen stå en stund før servering.
5. Tilbered røkt chilimajones.

På overflaten:

1. Fyll rundstykkene like før servering.
2. Sprøyt røkt chilimajones oppå.
3. Garner med tørket løk.



STEKT BLOMKÅL OG SENNEPSDIPP

Stekt blomkål, sennepsdip og en kald øl. La oktoberfesten begynne. Prost!

INGREDIENSER

10 personer

1,5 kg	Blomkål
0,005 kg	Salt
0,1 l	Flytende stekemargarin 2,5 l
0,2 kg	Limabønner, hermetiske
0,3 l	KNORR Pang Gang
Saus:	
0,2 kg	Crème Bonjour
	Hvitløk, laktosefri
0,1 l	kulturmilk, laktosefri
0,03 kg	Hellmanns
	Majones, Extra Thick 5 kg
0,05 kg	Åbo Sennep Mild
0,01 l	sitronsaft
0,01 kg	Gressløk

Fremgangsmåte

1. Del blomkålen i små buketter, del også stilken, og hvis bladene ser fine ut, kan du også bruke dem i strimler.
2. Rull blomkålbitene i margarin og krydre med salt.
3. Fordel bitene på en stekeplate og stek i stekeovnen ved 230 °C i ca. 8 minutter. Blomkålbitene kan gjerne ha god tyggemotstand.
4. Bland de stekte bitene med limabønner og Pang Gang-saus.

Saus

1. Bland sammen Crème Bonjour ferskost, kulturmilk og majones til en glatt saus.
2. Smak til med sitronsaft, sennep og klippet gressløk.
3. Server med blomkålen.



TERTE MED SCHWARZWALDER-SKINKE, POTETER OG SPINAT

XXX

INGREDIENSER

10 personer

125 g	smør
200 g	hvetemel
10 ml	kaldt vann
1 dl	flytende stekemargarin
500 g	spinat (frisk eller frossen)
150 g	løk i terninger
150 g	poteter i terninger (forkokte)
100 g	fast ost i terninger
15 g	Knorr Hvitløkpuré
2 dl	helegg (friske, pasteuriserte egg)
500 ml	Knorr Mat 15 %
10 g	Knorr Umami
	Salt og pepper
400 g	skinke
5 dl	kaldt vann
1 dl	Knorr Mat 15 %
180 g	Knorr kaldrørt potetmos
10 g	Knorr Umami
50 g	tørket løk
25 g	Knorr Primerba Herb de Provence

Fremgangsmåte

Tertebunn

1. Elt sammen smør og mel, og bind deigen sammen med vannet.
2. La deigen hvile i 1 time før den kjevles ut og legges i en terteform.
3. Stekes ved 175 g i ca. 30 minutter under bakepapir og tørkede erter.

Fyll

1. Sauter spinat, løk, hvitløk og potetterneringer i flytende stekemargarin.
2. Pisk egg og fløte sammen med Umami, salt og pepper.
3. Blant spinatmassen med egg og fløte, og tilsett osteterninger.
4. Ha fyllet i terteformen og stek til fyllet har stivnet.
5. Bland vann, fløte, Umami, løk og Herb de Provence med potetmospulveret.
6. Rør mosen og smak den til med salt og pepper.
7. Legg skinkeskivene ut, sprøyt mosen på og rull sammen.
8. Legg skinkerullene pent på tertten og la dem steke med i ca. 15 minutter.
9. Anrett tertten og server med marinert spinat i midten.



SCHNITZEL MED PAPRIKAKREM OG POTETKULER

Sør-Tyskland er særlig kjent for én ting, nemlig schnitzlene. Selv sier de at det er “badass food”, noe de kan ha litt rett i. For man tar jo et kjøttstykke og banker det med en hammer. Dyret er riktignok dødt, men likevel. Det sies at regelen er 1 schnitzel til 4 øl, så vel bekomme!

INGREDIENSER

10 personer

Potetkuler

- 1 l kaldt vann
- 2 dl Knorr Mat 15 %
- 1 dl flytende stekemargarin
- 10 g Knorr Umami
- 20 g Knorr Hvitløkpuré
- 10 g revet sitronskall
- 40 g tørket løk
- Salt og pepper
- 360 g Knorr kaldrørt potetmos
- 400 ml Cater helegg (friske, pasteuriserte egg)
- 500 g strøkavring

Schnitzel

- 2500 g flatbiff av kalv, i skiver
- 300 ml Cater helegg
- 100 ml vann
- 500 g strøkavring

Saus

- 750 ml demi glace
- 250 ml Knorr Mat 15 %
- 250 ml vann
- 10 g Knorr Hvitløkpuré
- 40 g Knorr Paprikapuré
- Salt og pepper
- 30 g Knorr konsentrert oksefond
- Knorr Roux

Tilbehør

- 100 ml flytende stekemargarin
- grillet paprika
- store kapers
- 1 kg erter
- 1 kg Hakkert persille til pynt

Fremgangsmåte

Potetkuler

1. Ha vann, fløte, margarin, Umami, hvitløk, sitronskall og løk i en gryte.
2. Tilsett potetmospulver, salt og pepper, og rør til en jevn masse.
3. Rull massen til kuler og frys dem litt.
4. Dypp kulene i eggmassen og vend dem i strøkavring.
5. Frityrstek kulene til de er gylne og sprø.

