

WIR NEHMEN FORM AN!

Ein bunter Reigen von
schmackhaften Rezepten



WIBERG®





WIBERG®



WENN SICH SPEZIALISTEN FÜR
**GEWÜRZE, NUDELN
UND GEMÜSE**
ZUSAMMENTUN, DARF MAN SICH
AUF GROSSES FREUEN





WIBERG, Recheis und Bonduelle beweisen Geschmack und werfen ihre Qualitätsprodukte zusammen mit feinsinnigen Ideen in einen Topf. Mit Produkten der drei Marken werden einfache, delikate Gerichte gezaubert, die sehr individuell variiert werden können. Die Vielseitigkeit der Sortimente lässt nur erahnen, welche Möglichkeiten sich durch das gemeinsame Angebot ergeben.

Recheis ist Österreichs beliebteste Nudelmarke. Seit 1889 werden im Herzen Tirols Nudeln mit größter Sorgfalt hergestellt. Die Bedürfnisse der Kunden, höchste Qualität und Produkte für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung stehen bei Recheis im Mittelpunkt aller Entwicklungen. Mit laufenden Innovationen bei Sorten, Kocheigenschaften, Formen und Farben ist Recheis Österreichs führender Gastronomie-Spezialist bei Teigwaren.

Bonduelle Food Service ist der Experte für kreative Gemüseinspirationen – einfach für Köche und genussvoll für die Gäste. Mit trendigen Kreationen und ausgefallenen Rezepten setzt Bonduelle immer wieder neue Akzente.

Gemeinsam mit der Gewürzkompetenz von WIBERG werden sehr abwechslungsreiche Speisen kreiert, die einfach in der Zubereitung sind und viele Variationsmöglichkeiten bieten.



Scan mich!

Wenn Sie dieses Rezeptheft
auch digital haben möchten,
dann scannen Sie hier ...



Mediterraner NUDELSALAT mit würzigem Gemüse und mariniertem Büffel- MOZZARELLA

Zutaten für 10 Personen

600 g Recheis Pasta di Peppino Penne Mezze, 600 g Gemüse Mischung Mediterranea von Bonduelle Food Service, WIBERG Chianti-Weinessig, WIBERG Salat Italian, WIBERG Basilikum-Öl, 30 Stk. kleine Büffelmozzarella, WIBERG Italia, Rucola

Zubereitung

Pasta di Peppino Penne Mezze laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen und kurz kalt abschrecken. Gemüse Mischung Mediterranea auftauen, abtropfen lassen und daruntermischen. Chianti-Weinessig mit Salat Italian verrühren und einige Minuten quellen lassen. Basilikum-Öl einrühren und Pasta/Gemüse damit marinieren. Mozzarella in Italia Gewürzzubereitung wälzen und zusammen mit frischem Rucola auf dem Salat dekorativ anrichten.

Tipp

Ob italienisch
oder asiatisch – mit
WIBERG Gewürz-
mischungen verwandeln
Sie Pasta und Gemüse
in ländertypische,
authentische
Gerichte.

Süß-saurer NUDELSALAT mit Garnelen, Wasserkastanien und LOTUSWURZEL

Zutaten für 10 Personen

600 g Recheis Pasta di Peppino
Treccine, 600 g Wokmischung Siam
von Bonduelle Food Service,
WIBERG Wok-Sauce Süß-Sauer,
WIBERG Erdnuss-Öl,
WIBERG Ursalz pur fein,
100 g Sprossen-Mix,
10 Stk. Frühlingsrollenteig, Öl zum
Frittieren, 30 Stk. Riesengarnelen,
WIBERG Thai

Zubereitung

Pasta di Peppino Treccine laut Packungs-
anleitung in Salzwasser bissfest kochen und
kurz kalt abschrecken. Wokmischung Siam
auftauen, abtropfen lassen und unter die Pasta
rühren. Mit Wok-Sauce Süß-Sauer, Erdnuss-Öl
und Ursalz pur fein abschmecken. Frühlingsrollen-
teig in heißem Öl backen und abtropfen lassen.
Garnelen in Erdnuss-Öl saftig braten und mit
Thai Gewürzzubereitung abschmecken.
Zusammen mit Sprossen-Mix
auf dem Salat anrichten.





