

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 and og kremet peppersaus



Curry ketchup



Käsesahnetorte



Tysk potetsalat med en tvist



Sandwich alla Oktoberfest



Stekt blomkål og sennepsdipp



Terte med Schwarzwalderskinke, poteter og spinat



Schnitzel med paprikakrem



Grønnskålsalat



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



Vegetarschnitzel



Apfelstrudel med ingefær



POTETGRATENG MED KONFITERT AND 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 konfitert andelår eller unghanelår
- 1,2 kg** Potetmos, ferdig
- 100 g** eggeplomme
- ½ dl** **Rama Flytende Margarin**
- 50 g** hakket sjalottløk
- 15 g** **Knorr Umami krydder**
- 150 g** Nykvernet svart pepper
revet fet, aromatisk ost
Litt strøkvoring

Fremgangsmåte

1. Bland eggeplomme og umami. Rør blandingen godt inn i den ferdige potetmosen.
2. Tilsett løk, fjærfe, ost og nykvernet pepper.
3. Ha blandingen i en smurt, ildfast form og dryss strøkvoring over (og eventuelt litt av osten).
4. Stek gratengen i stekeovn til den er gjennomvarm og har fått en gyllen skorpe.

Til servering

1. Varm forsiktig opp peppersausen i en kjele.
2. Server gratengen med 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 Karri Puré
10 g	Knorr Røkt Chili Puré
2 g	gurkemeie
10 g	Knorr Grønnsaksfond konsentrat
40 g	Knorr Cold Base Stivelse

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 stivelsen) og kok inn til ca. 2/3.
4. Kjør ketchupen fin i en kjøkkenmaskin.
5. Tilsett stivelsen under omrøring og smak til med salt og pepper. Sett til avkjøling.

Tips

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 Økologisk 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 gelatin, plater

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. Smaksett fraiche med sitronskall, sitronsaft og vaniljesukker.
4. Pisk fløten luftig og vend den inn i fraiche-blanding.
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 med ekstra tykk majones og fraiche smaksatt med blant annet kyllingfond. Denne salaten passer godt til alt som nytes i forbindelse med oktoberfestlighetene, for eksempel grillet kylling, schnitzel eller pølser.

INGREDIENSER

10 personer

Potetsalat:

- 1,8 kg** poteter, faste og uten skall
6 stk sylteagurker, i skiver
100 g løk, hakket

Dressing:

- 2,5 dl** Knorr Fraiche 24 %
20 g Knorr Kyllingfond konsentrat
40 g pepperrotkrem
15 g epl-sidededdik
5 g persille, hakket
5 g dill, hakket
7 g hvitløk, revet
2 g salt
2,5 dl Hellmann's Extra Thick Majones

Fremgangsmåte

Potetsalat:

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.

Dressing:

1. Bland ekstra tykk majones med fraiche, pepperrotkrem, epl-sidededdik og smak til med kyllingfond, dill, persille, hvitløk, salt og nymalt svart pepper. Avkjøles før bruk.



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

10 stk Baguetter
300 g Vegetardeig av bønner

Salat:
300 g Surkål
1 dl [Hellmann's Real Majones](#)
20 g [Knorr Ingefær Puré](#)

Saus:
1,5 dl [Hellmann's Real Majones](#)
50 g [Knorr Røkt Chili Puré](#)
0,2 dl sitronsaft

På overflaten:
100 g Gulrøtter i strimler
Bladpersille
Løk, tørket

Fremgangsmåte

Baguetter:

1. Legg bagettene i en GN-beholder (à 50 g) og varm dem opp under lokk i ca. 2 minutter i en kombiovn med 100 % damp like før servering.
2. Varm også opp vegetardeigen 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.

Saus:

Bland alle ingrediensene.

Til garnering:

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



STEKT BLOMKÅL OG SENNEPSDIPP

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

INGREDIENSER

10 personer

Blomkål:

- 1,5 kg** blomkål
- 5 g** salt
- 1 dl** Rama Flytende Margarin
- 200 g** limabønner, hermetiske
- 3 dl** KNORR Pang Gang

Saus:

- 200 g** Hellmann's Sandwich Delight
- 20 g** Knorr Hvitløk Puré
- 1 dl** kulturmilk, laktosefri
- 30 g** Hellmanns Extra Thick Majones
- 50 g** Maille Dijon Sennepe
- 0,1 dl** sitronsaft
- 10 g** 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 margارينen 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 kremost, krydderpasta, kulturmilk og majones til en glatt saus.
2. Smak til med sitronsaft, sennepe og klippet gressløk.
3. Server med blomkålen.



TERTE MED SCHWARZWALDER-SKINKE, POTETER OG SPINAT

München ølfestival er sannsynligvis den største festivalen i verden med sine nesten 6 millioner gjester. Den tradisjonelle maten som serveres er kjøttfull, salt og tung fordi det skal passe godt sammen med øl, og store mengder av det. Denne paien er laget på kjøtt, grønnsaker, potet, brød, ost og egg – så her får du alt på en gang!