Schnitzel

1. Bank kalvekjøttet flatt med en kjøtthammer.
2. Bland egg og vann, og dypp kjøttet i væsken.
3. Paner schnitzlene i strøkavringen og stek dem gylne og sprø i en stekepanne eller frityrgrype.

Saus

1. demi glace, fløte og vann i en gryte og kok opp.
2. Smak sausen til med Knorr paprika- og hvitløkpuré, salt, pepper og konsentrert fond.
3. Jevn sausen til passende konsistens.

Tilbehør

1. Ha stekemargarin i en panne og sauter tilbehøret.
2. Krydre med salt og pepper.



GRØNNKÅLSALAT MED BRATWURST, POTETER, STEKT BLOMKÅL, SOPP OG RØKT CHILIDRESSING

Bratwurst er et selvsagt innslag på enhver oktoberfest. Her har vi laget en variant i form av en grønnkålsalat.

INGREDIENSER

10 personer

- 1000 g** Bratwurst
- 500 g** Kokte poteter
- 500 g** Blomkålbuketter
- 400 g** Sjampinjonger, delt i fire
- 200 g** Paprika, rød, i små terninger
- 400 g** Løk, gul, i små terninger
- 200 g** Grønnkål, 2x2 cm
- 20 g** **Knorr Hvitløkpuré**
- 200 g** Cherrytomater, delt i to
- 300 g** Agurk, i skiver uten kjerne
- 50 g** Stekesmør
- 80 g** Rapsolje

Chilidressing

- 300 g** **Hellmanns Ekte majones**
- 10 g** **Knorr Røkt chilipuré**

Rødløkpickles

- 400 g** Rødløk, i skiver
- 100 g** **Eddikspirit 12 %**
- 200 g** Strøsukker
- 200 g** Vann
- 6 g** Salt

Fremgangsmåte

- Kok potetene, la dem avkjøle og del dem i skiver eller terninger når de er blitt lunkne.
- Legg dem i en bolle eller annen beholder.
- Bland sjampinjongene med hvitløkpureen og oljen, ha alt over i en form med litt salt og stek ved 150 grader i 15 minutter. Gjør det samme med blomkålen.
- Sett blomkålen inn samtidig med sjampinjongene, men øk varmen til 180 grader når sjampinjongene er ferdige og stek videre til blomkålen har fått farge.
- Del pølsene i 2x2 cm store biter og stek dem gylne.
- Legg pølsebitene over potetene. Stek løk og paprika ved middels temperatur med en del av fettene fra pølsene og timian, til løken får farge.

7. Ha blandingen i bollen.

8. Sauter grønnkålen raskt og tilsett den i de øvrige ingrediensene, bland og tilsett salt.

Chilidressing

Bland og server til salaten.

Rødløkpickles

- Bland halvparten av vannet med sukkeret, varm opp og rør om til sukkeret er oppløst.
- La laken avkjøle og tilsett resten av vannet og eddiken. Hell væsken over rødløken, helst dagen i forveien. Oppbevares kjølig.
- Ha den over salaten ved servering.



SANDWICH MED SIDEFLESK, PEPPERROT, BAKT HVITKÅL, SYLTEAGURK OG DIJONDRESSING

Et skikkelig smørbrød med sterke kombinasjoner både med hensyn til smak og konsistens.

INGREDIENSER

10 personer

- 800 g** Baguetter eller rundstykker, 80 gr stk.
- 800 g** Lettsaltet sideflesk med svor
- 20 g** Anis, grovt mortet (halvparten til hvitkålen)
- 10 g** Sennepsfrø, grovt mortet
- 600 g** Hvitkål, strimlet
- 100 g** Cherrytomater, i skiver
- 200 g** Romanosalat
- 40 g** Pepperrot, frisk, revet
- 20 g** Rapsolje
- 50 g** Flytende margarin
- Flaksalt**

Sylteagurk

- 400 g** Agurk, i tynne skiver
- 50 g** **Winborgs eddikspirt 12 %**
- 100 g** Strøsuksker
- 100 g** Vann
- 3 g** Salt

Fremgangsmåte

1. Rut svoren på sideflesket og gni den inn med anis og sennepsfrø.
2. Stek flesket ved 80 grader til kjerne-temperaturen er den samme. Tar ca. 2,5–3 timer. Kan gjerne stekes over natten hvis det er mulig.
3. Bland hvitkål med resten av anisen og 20 g olje.
4. Sett stekeovnen på 200 grader og stek kålen i 4–6 minutter, til den avgir litt væske.
5. Tilsett litt salt.

