

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



PIKANT

Würzige Gaumenfreuden

MIT HAAS SENF



GRATIS
REZEPT
HEFT





„Ob würzig, scharf oder pikant:
Für große Auswahl ist
unser Haas Webshop bekannt!“



Mit Haas gelingt's immer!

shop.weltvonhaas.at



Unser Haas Senf als Beilage zu knackigen Grillwürstchen, g'schmackigen Marinaden für Kotelettes oder für Salatdressings ist ein unverzichtbarer Klassiker am Grilltisch. Seit über 100 Jahren produzieren wir eine große Vielfalt an Senfspezialitäten am Firmenstandort in Traun, Oberösterreich – und von nun an können diese auch ganz einfach im Haas-Webshop gekauft werden!

Besuche uns auf shop.weltvonhaas.at oder folge dem untenstehenden QR-Code und tauche ein in die bunte Welt von Haas! Entdecke nicht nur unsere große Auswahl an Senf, sondern stöbere auch durch unser weiteres Sortiment. Es warten Pudding, Einkochhilfen, Backwaren und viele weitere tolle Produkte auf dich!

Damit nach deinem Einkauf im Shop Selbstgekochtes so lange wie möglich frisch bleibt, helfen dir die Produkte von Toppits. Alufolie, Zipperbeutel, Frischhaltefolie oder Eiskugelbeutel – diese Allrounder dürfen in keiner Küche fehlen! Wir wünschen gutes Gelingen und eine schöne Grillsaison!

QR-Code scannen &
Produkte online einkaufen:
shop.weltvonhaas.at



Curry Hühnersticks auf buntem Cole Slaw

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

Für die marinierten Hühnersticks:

- 100 g Haas Grillsenf
- 1 TL Curry (gehäuft)
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Hühnerfilets

Für die marinierten Hühnersticks Grillsenf, Curry, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Rührbesen vermengen und darin die gewaschenen und trockengetupften, in Streifen geschnittenen Hühnerfilets marinieren. Diese Mischung für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, ziehen lassen.

Für den Cole Slaw:

- 6 EL Weißweinessig
- Saft einer halben Zitrone
- 200 g Sauerrahm
- 3 EL Mayonnaise
- 2 TL Haas Grillsenf
- Salz & Pfeffer
- 4 Karotten (mittelgroß)
- Je ¼ Weißkohl & Rotkohl
- ¼ Kopf Chinakohl
- 3-4 Frühlingszwiebeln

Für das Cole-Slaw-Dressing Weißweinessig, Zitronensaft, Sauerrahm, Mayonnaise, Grillsenf, Salz und Pfeffer verrühren. Weißkohl, Rotkohl, Chinakohl, Frühlingszwiebel und geschälte Karotten waschen, putzen und dünn schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren. Für rund zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die marinierten Hühnerfilets von beiden Seiten auf mittlerer Hitze, ideal bei 160 bis 170 ° Grad, rund 15 Minuten grillen. Kurz rasten lassen. Die gegrillten Curry Hühnersticks auf dem Cole Slaw servieren.



30 Min. (ohne Ruhezeit)



4 Portionen



Toppits
Die perfekten Grillhelfer
von Toppits®





Kohlrabi Steaks mit Senf-Ratatouille


ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für die Kohlrabi Steaks:
 Je ½ Bund Petersilie & Basilikum
 100 g Haas Sarepta Senf
 100 ml Olivenöl
 Kräutersalz und Pfeffer
 3 Stk. Kohlrabi (mittelgroß)

Für die marinierten Kohlrabi Steaks die Marinade, die gewaschene und trockengetupfte Petersilie und Basilikumblätter, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Kohlrabi schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Marinade übergießen und für mindestens vier Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Senf-Ratatouille:
 2 Stk. Fleischtomaten
 1 Stk. rote Zwiebel
 2 Zehen Knoblauch
 Salz und Pfeffer
 Je 1 kleiner roter, gelber & grüner Paprika
 Je 1 Stk. Zucchini & Melanzani
 4 EL Olivenöl
 250 g Cherrytomaten
 400 ml Tomatenpassata
 1 EL Haas Sarepta Senf

Für das Senf-Ratatouille: Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Paprikas, Zucchini und Cherrytomaten waschen. Paprikas in Streifen schneiden, Zucchini und Melanzani in Scheiben. Cherrytomaten halbieren, das ganze Gemüse in einen feuerfesten Topf geben. Passata mit Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, über das Gemüse geben und alles gut durchmischen. Das Ratatouille im zugedeckten Grill im feuerfesten Topf bei mittlerer Hitze (rund 180 °C) 45-50 Minuten garen. Die marinierten Kohlrabi Steaks über der Glut auf beiden Seiten grillen, bis sie Grillstreifen haben. Dann indirekt bei 180 °C im zugedeckten Grill rund 20 Minuten fertig grillen. Die Kohlrabisteaks mit Senf-Ratatouille & BBQ Kartoffeln servieren.

 40 Min. (ohne Ruhezeit)

 4 Portionen



Pulled Beef Burger mit Senfmarinade

ZUTATEN ZUBEREITUNG


Für die Burger:
 1 kg Rindfleisch (ideal: Nacken)
 4 Burger Buns
 2 Stk. Fleischtomaten
 einige Blätter Salat
 50 g Feta
 ½ rote Zwiebel
 2 EL Haas Englischer Senf

Für das Pulled Beef das Fleisch waschen und trocken topfen. Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Mit Paprikapulver, BBQ-Sauce, Tomatenmark, Senf, Rotwein, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und glatt rühren. 1/3 der Marinade zur Seite stellen. Das Fleisch mit der restlichen Marinade einreiben und im Kühlschrank für einige Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen. Den Grill (alternativ Ofen) auf 120 – 140 °C vorheizen. Das Pulled Beef nun für fünf bis sechs Stunden langsam garen lassen, bis es zart zerfällt. Zum Schluss die restliche Marinade dazu geben und für 15 Minuten weitergrillen. Mit zwei Fleischgabeln „pullen“, also in Stücke reißen.