INGREDIENSER

10 personer

Tertebunn:

125 g smør
200 g hvetemel
10 ml kaldt vann

Fyll:

1 dl Rama Flytende Margarin
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 Hvitløk Puré
2 dl hele egg (friske, pasteuriserte egg)
500 ml Knorr Mat 15 %
10 g Knorr Umami
Salt og pepper

Skinkeruller:

400 g skinke
5 dl kaldt vann
1 dl Knorr Mat 15 %
10 g Knorr Umami
50 g tørket løk
25 g Knorr B. de Provence Krydderpasta
1,5 kg potetmos, ferdig

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 potetterninger i flytende margarin.
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.

Skinkeruller:

1. Den ferdige potetmosen kryddres med Umami, tørket løk, B. de Provence, salt og pepper.
2. Legg skinkeskivene ut, sprøyt mosen på og rull sammen.
3. Legg skinkerullene pent på tertten og la dem steke med i ca. 15 minutter.
4. 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

- 2,4 kg** potetmos, ferdig
- 10 g** Knorr Umami
- 20 g** Knorr Hvitløk Puré
- 10 g** revet sitronskall
- 40 g** tørket løk
- Salt og pepper
- 400 g** hele egg (friske, pasteuriserte egg)
- 500 g** strøkavring

Schnitzel

- 2,5 kg** flatbiff av kalv, i skiver
- 3 dl** egg
- 1 dl** vann
- 500 g** strøkavring

Saus

- 8 dl** Knorr Professional Demi Glace
- 2,5 dl** Knorr Mat 15 %
- 2,5 l** vann
- 10 g** Knorr Hvitløk Puré
- 40 g** Knorr Paprika Puré
- Salt og pepper
- 30 g** Knorr Oksefond konsentrat
- Knorr Roux

Tilbehør

- 1 dl** Rama Flytende Margarin
- 1 kg** grillet paprika
- 100 g** store kapers
- 1 kg** erter
- Hakket persille til pynt

Fremgangsmåte

Potetkuler

- Krydre den ferdige potetmosen med umami, hvitløkspuré, sitronskall, tørket løk, salt og pepper.
- Rull massen til kuler og frys dem litt.
- Pisk eggene sammen og dypp kulene i før de vendes i strøkavring.
- Frityrstek kulene til de er gylne og sprø.

Schnitzel

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

Saus

- Ha demi glace, fløte og vann i en gryte og kok opp.
- Smak sausen til med paprika- og hvitløkspuré, salt, pepper og konsentrert fond.
- Jevn sausen til passende konsistens.

Tilbehør

- Ha stekemargarin i en panne og sauter tilbehøret.
- 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

- 10 stk** 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 Hvitløk Puré
- 200 g** Cherrytomater, delt i to
- 300 g** Agurk, i skiver uten kjerne
- 50 g** Rama Flytende Margarin
- 80 g** Rapsolje

Chilidressing

- 300 g** Hellmanns Ekte majones
- 10 g** Knorr Røkt Chili Puré

Rødløkpickles

- 400 g** Rødløk, i skiver
- 100 g** Eddikspirit 12 %
- 200 g** Strøusukker
- 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 fett 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

Sideflesk

- 800 g** Lettsaltet sideflesk med svor
- 20 g** Anis, grovt mortet (halvparten til hvitkålen)
- 10 g** Sennepsfrø, grovt mortet
- 600 g** Hvitkål, strimlet
Flaksalt

Dijondressing

- 140 g** Maille Dijon Sennep
- 1,4 dl** Hellmann's Extra Thick Majones

Sylteagurk

- 400 g** agurk, i tynne skiver
- 50 g** eddiksprit 12 %
- 100 g** strøsukker
- 100 g** vann
Salt

Til servering

- 800 g** Baguetter eller rundstykker
- 100 g** Cherrytomater, i skiver
- 200 g** Romanosalat
- 40 g** Pepperrot, frisk, revet
- 20 g** Rapsolje
- 50 g** Rama Flytende margarin

Fremgangsmåte

Sideflesk:

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

Dijondressing:

- Bland ingrediensene.

Sylteagurk:

- 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 agurken - dette skal helst gjøres dagen før. Oppbevares kjølig.

Til servering:

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



VEGETARSCHNITZEL MED KAPERS, STEKTE POTETKULER, LØKSJY OG FRITERT PERSILLE

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

INGREDIENSER

10 personer

Schnitzel

- 375 g poteter
- 250 g gulrøtter
- 125 g gul løk, delt
- 200 g gul løk, i små terninger
- 750 g byggryn (kokte)
- 20 g Knorr Brunet Løkfond konsentrat
- 20 g Knorr Grønnsakfond konsentrat
- 25 g Maizena Snowflake
- 100 g Timian, tørket
- 100 g Kapers
- 100 g Maizena Maisstivelse
- 200 g Egg, pisket
- 600 g Strøkavring
- 50 g Rama Flytende Margarin

Potetkuler

- 50 g Rama Flytende Margarin
- 1,5 kg Potetkuler
- Flaksalt

Løksjy

- 50 g Rama Flytende Margarin
- 800 g Løk, gul, i skiver
- 1 l vann
- 40 g Knorr Brunet Løkfond konsentrat
- 40 g Knorr Grønnsakfond konsentrat
- 14 g Balsamicoeddik
- 20 g Knorr Middelhavsurter Puré

Fritert persille

- 40 g kruspersille,
- 5 dl 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 gylden 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 gylden 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 slyen 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 Ingefær Puré
50 g	Rama Flytende Margarin
50 g	Egg, pisket
400 g	Knorr Piske 30% Laktosefri

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

