

READY to PARTY

Cooler Ideen fürs Feiern zu Hause



Creolo Classic – Scharfe Saucen und Marinaden aus dem Süden der USA

Olive Ranch – Natives Olivenöl Extra aus Kalifornien

Lt. Blender's Cocktail in a Bag – Einfach schnelle Cocktails mixen



American Lifestyle



Spontan feiern – Tipps für die Party zu Hause

Plötzlich steht Besuch vor der Tür, es herrscht perfektes Grillwetter oder ein Fußball-Länderspiel läuft im Fernsehen – Anlässe, spontan zu feiern, gibt es viele. Damit Sie jederzeit in den Startlöchern für eine kleine Party stehen, haben wir ein paar Tipps für Sie.

Was gibt's zu trinken?



Bier und Wein, Softdrinks und Säfte sollten Sie jederzeit im Haus haben. Wenn Sie Ihren Gästen allerdings etwas Ausgefallenes bieten wollen, laden Sie doch mal zum Cocktail ein. Zu aufwändig? Von wegen. Mit Lt. Blender's Cocktail in a Bag mixen Sie professionelle Cocktails im Handumdrehen. Die eiskalten Drinks können Sie sogar zum Picknick oder an den Strand mitnehmen. So einfach kann das Besondere sein.

Einfach lecker schlemmen

Ohne Essen keine Party. Snacks, Fingerfood und andere Leckereien kommen bei Ihren Gästen bestimmt gut an. Raffinierte Dips zu frischem Gemüse, köstliche Crostini oder pikante Steaks vom Grill – mit der richtigen Würze sind solche Kleinigkeiten echte Delikatessen. Verwenden Sie küchenfertige Creolo Classic Saucen und Marinaden – und begeistern Sie Ihre Gäste mit perfekt gewürzten Spezialitäten, abgerundet mit feinem kalifornischem Olivenöl.

SCHON GEWUSST?
Natives Olivenöl extra aus Kalifornien können Sie zum Braten und Grillen, Schmoren und Marinieren oder für Saucen verwenden. Es ist erhitzbar bis 180 °C.



Tipp

Verwöhnen Sie Ihre Gäste doch mal mit kreolischer Küche. In den Südstaaten der USA werden Fleisch und Gemüse mit Scharfmachern aus Gewürzen und Essig mariniert.



Hot Creolo Sauce

Das Feuer des amerikanischen Südens, die Lebensfreude der Menschen und ihre Liebe zu gutem Essen – all das steckt in Creolo Classic. Mit der pikanten Schärfe aus frischen Cayenne Pfefferschoten und dem Feuer vollreifer Chili- und Habanero-Schoten sind die Saucen ideal zum Dippen, Marinieren oder Würzen von Fleisch, Gemüse und Fisch – und einfach perfekt für jede Party. Nach kreolischen Originalrezepten werden die Würzsaucen und Marinaden aus hochwertigen Zutaten ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe hergestellt. Feinster Feigenessig sorgt für angenehme Säure und lange Haltbarkeit.



Creolo Classic Hot Sauce Chili Picante

ist eine typische kreolische Würzsaucen und enthält rote Cayenne Pfefferschoten, Feigenessig, Paprika und Gewürze. Ideal zum Würzen von Suppen und Dips.

Creolo Classic Hot Sauce Chili Lemon

wird aus vollreifen Cayenne Pfefferschoten mit einem Schuss Zitrone hergestellt. Mit ihrem feiwürzigen Chili-Limon-Aroma eignet sie sich besonders zum pikanten Würzen von Grillfisch oder als Zutat in Vinaigrette oder Jogurtdressing.

Creolo Classic Mexican Salsa Picante

macht Chili con carne oder Tacos richtig scharf. Auch ideal für selbst gebackenes Brot: Geben Sie einfach einen guten Schuss Mexican Salsa Picante direkt in den Hefeteig.

Creolo Classic Habanero Chili Sauce

Feigenessig und Limonensaft heben den tropisch-fruchtigen Geschmack der feurigen Schoten und mildern die Schärfe auf ein bekömmliches Maß.

Creolo Classic Cayenne Sauce

überzeugt durch die intensive Schärfe des Cayenne-Pfeffers. Sie eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von Reispfannen, Suppen und Marinaden.