Vitale FARFALLE mit glasiertem Gemüse, Curcuma- SESAMCREME und Kresse

Zutaten für 10 Personen

Zubereitung

VITALE FARFALLE MIT GLASIERTEM GEMÜSE

1 kg Recheis Pasta di Peppino Farfalle,
200 g Königserbsenschoten von
Bonduelle Food Service, 200 g Karotten
in Scheiben Minute® von Bonduelle Food
Service, 200 g Zucchini Duo von
Bonduelle Food Service,
WIBERG Sesam-Öl,
WIBERG Gemüse Klassik,
20 Stk. Radieschen

Pasta di Peppino Farfalle
laut Packungsanleitung in
Salzwasser bissfest kochen.
Gemüse in Sesam-Öl einige
Minuten schwenken und mit
Gemüse Klassik würzen.
Pasta durchziehen und auf
der Curcuma-Sesamcreme
anrichten. Mit Radieschen
garnieren.

CURCUMA-SESAMCREME

400 ml Wasser,
200 ml Kokosmilch,
50 g Weiße Grundsauce,
WIBERG Curcuma,
WIBERG Sesam schwarz und
geschält, WIBERG Aceto-
Plus Passionsfrucht

Wasser, Kokosmilch
und Weiße Grundsauce
verrühren und aufkochen.
Mit Curcuma abschmecken.
Sesam in einer Pfanne
trocken rösten und zum
Schluss in die Creme ein-
rühren. Mit AcetoPlus
Passionsfrucht abschmecken.

Tipp

Kein Fan von natürlichem
Raucharoma? Ersetzen Sie
WIBERG Paprika geräuchert
mit unserem edlen
Paprika Rubino.



PENNE MIT RATATOUILLE, geräuchertem Paprika, Schafskäse und Pinienkernen

Zutaten für 10 Personen

1 kg Recheis Pasta di Peppino Penne,
800 g Gemüsepfanne Ratatouille von Bonduelle Food Service,
WIBERG Paprika geräuchert, 500 g Schafskäse,
WIBERG Pinienkerne

Zubereitung

||| Pasta di Peppino Penne laut Packungsanleitung in
||| Salzwasser bissfest kochen. Gemüsepfanne Ratatouille
||| aufkochen und mit Paprika geräuchert abschmecken.
||| Penne daruntermischen und anrichten. Mit geriebenem
||| Schafskäse und gerösteten Pinienkernen garnieren.



Gemüse-Inspirationen

EINFACH FÜR KÖCHE – genussvoll für die Gäste

Mehr Kreativität und Flexibilität – das versprechen die trendigen Gemüse-Inspirationen von Bonduelle Food Service. Eine große Auswahl an Gemüse, perfekt vorbereitet für Profis, eröffnet neue Gestaltungsmöglichkeiten und verhilft zu Inspiration in Optik und Stil. So erleben ernährungsbewusste Gäste echten Genuss mit Mehrwert.

Ob blanchiert, gedämpft, gegrillt oder vorgebacken, als Monogemüse, gemischt oder püriert: Bonduelle Food Service hält für jedes Rezept das passend verarbeitete Gemüse bereit. So bieten die auf den Punkt dampfgegarten MINUTE® Produkte einen Zeitgewinn, da kein zusätzliches Garen erforderlich ist. Gemüse im HOME-MADE STYLE sieht wie von Hand geschnitten aus und vereinen fast vergessene Sorten mit aromatischen Trendsettern.

Bonduelle Food Service ist Teil der französischen Bonduelle Gruppe. Das Unternehmen verfolgt das Ziel, weltweit die Referenz für pflanzliche Ernährung zu sein, die unser Wohlergehen garantiert.

