

MORTADELLA REZEPTE







Mortadella Ravioli

 4 Personen  60 Minuten
inkl. Ruhezeit

Zubereitung

Ei und Eidotter mit Salz und Öl in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach das Mehl dazusieben. Die Masse mit den Händen so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Danach in Klarsichtfolie einschlagen und 30 Minuten kühl stellen. Den Teig mit griffigem Mehl bestäuben und durch die Nudelmaschine dünn auswalken. Nudelteig auflegen und Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm ausstechen. Nudelblätter al dente kochen.

Auf einem Teller das erste Nudelblatt in der Mitte platzieren, die Fülle darauf portionieren und mit dem zweiten Nudelblatt bedecken.

Als Garnitur eignen sich hervorragend Kräuterpesto, Mortadellacrumbles, braune Butter oder Pistazien.

Zutaten

200g griffiges Mehl
3 Eidotter
1 Ei
Olivenöl, Salz

Fülle



300g Frierss Mortadella
fein würfelig geschnitten
100g fein gestiftelter Zwiebel
(in Butter angedünstet)
2 EL fein gehackte Petersilie
60g Crème fraîche
20g Butter
Salz
Cayenne Pfeffer

feines
FRIERSS von





Gebratene Mortadella

 4 Personen  45 Minuten

Zubereitung

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln kochen, schälen und passieren, mit Milch, Nussbutter sowie Crème fraîche cremig rühren und abschmecken.

Für den Zwiebeljus 2 Zwiebeln in feine Julienne schneiden, in Butter goldbraun anschwitzen, mit 1/8 l kräftigem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Kalbsjus auffüllen und mit Thymian würzen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Als Garnitur eignen sich hervorragend Röstzwiebel und Schnittlauchspitzen.

Zutaten

4 Scheiben Frierss Mortadella
à 200g

Kartoffelpüree

600g mehlig Kartoffeln
Milch
Nussbutter
Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebeljus

2 Zwiebeln
Butter
1/8 l Rotwein
Kalbsjus
Thymian

feines
FRIERSS 1890





Mortadella Piadine



4 Personen



2 Stunden 15 Minuten
inkl. Ruhezeit

Zubereitung

Wasser, Hefe und Zucker in die Rührschüssel geben, kurz verrühren und 5 Min. stehen lassen bis sich an der Oberfläche feiner Schaum bildet. Mehl, Öl und Salz hinzufügen, mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 1 Min. lang bearbeiten bis sich die Masse bindet. Die Zutaten mit dem Knethaken weitere 10 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine mit Öl ausgestrichene Schüssel legen und darin wenden. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Den Teig kurz kneten, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in vier gleiche Teile schneiden. Vier Backpapierquadrate von 25 cm Seitenlänge zuschneiden und auf einer Seite mit Öl bestreichen. Jedes Teigstück zu einem Fladen von 20 – 25 cm Durchmesser ausrollen, auf ein Stück geöltes Backpapier geben und auf einem Backblech beiseitestellen. Anschließend die Piadine bei geschlossenem Deckel 3 Min. grillen, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind und das typische Grillmuster aufweisen. Die Mortadella auf die Piadine legen, auch den Salat, Zwiebel, Aioli und Pecorino, dann mittig falten.

Zutaten

Teig

- 360 ml warmes Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- 550g feines Weizenmehl
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL grobes Meersalz

Dressing

- 2 EL Olivenöl, 2 TL Aceto balsamico
- 1 Knoblauchzehe, ½ TL Dijon-Senf
- ¼ TL Meersalz, schwarzer Pfeffer

Füllung



- 400g Frierss Mortadella
- Olivenöl, Aioli
- grobess Meersalz, schwarzer Pfeffer
- etwa 250g feine Rucolablätter
- in Balsamico eingelegte Zwiebel
- Pecorino, Schnittlauch, Radieschen

feines
FRIERSS from





Mortadella Gyoza

 4 Personen  45 Minuten

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung in Sesamöl scharf anbraten, mit Soja- und Fischsauce abschmecken und auskühlen lassen.

Wan Tan Teig füllen, diagonal zusammenklappen (kann auch gequadrat werden). In der Pfanne die Gyozas mit Sesamöl am bauchigen Teil anbraten, mit Gemüsefond und einem Teelöffel Sojasauce aufgießen. Mit Deckel garen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Auf Asia Salat mit Miso Dressing anrichten.

Als Topping eignen sich hervorragend Sesam und Korianderblätter.

