

AVIKO

SPEISEKARTE

INSPIRATION

Neue frische Ideen von Aviko: Um Ihre Gäste zu verwöhnen, zu verführen und Ihnen etwas Originelles zu bieten.

SPEISEKARTE

Wir empfehlen heute

1. **BRAUHAUS-RIPPCHEN**
mit lauwarmem Bratkartoffelsalat und rauchiger BBQ-Soße
2. **RÖSTISCHNITZEL**
mit rustikalen Pommes und "Braumeister-Dip"
3. **RINDERROULADE**
mit Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelknödel
4. **HÄHNCHENHAXE**
mit Honig-Bier-Sauerkraut, rustikalen Bratkartoffeln und Senf

www.aviko.de



Mit freundlicher Unterstützung



@Aviko365

BRAUHAUS-RIPPCHEN

mit lauwarmem Bratkartoffelsalat und rauchiger BBQ-Soße



Zutaten

- 4,5 kg Spare Ribs Classic, natur, fertig gebraten, tiefgefroren
- 200 ml Rapsöl
Gewürzmischung (Rohrzucker, Salz, Zwiebelpulver, Pfeffer, Knoblauchpulver, Hopfen, Kümmel und Majoran)
- 2,5 kg **Aviko SteamFresh halbierte Kartoffeln mit Schale**
- 50 ml Rapsöl
- 400 g Zwiebeln, rot, klein gewürfelt
- 40 g Kräuter gemischt, klein gehackt (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin)
- 100 ml Weißweinessig
- 75 ml Rapsöl
- 75 g Honig
Salz, Pfeffer
- 200 g Feldsalat, frisch
- 200 g Rucola, frisch
- 50 g Kürbiskerne, geröstet
- 1 l BBQ-Soße, rauchig

Zubereitung

Die Spare Ribs tiefgefroren mit dem Rapsöl und der Gewürzmischung kräftig einreiben. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 15 Minuten garen (s. Packungsangabe).

Die Kartoffeln mit Rapsöl goldbraun anbraten. Die Zwiebelwürfel und Kräuter kurz mit anschwitzen. In der Zwischenzeit aus Weißweinessig, Rapsöl, Honig und den Würzzutaten eine Vinaigrette herstellen. Danach alle Salatzutaten vermischen und kräftig abschmecken.

Anrichten

Die gegarten Spare Ribs zerkleinern und zusammen mit dem lauwarmen Bratkartoffelsalat und der rauchigen BBQ-Soße servieren.

RÖSTISCHNITZEL

mit rustikalen Pommes und "Braumeister-Dip"

Zutaten

- 20 Röstischnitzel (60 g) - tiefgekühlt
Butterschmalz/ Rapsöl
- 2,5 kg **Aviko Pure & Rustic Fries**
Salz
- 200 g Essiggurken, klein geschnitten
- 200 g Silberzwiebeln, eingelegt, klein geschnitten
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 300 g Schmand
- 200 g Mayonnaise
- 20 g Zitronenschale, gerieben
- 40 g Petersilie, frisch, klein gehackt
Salz, Pfeffer
- 10 Eier, als Spiegeleier gebraten
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Röstischnitzel tiefgefroren in einer Pfanne, mit etwas Butterschmalz und Rapsöl gemischt, etwa 4 Minuten von jeder Seite ausbacken (s. Packungsangabe).

In der Zwischenzeit die Pure & Rustic Fries für 3 - 4 Minuten bei 175°C in der Fritteuse goldbraun backen - anschließend etwas salzen.

Für den "Braumeister-Dip" alle Zutaten vermischen und abschmecken.

Anrichten

Die knusprigen Röstischnitzel mit den gewürzten Spiegeleiern belegen und zusammen mit den rustikalen Pommes und dem Dip servieren.



RINDERROULADE

mit Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelknödel

Zutaten

- 1,3 l Malzbier, alkoholfrei
- 1,3 l Gemüsebrühe
- 350 ml Balsamico, dunkel

- 20 Rinderrouladen Hausfrauenart 80 g, gegart
- 30 g Butter, kalt
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- ggf. Stärke

- 20 **Feldmühle Kartoffelknödel 90 g**

- 1,5 kg Rotkohl, gekocht
- 500 g Wildpreiselbeeren
- Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Für die Soße Malzbier, Gemüsebrühe und Balsamico in einen Bräter geben und etwa 10 Minuten einkochen. Die tiefgefrorenen Rinderrouladen einschichten und im vorgeheizten Kombidämpfer mit 20% Feuchtigkeit bei 170°C ca. 35 Minuten garen (s. Packungsangabe der Rouladen).