Mehr Infos zum Unternehmen finden Sie unter www.bonduelle-foodservice.de



Wussten Sie?

Seit mehr als 160 Jahren steht Bonduelle für gutes Gemüse aus verantwortungsbewusstem Anbau.

Wir bieten mehr als 500 verschiedene Gemüsesorten an. Von A wie Apfelrotkraut bis Z wie Zucchini.

Unsere 3.490 Vertragslandwirte bewirtschaften eine Fläche von 128.000 Hektar.

Seit 1996 setzt die Bonduelle Versorgungscharta hohe Standards für einen nachhaltigen Gemüseanbau.

Unsere 150 Agrarexperten begleiten den gesamten Anbauprozess von der Auswahl des Saatguts bis zur Ernte.



LINGUINE NERO

mit andalusischem Grillgemüse und

ZITRONEN-PFEFFER-LACHS

Zutaten für 10 Personen

Zubereitung

LINGUINE NERO MIT ANDALUSISCHEM GRILLGEMÜSE UND CONFIERTEM ZITRONEN-PFEFFER-LACHS

1 kg Recheis Pasta di Peppino Linguine Nero,
WIBERG Ursalz pur fein, WIBERG Basilikum-Öl,
500 g Grillgemüse Andalusien von Bonduelle
Food Service, WIBERG Würzcreme Provence,
10 x 50 g Lachsfilet ohne Haut,
WIBERG Zitronen-Pfeffer

||||| Pasta di Peppino Linguine Nero laut Packungsanleitung
in Salzwasser bissfest kochen und mit Ursalz und
Basilikum-Öl abschmecken. Grillgemüse Andalusien
erwärmen und mit Würzcreme Provence
abschmecken. Lachsfilet mit Ursalz würzen, saftig
braten und mit Zitronen-Pfeffer bestreuen.

SAFRANSCHAUM

0,3 g WIBERG Safran gemahlen,
400 ml Wasser, 50 g Weiße Grundsauce,
200 ml Obers/Sahne,
WIBERG Crema di Aceto Safran,
WIBERG Basilikum-Öl,
Tomatenflocken

||||| Safran in 50 ml warmem Wasser einige Stunden quellen
lassen. Wasser zusammen mit dem Safran-Wasser
und der Weißen Grundsauce verrühren und aufkochen.
Mit Obers/Sahne verfeinern und mit Crema di Aceto
Safran sowie Basilikum-Öl abschmecken und mit
Tomatenflocken bestreuen.

Tipp

Schichten
Sie das bunte
Grillgemüse
übereinander.
Für den
besonderen
Effekt.





FETTUCCINI

mit Bergkräuterrahmsauce,
BLATTSPINAT,
 Speck und Bergkäse

Zutaten für 10 Personen

1 kg Recheis Pasta di Peppino Fettuccini,
 200 ml Weißwein,
 80 g Weiße Grundsauce,
 800 ml Wasser, 200 ml Obers/Sahne,
 500 g Blattspinat Mille-Feuilles von
 Bonduelle Food Service,
 200 g WIBERG Bergkräuter,
 WIBERG Bärlauch-Öl,
 300 g Speck, 200 g Bergkäse,
 WIBERG Pfeffer bunt geschrotet,
 WIBERG Dekor-Blüten-Mix

Zubereitung

Pasta di Peppino Fettuccini laut Packungs-
 anleitung in Salzwasser bissfest kochen.
 Weißwein auf die Hälfte einkochen.
 Weiße Grundsauce mit Wasser verrühren
 und zum reduzierten Weißwein gießen.
 Einige Minuten kochen. Mit Obers/Sahne
 verfeinern. Blattspinat Mille-Feuilles passiert
 hinzugeben und mit Bergkräutern und
 Bärlauch-Öl abschmecken und fein pürieren.
 Speck knusprig braten und zusammen mit dem
 gewürfelten Bergkäse über der Pasta verteilen.
 Pfeffer bunt geschrotet und Dekor-Blüten-Mix
 für Geschmack und Optik drüberstreuen.