Sylteagurk

1. Bland halvparten av vannet med sukkeret, varm opp og rør om til sukkeret er oppløst.
2. La laken avkjøle og tilsett resten av vannet og eddiken.
3. Hell væsken over agurken – dette skal helst gjøres dagen før. Oppbevares kjølig.

1. Stek brødet i flytende margarin med innmaten ned til det har fått en gyllen farge.
2. Smør dijondressing på under- og overdelen av brødet.
3. Bygg deretter med romanosalat, skiver av cherrytomat (med litt flaksalt), tynne skiver sideflesk med eller uten svor, sylteagurk og til slutt frisk, revet pepperrot.
4. Legg overdelen av brødet oppå og spis sandwichen som den er, eller del den.



VEGETARSCHNITZEL

Schnitzel i vegetartapping med en løksjy som danner en kraftig basis for retten.

INGREDIENSER

10 personer

375 g	Poteter
250 g	Gulrøtter
125 g	Gul løk, delt
200 g	Gul løk, i små terninger
750 g	Korngryn (kokte)
20 g	Knorr konsentrert brunet løkfond
20 g	Knorr konsentrert grønnsakfond
25 g	Snowflake
100 g	Timian, tørket
100 g	Kapers
100 g	Maizena
200 g	Egg, pisket
600 g	Strøkavring
50 g	Flytende margarin
1500 g	Potetkuler
	Flaksalt

Løksjy

800 g	Løk, gul, i skiver
1000 g	Vann
40 g	Knorr Brunet løkfond
40 g	Knorr Grønnsakfond
14 g	Balsamicoeddik
20 g	Knorr Middelhavsurter

Fritert persille

40 g	kruspersille, plukket
500 g	frityrölje

Fremgangsmåte

Schnitzel

1. Sett stekeovnen på 230 grader.
2. Stek poteter, gulrøtter og løk til de er myke tvers igjennom og har fått god farge.
3. Bland alt grovt.
4. Stek løken med margarin og timian til den har fått gyllen farge.
5. Bland inn de øvrige ingrediensene og la det hele stå et par minutter, slik at Snowflake-stivelsen suger til seg væske.
6. Form schnitzelen, dryss over Maizena gjennom en sil, pensle med egg og avslutt med strøkavring.
7. Stek schnitzelen i flytende margarin til den har en gyllen farge på begge sider.

Potetkuler

1. Damp eller koke potetene, og la dem avkjøle.
2. Stek dem gylne i flytende margarin, og tilsett flaksalt.

Løksjy

1. Sauter løken i en panne med flytende margarin til den er myk, tilsett de øvrige ingrediensene og reduser til halvparten eller til sjyen har tyknet litt.

Fritert persille

1. Varm opp oljen til 160–180 grader, tilsett persillen og friter den raskt.
2. Tilsett litt flaksalt.



APFELSTRUDEL MED INGEFÆR

En noe forenklet variant av apfelstrudel, der butterdeigen er ferdig. Stammer fra Østerrike, men er et klassisk innslag i forbindelse med oktoberfest.

INGREDIENSER

10 portioner

500 g	Butterdeig (to ruller)
500 g	Epler, røde, skrelt og delt i 1/2 cm store terninger
100 g	Strøsukker
10 g	Kanel
100 g	Mandler, skåldet, ristet og grovkuttet
80 g	Rosiner
20 g	Knorr Ingefærpuré
50 g	Flytende margarin
50 g	Egg, pisket
400 g	Knorr Visp

Fremgangsmåte

1. Sett stekeovnen på 200 grader og rist mandlene i to minutter. La dem avkjøle før de kuttes grovt i en kjøkkenmaskin.
2. Stek eplene i flytende margarin ved middels varme i et par minutter, til litt av væsken er fordampet.
3. Tilsett sukker, mandler, kanel og rosiner, og stek ytterligere noen minutter. La blandingen avkjøle.
4. Rull ut deigen og kjevle den litt tynnere.
5. Legg halvparten av fyllet på langs midt på deigen. Ta den ene enden og strekk deigen over fyllet, slik at den ligger stramt. Pensle med egg på den øvre langsiden og trykk til hele veien.
6. Skjær vekk overskytende deig. Pensle pakken med egg og stek den ved 200 grader i ca. 20 minutter. La den avkjøle.
7. Strø med melis, del den i porsjonsstykker og server med pisket Knorr Visp.

**Mer inspirasjon,
gå til ufs.com**

ufs.com