Creolo Classic Cayenne Garlic Sauce

wird auf Basis von Classic Cayenne Sauce hergestellt und mit Knoblauch abgeschmeckt. Zum pikanten Würzen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Saucen.

Creolo Classic Wing Marinade

mit Zwiebeln, Knoblauch und einem Schuss Zitrone passt perfekt zu Geflügel, Meeresfrüchten oder Marinaden und Dips.

Triple Hot

Creolo®



Papaya-Dip

Zutaten für 4 Personen

2 EL geröstete, gesalzene Erdnüsse
2 Papayas (à 400 g)
5-6 TL Creolo Classic Hot Sauce
Chili Lemon
Salz
1 Prise Zucker
1/2 Kästchen Kresse

Zubereitung

1. Erdnüsse fein hacken. Papayas halbieren, Kerne entfernen und die Hälften schälen. Gut 2/3 Papaya grob würfeln und pürieren. Hot Sauce Chili Lemon unterrühren und mit etwas Salz und Zucker abschmecken.
2. Restliches Papayafruchtfleisch fein würfeln. Kresse abschneiden. Papayapüree mit Erdnüssen und Papayawürfeln verrühren. Kresse unterziehen.

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 62 kcal/258 kJ
Eiweiß: 2,5 g
Fett: 3,1 g
Kohlenhydrate: 6 g

Tipp

Die Dips mit Grissinistangen oder frischem Gemüse wie Paprika, Staudensellerie und Möhren reichen. Sie sind aber auch der ideale Begleiter zum Grillen oder für Fondue.

Schalotten-Honig-Dip

Zutaten für 4 Personen

200 g Schalotten
2 EL kalifornisches Olivenöl
Arbequina
1 EL Honig
6-8 TL Creolo Classic Hot Sauce
Chili Picante
Salz
150 g Crème légère
2 Frühlingzwiebeln
2 EL getrocknete Cranberries

Zubereitung

1. Schalotten abziehen und würfeln. Olivenöl erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten dünsten, dabei in den letzten Minuten den Honig und die Hot Sauce Chili Picante zufügen und die Schalotten leicht karamellisieren lassen. Mit Salz abschmecken.
2. Schalotten nicht ganz fein pürieren und Crème légère unterrühren. Frühlingzwiebeln putzen, abspülen und sehr fein schneiden. Cranberries fein hacken. Frühlingzwiebeln und Cranberries unter den Schalotten-Honig-Dip rühren.

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 158 kcal/657 kJ
Eiweiß: 2,7 g
Fett: 11,6 g
Kohlenhydrate: 10 g

Kichererbsen-Dip

Zutaten für 4 Personen

2 EL kalifornisches Olivenöl
Arbequina
6 TL Sesam
1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)
100 g fettarmer Joghurt
6-8 TL Creolo Classic Cayenne Garlic Sauce
Salz
5 Stiele Minze

Zubereitung

1. Olivenöl erhitzen. Sesam darin rösten und sofort aus der Pfanne nehmen. Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit Joghurt und 4 TL Sesam fein pürieren. Mit Cayenne Garlic Sauce und Salz abschmecken.
2. Minze abrausen, trockenschüteln und fein schneiden. Mit dem restlichen Sesam unter den Dip rühren.

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 191 kcal/ 802 kJ
Eiweiß: 7,7 g
Fett: 12,8 g
Kohlenhydrate: 12 g

Lt. Blender's Cocktail in a Bag



So genial und einfach lassen sich eiskalte Cocktails mixen

Ganz professionell servieren Sie Ihren Gästen zu Hause eiskalte Cocktails. Mit Lt. Blender's Cocktail in a Bag (aus dem Beutel) mixen Sie im Handumdrehen Frozen Margarita, Strawberry Daiquiri, Mojito oder Piña Colada – völlig unkompliziert und fantastisch im Geschmack. Die wieder verschließbaren Beutel enthalten die Grundlage für die berühmten Cocktails. Nur noch mit Spirituosen oder Sekt auffüllen, kräftig schütteln, tiefgefrieren und fertig ist der perfekte Cocktail-Genuss.

Frozen Margarita mit Wodka und trockenem Sekt. Für Tahita Margarita verwenden Sie Tequila, trockenen Sekt und weißen Rum.

Strawberry Daiquiri, Mojito und **Piña Colada:**

Füllen Sie den Beutel jeweils mit weißem Rum und Wasser auf. Fertig!