SPAGHETTI „AGLIO E OLIO“

mit gegrilltem Paprika und Prosciutto

Zutaten für 10 Personen

1 kg Recheis Pasta di Peppino Spaghetti,
300 g Paprika rot/gelb gegrillt von
Bonduelle Food Service,
200 g Artischocke in Stücken von
Bonduelle Food Service,
WIBERG BIO Natives Oliven-Öl Extra
Sizilien, 200 g Lauch in Scheiben
von Bonduelle Food Service,
WIBERG Knofi Pur,
WIBERG Chillies geschrotet,
WIBERG Italienische
Kräuter gefriergetrocknet,
10 Scheiben Prosciutto,
100 g Parmesan
gehobelt

Zubereitung

Pasta di Peppino Spaghetti laut
Packungsanleitung in Salzwasser
bissfest kochen. Paprika und
Artischocke in Stücken in Oliven-Öl
anschwitzen. Lauch mitschwitzen
und mit Knofi Pur, Chillies sowie
Italienischen Kräutern gefrier-
getrocknet abschmecken.
Spaghetti hinzufügen
und gut durchrühren.
Zusammen mit
Prosciuttoscheiben
anrichten und
mit Parmesan
bestreuen.

Tipp

Für eine
erfrischende
Zitrusnote
geben Sie
etwas WIBERG
Zitrus-Öl dazu.





WIBERG®

WIBERG – GESCHMACK UND QUALITÄT aus Leidenschaft

Geschmack, Qualität und Produktsicherheit sind die obersten WIBERG Prinzipien, die seit der Gründung im Jahre 1947 für das Tun und Handeln des Unternehmens gelten.

Als Teil der FRUTAROM Gruppe bietet die Marke WIBERG ein breites Produktsortiment für die Gastronomie und Großküchen dieser Welt. Mit fast 400 Gewürzen, Gewürzmischungen, Soßen, Ölen, Essigen und vielen weiteren Produkten ist das Unternehmen täglich in den Gerichten seiner Kunden präsent. Bei der Marke WIBERG wird stetig an innovativen Lösungen gearbeitet, die den Küchenalltag erleichtern und Köche in ihrer Kreativität unterstützen.

Mit viel Leidenschaft und Engagement tüfteln die hauseigenen WIBERG Haubenköche an Rezepten, die als Inspiration und als Basis für eine gesunde und hochwertige Küche dienen. Gemeinsam mit den Partnern Bonduelle und Recheis werden hier kulinarische Ideen präsentiert, die die Philosophie von bestem Geschmack durch hohe Qualität widerspiegeln.

Mehr Infos zum Unternehmen finden Sie unter www.wiberg.eu



Wussten Sie?

Wir führen rund 2.000 Rohstoffe in unserem Sortiment um Produktvielfalt und Sonderwünsche unserer Kunden erfüllen zu können.

An unseren Standorten in Deutschland verarbeiten wir jährlich zirka 40.000 Tonnen an Rohstoffen.

Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte sowie Lebensmittel aller Art werden direkt in unserem Labor untersucht, um Qualität auf höchstem Niveau gewährleisten zu können. Pro Jahr werden mehr als 11.000 Proben gezogen.

Unsere Gewürze beziehen wir derzeit aus etwa 86 Ländern dieser Erde. Die Standortbedingungen und die Nachhaltigkeit sind zentrale Aspekte bei der Auswahl.

Der teuerste Rohstoff, den wir einsetzen, ist Blattgold. Bei den Naturrohstoffen zählen Safran und Vanille zu den wertvollsten Gewürzen.