Für die Senfmarinade:
 1 Stk. Zwiebel
 1-2 Zehen Knoblauch
 2 EL Paprikapulver
 5 EL BBQ- Sauce
 3 EL Tomatenmark
 5 EL Haas Englischer Senf
 250 ml Rotwein
 1 EL Zucker
 Salz und Pfeffer

Für die Burger die Buns halbieren und kurz auf den Grill legen. Auf je einer Hälfte der Burgerbrötchen Salat, Tomatenscheiben, reichlich Pulled Beef, etwas Feta und Zwiebelscheiben legen. Mit einigen Tupfen Senf garnieren. Die Pulled Beef Burger mit einer Beilage nach Wahl wie Kartoffel Wedges servieren.

TIPP: Aus dem restlichen Pulled Beef kann man würzige Nudelbowls zubereiten.

 40 Min. (ohne Ruhezeit)

 4 Portionen



Hühnerfilets vom Grill „GREEK Style“

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für die marinierten Hühnerfilets:

- 2 Zehen Knoblauch
- 8 EL Haas Kräutersenf
- 90 ml Olivenöl
- Saft einer Bio-Zitrone
- Zeste einer halben Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 4 Hühnerfilets á 200 g

Für die Salsa:

- Je 1 Stk. rote, grüne, gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel (groß)
- 1 EL Olivenöl
- Kräutersalz und Pfeffer


Für die Garnitur:

- Etwas Feta (zerbröseln)
- eine Cherrytomaten

Für die marinierten Hühnerfilets den Knoblauch pressen und diesen mit Kräutersenf, Olivenöl, Saft einer Zitrone, Zitronenzeste sowie Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Die gewaschenen und trockengetupften Hühnerfilets in die Marinade einlegen. Mindestens für vier Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.

Für die Salsa die Paprikas waschen, entkernen und klein schneiden. Eine rote Zwiebel schälen und kleinhacken. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Die marinierten Hühnerfilets von beiden Seiten bei mittlerer Hitze (160 bis 170° Grad) 15 bis 20 Minuten grillen. Kurz rasten lassen. Die gegrillten Hühnerfilets mit Salsa, reichlich Feta und einigen halbierten Cherrytomaten garniert servieren.

 35 Min. (ohne Ruhezeit)

 4 Portionen



Gegrillte Maiskolben in Chili-Senf-Marinade

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für die marinierten Maiskolben:

- 6 EL Haas Chili Jalapeno Senf
- Optional: 1 kleine Chili
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- einige Stängel Thymian
- 8 Stk. vorgegarte Maiskolben

Für die Avocado Mayo:


- 1 Stk. Avocado
- Salz und Pfeffer
- Soft & Schale ½ Bio-Zitrone
- 25 ml Olivenöl
- 1 TL Haas Chili Jalapeno Senf
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- etwas Paprikapulver

Granatapfelkerne & frische Kräuter

Für die marinierten Maiskolben den Chili-Jalapeno Senf mit optional einer kleinen Chili, Salz und Pfeffer sowie Olivenöl mit einem Pürierstab aufmischen und Thymianblättchen hinzugeben. Ein Viertel der Marinade zur Seite stellen. Die Maiskolben mit den restlichen Zutaten marinieren und für rund vier Stunden in einem geschlossenen Gefäß ziehen lassen, am besten über Nacht.

Für die Avocado Mayo die Avocado, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenzeste, Olivenöl, Senf, Paprikapulver und feingehackten Knoblauch pürieren, danach die Avocado Mayo kaltstellen.

Die marinierten Maiskolben nach dem Vorheizen für rund 15 Minuten auf den Grill bei direkter Hitze legen und regelmäßig wenden. Die Maiskolben währenddessen mit der restlichen Marinade einstreichen. Die Kolben sind gar, wenn die ersten Körner geröstet sind. Die Maiskolben mit Granatapfelkernen und Kräutern garnieren und die Avocado Mayo (idealerweise mit einem Dressierbeutel garniert) servieren.

 25 Min. (ohne Ruhezeit)

 4 Portionen



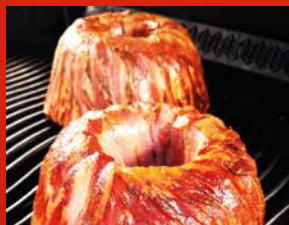
GEWINNE

**9x2 GUTSCHEINE FÜR EINEN GRILLKURS
DER CRAZY FLAMES ODER
1 VON 10 GRILLPAKETEN.**

Du möchtest nicht immer das Gleiche auf den Grill legen - selbst deine Gäste sind schon davon gelangweilt?

Dann bist du der perfekte Kandidat für unseren Hauptgewinn!

In dem fünfstündigen Basis-Grillkurs der Crazy Flames erlernst du die Vielfältigkeit des Grillens und zauberst gemeinsam mit deiner Begleitung ein umwerfendes 5-Gänge-Menü aus regionalen und saisonalen Produkten auf verschiedenen Grillgeräten. Nebenbei werden euch Sicherheitsmaßnahmen, Gerätekunde sowie das schnelle und korrekte Anzünden der Brennstoffe beim Grillen nähergebracht.



QR - CODE SCANNEN UND GEWINNEN!

Nähere Informationen, sowie Online-Teilnahmeformular und Teilnahmebedingungen findest du auf unserer Website:

www.weltvonhaas.at/gewinnspiele

