

Apfelkraut und Rübenkraut Natürliche Multitalente

Şeker Pancarı ve Elma Pekmezi iki doğal multiyetenek



Schutzgemeinschaft
Rheinischer Zuckerrübensirup
Rheinisches Apfelkraut

Dieses Projekt wird gefördert durch das
Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Çilekli Havuç-Badem Pastası Alman mutfağından özel bir tatlı

16 dilimlik pastanın hamuru için: Krema için:

- 300 gram havuç
 - 5 yumurta sarısı
 - 150 gram şeker
 - 2-3 yemek kaşığı şeker pancarı pekmezi (50 gram)
 - 1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
 - 200 gram öğütülmüş badem
 - 150 gram un
 - 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 500 gram çilek
 - 1 paket jöle
 - 2 yemek kaşığı şeker
 - 2-3 yemek kaşığı çilek reçeli
 - 50 gram kavrulmuş ince dilimlenmiş badem

Hazırlanışı:

Fırın 180 derecede (gaz seviyesi 3/160 derece turbo) ısıtılır. Soyulan havuçlar ince bir şekilde rendelenir ve bir mutfak havlusu ile preslenerek kurutulur. Şekerli yumurta sarısı, şeker pancarı pekmezi, limon suyu ve kabuğu köpürene kadar çırpılarak rendelenmiş havuçların içine katılır. Unlu badem ve kabartma tozu da dikkatlice karıştırılır. Hamur kek kalıbı (çapı 26 cm) içine serilmiş bir yağlı kağıda yayılır ve yaklaşık 35-40 dakika kızarıncaya kadar pişirilir. Pasta bir ızgaranın üzerinde soğutulur. Çilekler yıkanır, temizlenir, ikiye veya dörde bölünür ve pastanın yüzeyine serpiştirilir. Pasta jölesi, şeker ve 250 ml su ile paketdeki tarife göre hazırlanarak çileklerin üzerine dökülür. Reçel biraz ısıtılarak pütürsüz hale gelinceye kadar karıştırılır ve pastanın kenarına sürülerek badem dilimleri serpilir. Pasta serin bir yerde katılaşmaya bırakılır.

Bir porsiyonda: 955 kJ/229 kcal; **Hazırlama zamanı:** yaklaşık 45 dakika, pişirme zamanı ise 35-40 dakikadır.



Kuzu Etli Pilav Türk mutfağından baharatlı, enfes özel bir yemek

Dört porsiyon için gerekli malzeme:

- 400 gram kuzu eti (kemiksiz but)
- 2 soğan
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 domates
- 2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 tatlı kaşığı çekilmemiş yenibahar
- tuz & karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1-2 tatlı kaşığı şeker pancarı pekmezi
- 1/8 litre et suyu
- 400 gram haşlanmış pirinç

Hazırlanışı:

Kuzu eti, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı çekilmemiş yenibahar, biraz tuz, karabiber ve 1-2 tatlı kaşığı şeker pancarı pekmezinin içinde en az iki saat terbiyelenmek üzere bekletilir.

Soğanlar soyularak kuzu etiyle beraber orta büyüklükte küp küp doğranır. Derin bir tava yada tencerede zeytinyağı kızdırılarak soğan ve et kızartılır. Kuru üzüm, haşlanmış pirinç, 1 tatlı kaşığı çekilmemiş yenibahar, tuz, karabiber ve tarçın ete ilave edilir ve yaklaşık beş dakika karıştırılarak kavrulur. Et suyu ilave edilir ve hepsi yaklaşık on dakika kısık ateşte pişirilir. Bu sırada domatesler ayıklanarak yıkanır ve küp küp doğranır. Aşağı yukarı pişmesinden üç dakika önce doğranmış domatesler karıştırılarak baharatı yerinde mi diye tadına bakılır. Kuzu etli pilav taze nane ile süslenip ayran ile servis edilir.

Bir porsiyonda: 1417 kJ/339 kcal; **Hazırlama zamanı:** yaklaşık 30 dakika ve iki saat de terbiyelenme süresi.

Mit Apfelkraut und Rübenkraut gewinnen

Beantworten Sie die folgende Frage:
Aus welcher Rübe wird das „Rübenkraut“
gewonnen? Futterrübe Steckrübe Zuckerrübe

Bitte kreuzen Sie nur eine Antwort an und
tragen Sie unten Ihre Adressangaben ein.
Diese Gewinnspielkarte können Sie direkt am
Promotionstahreuzung abgeben oder per Post
an die angegebene Adresse senden.

Şeker pancarı ve elma pekmezi ile kazanmak

Aşağıdaki soruyu cevaplandırınız:
Şeker pancarı pekmezi hangi pancardan
yapılmaktadır? yem pancarı kırmızı pancar şeker pancarı

Lütfen yalnızca bir cevap işaretleyiniz ve adres
bilgilerinizi aşağıya yazınız. Bu gelişmiş katılım
kartını promosyon taşıtına elden verilirsiniz
veya postayla aşağıda verilen adrese gönde-
rebilirsiniz.

Bitte mit 0,45 €
Brettmärke frei-
machen
Lütfen 0,45 € luk
puli vadeştiriniz

Schutzgemeinschaft
Rheinischer Zuckerrübensirup/
Rheinisches Apfelkraut

Wormsдорfer Straße 22-26
53340 Meckenheim

Meine Anschrift / Adresim:

Name /Vorname / ad /soyad:

Straße /Nr. / cadde /numara:

PLZ /Ort / Postakodu /yer:

Einsendeschluss: 31.10.2010. Rechtsweg ist ausgeschlossen. / Son gönderme tarihi 31.10.2010. Hukuki yol kapalıdır.

Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen





Apfelkraut und Rübenkraut Natürliche Multitalente

Viele Tipps und Informationen zu unseren Produkten und deren vielseitigen Einsatz in der internationalen Küche finden Sie auf unserer Internetseite:

www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Die dort aufgeführten Rezepte für süße und herz-hafte Speisen liefern Ihnen zusätzlich Anregungen für die Verwendung von Apfelkraut und Zuckerrübensirup als Alternative zu anderen Süßungsmitteln - auch in den traditionellen Gerichten aus Ihrer Heimat.

Şeker Pancarı ve Elma Pekmezi İki doğal multiyetenek

Ürünlerimiz hakkındaki pek çok öneri ve enformasyonla, uluslararası mutfakta nerelerde kullanılacaklarına dair bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz: www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Orada tatlı ve baharatlı yemekler için verilen tarifler, size, şeker pancarı ve elma pekmezinin diğer yemek tatlandırıcılarının alternatifi olarak kullanımında-memleketinizin geleneksel yemekleri de dahil-ilave fikirler verecektir.

Möhren-Mandel-Kuchen mit Erdbeeren

Eine süße Spezialität aus der deutschen Küche

Sie benötigen für 16 Stücke:

Für den Teig:

- 300 g Möhren
- 5 Eigelb
- 150 g Zucker
- 2-3 EL Zuckerrübensirup (50g)
- Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone
- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Für den Belag:

- 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 2-3 EL Erdbeerkonfitüre
- 50 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Gas Stufe 3/Umluft 160 Grad) vorheizen. Geschälte Möhren fein reiben und durch ein Küchentuch pressen. Eigelbe mit Zucker, Zuckerrübensirup, Zitronensaft und -schale schaumig rühren und die Möhrenmasse untermischen. Mandeln mit Mehl und Backpulver vermischen und unterziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder vierteln und auf der Kuchenoberfläche verteilen. Tortenguss mit Zucker und 250 ml Wasser nach Packungsanweisung zubereiten und die Erdbeeren damit überziehen. Marmelade etwas erwärmen und glatt rühren, den Kuchenrand damit bestreichen und die Mandelblättchen andrücken. Guss an einem kühlen Ort fest werden lassen.

kJ/kcal p. P.: 955/229; **Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten, **Backzeit:** ca. 35-40 Minuten

LammPilaw

Eine herzhaftes Spezialität aus der türkischen Küche

Sie benötigen für 4 Portionen:

- 400 g Lammfleisch (aus der Schulter ohne Knochen)
- 2 Zwiebeln
- 6 EL Olivenöl
- 4 Tomaten
- 2 EL Korinthen
- 2 TL Pimentkörner
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Zimt
- 1-2 TL Zuckerrübensirup
- 1/8 Liter Brühe
- 400 g gegarter Reis

Zubereitung:

Das Lammfleisch in 4 EL Olivenöl, 1 TL Pimentkörnern, etwas Salz, Pfeffer und 1-2 TL Zuckerrübensirup für wenigstens zwei Stunden marinieren. Die Zwiebeln abziehen und zusammen mit dem Lammfleisch in mittelgroße Stücke würfeln. In einem Bräter oder einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und Fleischwürfel darin anbraten. Die Korinthen, den gegarten Reis, 1 TL Pimentkörner, Salz, Pfeffer und Zimt zum Fleisch geben und unter Rühren ca. fünf Minuten anbraten. Die Brühe angießen und alles ca. zehn Minuten bei geringer Hitze garen. In der Zwischenzeit die Tomaten putzen, waschen und würfeln. Etwa drei Minuten vor Ende der Garzeit die Tomatenwürfel unterheben und alles pikant abschmecken. Den LammPilaw nach Wunsch mit frischer Minze garnieren und mit Ayran servieren.

kJ/kcal p. P.: 1417/339; **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten plus zwei Stunden Marinierzeit

Mit Apfelkraut und Rübenkraut gewinnen

Unsere beiden originalen Lebensmittel-Spezialitäten werden nach Jahrhunderte alter Tradition aus frischen Äpfeln bzw. aus frischen Zuckerrüben hergestellt. Beide „Kraute“ sind ebenso naturrein wie gesund und selbstverständlich nicht nur als Brotaufstriche geeignet.

Mehr Informationen dazu unter:

www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Mit ein wenig Glück können Sie den puren Genuss aus Äpfeln und Zuckerrüben gewinnen. Beantworten Sie einfach die Frage auf der Rückseite!

Unter allen Einsendern verlosen wir 50 Frühstückskörbe.

Şeker pancarı ve elma pekmezi ile kazanmak

İkisi de orjinal olan yemek spesiyalitelerimiz, nesillerdir taze elma ve şeker pancarından üretilmektedir. Her iki pekmez de doğal, sağlıklı ve tabiki sadece ekmeğe sürmek için düşünülmemiştir. Daha fazla bilgi için: www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Birazcık şansla şeker pancarı ve elma pekmezini saf keyfini kazanabilirsiniz. Bunun için arka sayfadaki soruyu cevaplayınız.

Cevapları gönderenlerin arasında kahvaltı sepeti kazanan 50 talihliyi çekilişle belirliyoruz.