Exquisite
GEMÜSEPFANNE
mit Fusilli und gebratener
HÜHNERBRUST

Zutaten für 10 Personen

1 kg Recheis Pasta di Peppino Fusilli,
500 g Kaisergemüse Exquisit von Bonduelle Food Service,
10 Stk. Hühnerbrüste
WIBERG Cajun, WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Andalusien,
25 g WIBERG BASIC Bratensaft für Geflügel,
500 ml Wasser

Zubereitung

Pasta di Peppino Fusilli Tricolore laut Packungsanleitung
in Salzwasser bissfest kochen. Kaisergemüse Exquisit
erwärmen und daruntermischen. Hühnerbrust mit
Cajun würzen und in Oliven-Öl saftig braten.
25 g Bratensaft für Geflügel mit Wasser verrühren.
Aufkochen und zusammen mit Pasta, Gemüse
und der Hühnerbrust servieren.

Tipp

Kreieren Sie mit dem
Kaisergemüse und den
restlichen Zutaten Ihr
individuelles Kunstwerk!





Recheis – beste Qualität
**FÜR HÖCHSTEN
GENUSS**

Höchste Qualität, Sorgfalt und die Verwendung ausschließlich natürlicher Zutaten zeichnen Recheis Produkte seit jeher aus. Dabei ist Qualität ein Anspruch, der weit über das einzelne Produkt hinausgeht und von Recheis im ganzen Unternehmen gelebt wird. Der österreichische Lebensmittelexperte setzt sein ganzes Können in die Entwicklung und Pflege der Esskultur.

Das umfangreiche Gastronomiesortiment umfasst eine breite Palette an hochwertigen Trocken- und Tiefkühlteigwaren. Die hohen Anforderungen von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung an maximale Kochstabilität, Vielfalt und Gelingsicherheit sind bei jeder Produktentwicklung oberstes Gebot. Ihre Erfüllung wird ständig von Experten überprüft. Das macht Recheis zum führenden Teigwarenanbieter Österreichs für die Gastronomie.

Mit dieser Rezeptbroschüre zeigen wir, wie mit wenigen ausgesuchten Zutaten von drei Food-Spezialisten eine Vielzahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Salaten mit hohem Appetite Appeal kreiert werden kann.

In ihrer hochwertigen Ausführung und Gestaltung regen die Gerichte dazu an, die Rezeptideen in die Praxis umzusetzen und Gäste mit neuen Kreationen zu überraschen.

Mehr Infos zum Unternehmen finden Sie unter
www.recheis.com



Wussten Sie?

Seit mittlerweile 130 Jahren produzieren wir am Standort Hall in Tirol Teigwaren in höchster Qualität.

Wir betreiben einen eigenen Hühnerhof, um die hohe Qualität der für unsere Teigwaren benötigten Eier sicherzustellen.

Wir führen mehr als 300 unterschiedliche Teigwarenartikel und produzieren auf Wunsch auch individuelle Rezepturen und Ausformungen.

Die Recheis Eierteigwaren sind besonders kochstabil. Dafür sorgt das Protein Ovalbumin, welches in den Eiern enthalten ist.

Die Herstellung einer Nudel dauert zirka 8 Stunden.

Wir arbeiten vollkommen CO₂-neutral – damit sind wir österreichweit der erste Teigwarenhersteller, dessen Produkte sowie das gesamte Unternehmen klimaneutral sind.



Tipp

Platzieren Sie die
Karotten und Pastinaken
besonders auffällig.
Sie sehen wie von
Hand geschnitten aus.



PULLED PORK

mit karamellisierten
WHISKEY-ZWIEBELN,
Ofengemüse und
PFEFFER-TAGLIATELLE

Zutaten für 10 Personen

Zubereitung

PULLED PORK MIT OFENGEMÜSE UND KARAMELLISIERTEN WHISKEY-ZWIEBELN

2 kg Schweineschopf, WIBERG Burger Mix Spicy,
WIBERG Dip-Sauce Smoked Honey,
600 g Karotten und Pastinaken Mix Home-Made
Style von Bonduelle Food Service,
WIBERG Ursalz Kräuter,
600 g Bonduelle Perlzwiebeln,
200 g Kristallzucker, 40 g Butter,
100 ml Whiskey, Ursalz pur fein,
WIBERG Pfeffer bunt geschrotet