Zutaten

Füllung

- 200g Frierss Mortadella fein gewürfelt
- 20g Karotten Julienne
- 20g Sellerie Julienne
- 50g Shiitake Pilze gewürfelt
- 50g Pak Choi fein geschnitten
- 5g Koriander frisch
- 5g Sojasauce salzig
- 5g Fischsauce
- 2g frisches Chili
- 20g Sesamöl
- Eiweiß, Erdnussöl

Wan Tan Teig

Dressing



- 50g Miso
- 10g Mirin (süßer Reiswein)
- 30g Ahornsirup
- 8g Sesamöl geröstet (dunkel)

feines
FRIERSS von





Vogerlsalat mit Birne im Mortadella-Mantel

 4 Personen  15 Minuten

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel Essig, Schalotten, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und weiterschlagen, bis sich alles zu einer Emulsion verbunden hat. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

Jedes Birnenviertel mit 1 Scheibe Mortadella umwickeln, dünn mit Vinaigrette bestreichen und über mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4 bis 6 Min. grillen. Nach Bedarf wenden. Die Mortadella soll leicht kross und goldbraun sein, die Birnen innen warm.

Die Vinaigrette erneut aufschlagen. Den Vogerlsalat in einer Schüssel mit Vinaigrette vermischen. Den Salat auf vier Teller verteilen, mit je 2 warmen Birnenvierteln belegen und mit etwas Vinaigrette beträufeln. Den Käse mit einem Gemüschäler darüberhobeln. Den Salat mit Haselnüssen bestreuen, nach Geschmack salzen sowie pfeffern und sofort servieren.

Zutaten

Vinaigrette

- 4 EL Champagner- oder Weißweinessig
- 2 EL fein gehackte Schalotte
- 1 TL Dijon-Senf, ½ TL Zucker
- ¼ TL grobes Meersalz
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL geröstetes Haselnussöl oder Olivenöl

- 2 feste, aber reife Birnen, längs geviertelt, Kerngehäuse entfernt
- 8 dünne Scheiben Frierss Mortadella
- 250g Vogerlsalat
- 50g Manchego-Schafskäse oder Parmesan
- 100g Haselnusskerne ohne Haut, geröstet und grob gehackt
- grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

feines
FRIERSS 1890





Mortadella Maki



4 Personen



15 Minuten

Zubereitung

Die Pistazien mit etwas Wasser, Olivenöl und ein paar Blättern Rucola zu einer feinen Paste mixen. Nun die Mortadella überlappend auflegen, immer ca. 4 Blätter, dick mit Frischkäse bestreichen. Anschließend eine Schicht Pesto darauf geben, mit Rucola oder Basilikum, nach Wunsch auch mit Tomaten oder eingelegtem Antipastogemüse belegen. Vorsichtig einrollen und kühl stellen.

Gemeinsam mit Pistazienpesto, Rucola, frischen Tomaten eiskalt servieren – ein sehr erfrischender Sommersnack.

Zutaten

300 g Frierss Mortadella

hauchdünn geschnitten

Frischkäse

cremiger Topfen oder Ricotta

200 g geschälte, geröstete

Pistazien

etwas Olivenöl

1 Hand voll Rucola oder große

Basilikumblätter

300 g Cherrytomaten





Mortadella-Tradition

Der Villacher Familienbetrieb Frierss fertigt seit mehr als 75 Jahren hochwertige Mortadella - aus 100% heimischem Fleisch. Die zweite und dritte Familiengeneration bewies damit Pioniergeist.

Der Ursprung dieser typisch italienischen Spezialität liegt in der geografischen Lage des Betriebes nahe Italien und in Großvater Rudolf Frierss Leidenschaft für italienische Produkte.

Die spezielle Gewürzmischung, die bis heute ein gut gehütetes Familienrezept ist, vereint mit dem eigens entwickelten, mehrstufigen Bratverfahren und das besonders langsame Braten verleihen dieser Mortadella ihre unvergleichliche Frische und ihren erstklassig milden Geschmack mit feinem Brataroma, für den diese bereits vielfach mit Goldmedaillen von DLG ausgezeichnet wurde.

www.frierss.at

Besonderheiten

- 75 Jahre Mortadella-Tradition
- 100% Fleisch aus Österreich
- erlesene Gewürze nach gut gehütetem Familienrezept
- verfeinert mit Pistazien
- traditionell gebraten in Original Bratanlage
- mildwürzig im Geschmack mit herrlichem Brataroma
- ausgezeichnet mit Goldmedaillen von DLG 2023, 2022, 2021, 2020

feines
FRIERSS 1890