In der Zwischenzeit die Knödel in kochendes Salzwasser legen, kurz aufkochen lassen und bei geöffnetem Kochtopf 20 Minuten ziehen lassen.

Den Rotkohl in einem Topf mit den Wildpreiselbeeren und den Würzzutaten vermischen und bei mittlerer Hitze geschlossen ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Rouladen fertig sind, diese herausnehmen und die Soße mit kalter Butter und den Würzzutaten abschmecken und verfeinern (ggf. die Soße mit etwas Stärke andicken).

Anrichten

Den Preiselbeer-Rotkohl zusammen mit jeweils 2 Knödeln und Rouladen auf Teller anrichten. Die Rouladen mit Soße übergießen und servieren.

HÄHNCHENHAXE

mit Honig-Bier-Sauerkraut, rustikalen Bratkartoffeln und Senf

Zutaten

- 20 Hähnchenhaxen, fertig gebraten - tiefgekühlt
- 50 ml Rapsöl
- Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Majoran, Beifuß, Rosmarin und Kümmel)

- 50 g Akazienhonig
- Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
- 1,5 kg Sauerkraut, gekocht
- 750 ml helles Bier
- Salz, Pfeffer

- 2,5 kg **Feldmühle Naturel Bratkartoffel rustikal**
- Rapskernöl, zum Braten
- 20 g Petersilie, frisch, grob gehackt
- 150 g Biersenf

Zubereitung

Die Hähnchenhaxen tiefgefroren mit dem Rapsöl und der Gewürzmischung kräftig einreiben. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 15 Minuten garen (s. Packungsangabe).

Für das Honig-Bier-Sauerkraut den Honig mit den Gewürzen zusammen karamellisieren. Das Sauerkraut mit anschwitzen und mit dem Bier ablöschen. Bei mittlerer Hitze geschlossen ca. 30 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln eine Pfanne mit dem Rapskernöl erhitzen, Bratscheiben zugeben und zunächst mehrere Minuten liegen lassen. Danach wenden und nochmals mehrere Minuten knusprig braten (jeweils ca. 3 - 4 Minuten).



Anrichten

Jeweils zwei Hähnchenhaxen auf etwas Sauerkraut anrichten. Die Bratkartoffel dazu geben und mit dem Biersenf servieren.



Aviko Pure & Rustic Fries

- Frische Pommes mit Schale
- Aus gelbfleischigen Kartoffeln
- Authentisch in Geschmack und Optik
- Unregelmäßiger Schnitt (10 x 20 und 14 x 14 mm)



Aviko SteamFresh halbierte Kartoffeln mit Schale

- Purer Kartoffelgeschmack
- Frei von Zusatzstoffen (Clean Label)
- 80 % gleichmäßig gegart, für schnelle Zubereitung
- Kein Spritzen oder Anbacken beim Braten



Feldmühle naturel Bratkartoffeln rustikal

- Natürliche Optik, wie hausgemacht
- Vorgegart und pfannenfertig
- Extra Formstabil
- Ideal für den Warmhaltbereich



Feldmühle Kartoffelknödel 90g

- Schnelle unkomplizierte Zubereitung
- Natürlich lange Standzeit
- Natürliche Struktur
- 100 % kalkulierbar

Menü-Inspirationen, Serviervorschläge und die Möglichkeit, Produktmuster anzufordern unter www.aviko.de

LOGISTIKDATEN	Art.Nr.	Inhalt	Kartons / Lage	Kartons / Palette
Aviko Pure & Rustic Fries	805479	2 x 5 kg	8	72
Aviko Steamfresh halbierte Kartoffeln mit Schale	800494	6 x 2 kg	9	60
Feldmühle naturel Bratkartoffeln rustikal	805795	4 x 2,5 kg	8	40
Feldmühle Kartoffelknödel 90g	44630 (Amberger)	60 Stück	10	30