Schweineschopf mit Burger Mix Spicy einreiben, vakuumieren und im Wasserbad oder Kombidämpfer bei 72 °C 24 Stunden garen. Anschließend sofort abkühlen, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten. Vor Gebrauch aus dem Vakuumbeutel nehmen, entstandenen Fleischsaft beiseite geben und den Schweineschopf mit Dip-Sauce Smoked Honey bestreichen. Karotten und Pastinaken Mix Home-Made Style mit Ursalz Kräuter würzen und zusammen mit dem Schweineschopf im Backofen bei 170 °C ca. 20 Minuten braten. Das Fleisch anschließend in Stücke zupfen und mit dem entstandenen Fleischsaft vermengen. Für die karamellisierten Whiskey-Zwiebeln, Kristallzucker karamellisieren, Butter hinzugeben und mit Whiskey ablöschen, Perlzwiebeln hinzugeben, mit Ursalz und Pfeffer würzen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

PFEFFER-TAGLIATELLE

500 g Recheis Pasta di Peppino
Tagliatelle, 50 g Butter,
WIBERG Ursalz Kräuter,
WIBERG Orangen-Pfeffer

Pasta di Peppino Tagliatelle laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen, mit Butter verfeinern und mit Ursalz Kräuter sowie Orangen-Pfeffer abschmecken.



Tipp

Anstatt Pappardelle
passen auch Fettucini
wunderbar zum Gericht.

Geschmorte RINDERBRUST in Rotwein-Balsamsauce, Apfelrotkraut und PAPPARDELLE „DELUXE“

Zutaten für 10 Personen

Zubereitung

GESCHMORTE RINDERBRUST IN ROTWEIN-BALSAMSAUCE

2 kg Rinderbrust, WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, WIBERG Ursalz Fleisch, 1.500 ml Wasser, 220 g WIBERG Braune Grundsauce, WIBERG Rotwein Balsam-Essig

Rinderbrust in Oliven-Öl anbraten und mit Ursalz Fleisch einreiben. Wasser zusammen mit Brauner Grundsauce aufkochen und mit Rotwein Balsam-Essig abschmecken. Das Fleisch einlegen und zugedeckt im Backrohr weich schmoren.

APFELROTKRAUT UND WIRSING

700 g Apfelrotkraut portioniert von Bonduelle Food Service, WIBERG Dekor-Blüten-Mix, 400 g Wirsingkohl portioniert von Bonduelle Food Service, WIBERG Ursalz Kräuter, WIBERG Kümmel gemahlen, Obers/Sahne

Apfelrotkraut portioniert erwärmen und mit Dekor-Blüten-Mix bestreuen. Wirsingkohl portioniert ebenfalls erwärmen und mit Ursalz Kräuter sowie Kümmel gemahlen abschmecken und mit Obers/Sahne verfeinern.

PAPPARDELLE „DELUXE“

500 g Recheis Pasta di Peppino Pappardelle, Butter, WIBERG Ursalz pur fein, WIBERG Dekor Deluxe

Pasta di Peppino Pappardelle laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen. Mit Butter, Ursalz sowie Dekor Deluxe verfeinern.







WIBERG



Bonduelle Deutschland GmbH / Am Heilbrunnen 136/138 / DE-72766 Reutlingen
Telefon: +49(0)7121.1494.0 / Fax: +49(0)7121.1494-48 / info-deutschland@bonduelle.com / www.bonduelle-foodservice.de

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 9 / AT-5020 Salzburg / Telefon: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH / Eichendorffstr. 25 / DE-83395 Freilassing / Telefon: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu /

Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle GmbH / Fassergasse 8-10 / AT-6060 Hall in Tirol
Telefon: +43(0)5223.57307 / Fax: +43(0)5223.57307.33 / info@recheis.com / www.recheis.com