Für Kinder sind die Mischungen übrigens ideal, wenn sie als alkoholfreie Cocktails mit verschiedenen Fruchtsäften gemixt werden: Orange, Birne, Apfel, Pfirsich, Banane, Mango, Erdbeere oder Ananas. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt.



So wird's gemacht

Den Beutel bis zur Markierung mit Wodka, Rum, Tequila, Sekt oder Saft füllen und verschließen. 30 Sekunden kräftig schütteln. Dann Beutel bis zur obersten Markierung mit Wasser auffüllen, nochmals kräftig schütteln und für zwei bis drei Stunden bei -18°C einfrieren, bis der Inhalt zu einer dickflüssigen Masse gefroren ist. Ein Beutel ergibt ca. zwei Liter Cocktail.

Die Idee für Lt. Blender's Cocktail in a Bag stammt aus den USA. Die Beutel enthalten ein Getränkepulver zur Herstellung von alkoholischen und alkoholfreien Cocktails in den Geschmacksrichtungen Margarita (Limette, Zitrone, Orange), Piña Colada (Kokosnuss mit Ananas), Strawberry Daiquiri (Erdbeere) und Mojito (Limette, Orange, Pfefferminze). Die Cocktailmischungen bestehen aus rein natürlichen Inhaltsstoffen und sind frei von Konservierungsstoffen.



Tipp

Sollte der Cocktail zu fest geworden sein, einfach bei Zimmertemperatur etwas antauen lassen oder kurz unter warmes Wasser halten.



First Class – First Choice



SCHON GEWUSST?

Olivenöle sollten immer dunkel und bei Temperaturen zwischen 10 °C - 16 °C gelagert werden. Angebrochene Flaschen immer wieder gut verschließen.

Arbequina und Arbosana – Natives Olivenöl Extra aus Kalifornien

Aus Kaliforniens Central Valley kommen die Olivenöle der Olive Ranch. Arbequina und Arbosana heißen die beiden Sorten, die ursprünglich aus Spanien stammen. Heute gedeihen sie im milden, gemäßigten Klima an der Westküste der USA. Die milden Winter und angenehmen Sommer im sonnenverwöhnten Kalifornien bieten beste Voraussetzungen für erstklassige Olivenemten.



Crostini mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen

3 EL kalifornisches Olivenöl Arbosana
12 Scheiben Baguette
4 große Tomaten
150 g Mozzarella
6 TL Creolo Classic Mexican Salsa Picante
Salz
1 Töpfchen Basilikum
1 EL getrocknete Cranberries

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 293 kcal/1228 kJ
Eiweiß: 12,2 g
Fett: 14 g
Kohlenhydrate: 29 g

Zubereitung

1. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten. Zum Abtropfen auf Küchenpapier geben.
2. Tomaten abspülen. Tomaten und Mozzarella würfeln. Mit Mexican Salsa Picante und Salz mischen und würzen.
3. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, große Blätter fein schneiden. Tomaten-Mischung mit Basilikum und Cranberries mischen und auf die Baguettescheiben geben.

Sofort servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten





The California Way of Dressing

Olivenöl made in USA

Mit einer neuartigen Veredlung wachsen die Olivenbäume als dichte Strauchgewächse auf den Plantagen. So ist es möglich, die Oliven auf dem Höhepunkt ihrer Reife mechanisch und damit besonders schonend zu ernten. Dank modernster Verarbeitungsmethoden entstehen frische, erstklassige Olivenöle mit ganz neuen Geschmacksnuancen.

Zucchinirollchen mit Habanero-Chili-Joghurt

Zutaten für 4 Personen

2 große Zucchini
Salz
4-6 TL Creolo Classic Habanero Chili Sauce
40 g frisch geriebener Parmesan
1/2 Bund Thymian
Holzstäbchen
2 EL kalifornisches Olivenöl Arbosana (oder kalifornisches Olivenöl Arbequina)
außerdem:
200 g fettarmer Joghurt (gut gekühlt)
3-4 TL Creolo Classic Habanero Chili Sauce

Nährwertangaben pro Portion:

Kalorien: 156 kcal/652 kJ
Eiweiß: 8 g
Fett: 10,7 g
Kohlenhydrate: 7 g

Zubereitung

1. Zucchini abspülen und putzen. Längs in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. (Das geht am besten mit einer Aufschnittmaschine.) Zucchinischnitten mit etwas Salz bestreuen, mit Klarsichtfolie abdecken und 25-30 Minuten abgedeckt durchziehen lassen, bis sie weich sind und sich rollen lassen.
2. Zucchinischnitten mit Küchenpapier trockentupfen. Mit der Hälfte der Habanero Chili Sauce bepinseln, mit Parmesan bestreuen und mit einigen kleinen Thymianzweigen belegen. Zucchinischnitten aufrollen und mit Holzstäbchen feststecken. Zucchinirollchen dünn mit Olivenöl bepinseln und in einer heißen beschichteten Pfanne (oder Grillpfanne) hellbraun braten, dabei mit der übrigen Habanero Chili Sauce bepinseln.
3. Joghurt mit Habanero Chili Sauce verrühren und mit Salz würzen. Getrennt zu den Zucchinirollchen servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten



Red Hot & Tasty

Creolo



Schweinesteak mit Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

Für die Schweinesteaks:

4 Nackenkarbonaden à 200 g

2 Knoblauchzehen

6-8 TL Creolo Classic Wing Marinade

2 EL kalifornisches Olivenöl Arbosana

Salz

Für den Kartoffelsalat:

600 g festkochende Kartoffeln

Salz

100 ml Gemüsebrühe (Instant)

4-6 TL Creolo Classic Cayenne Sauce

1 Mini-Gurke

2 EL Kapern

2 EL Weißweinessig

Zucker

3 EL kalifornisches Olivenöl Arbosana

2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Nackenkarbonaden abspülen und gut trockentupfen. Knoblauch abziehen und in Stifte schneiden. Mit einem spitzen Küchenmesser kleine Einschnitte ins Fleisch setzen und die Knoblauchstifte hineindrücken. Wing Marinade mit Olivenöl verrühren und das Fleisch damit kräftig einreiben. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und 4-6 Stunden in den Kühlschrank legen.
2. Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Minuten kochen. Gemüsebrühe aufkochen. 3 TL Cayenne Sauce unterrühren. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Stücke schneiden. Brühe darüber gießen und abgedeckt ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
3. Gurke abspülen und würfeln. Mit den Kapern unter die Kartoffeln mischen. Essig, Zucker, Salz und Olivenöl verrühren und mit der restlichen Cayenne Sauce abschmecken. Vinaigrette und Petersilie unter die Kartoffeln mischen.
4. Nackenkarbonaden mit Küchenpapier trockentupfen, Marinade aufheben. Fleisch auf dem heißen Holzkohlegrill pro Seite etwa 6-8 Minuten grillen, dabei ab und zu mit der Marinade bepinseln. Zum Schluss mit Salz würzen.

Steaks zusammen mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten + Marinierzeit

SCHON GEWUSST?

Egal, ob mild oder scharf: Frische Chilischoten enthalten auf ihr Gewicht bezogen rund dreimal soviel Vitamin C wie Zitrusfrüchte!

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 582 kcal/2436 kJ

Eiweiß: 42,9 g

Fett: 32,9 g

Kohlenhydrate: 28 g

Tipp

Steaks und Koteletts, die vor dem Grillen oder Braten für mehrere Stunden in einer Würzmarinade aus Olivenöl und Creolo Sauce gelegen haben, schmecken besonders würzig und zart.



TIPPS für die spontane Party

Kaufen Sie Getränke, Saucen, Marinaden auf Vorrat und frieren Sie Grillfleisch und Brot ein. Dann sind Sie allzeit startklar für eine Party.



PARTY CHECK-LIST

- Freitag, 18 Uhr:** Grillfleisch zum Auftauen in den Kühlschrank legen
- Samstag, 10 Uhr:** Grillfleisch marinieren, frisches Gemüse und Brot einkaufen
- Samstag, 14 Uhr:** Dips und Salat zubereiten, Lt. Blender's Cocktail mixen und tiefgefrieren
- Samstag, 19 Uhr:** Party!

Herausgeber und Vertrieb:

Richard Janssen GmbH Tel. 02236-96 23 60
Industriestraße 180 Fax 02236-96 23 63
50999 Köln E-Mail office@richardjanssen.com

www.richardjanssen.com

RICHARD JANSSEN
RICHARD JANSSEN GMBH