



...einfach zum Reinbeißen

Rezepte





Peter Cornelius und Petra Cornelius-Morjan



...einfach zum Reinbeißen

Bevor Sie in diesem kleinen Heft weiterblättern, randvoll mit leckeren Rezepten, schließen Sie kurz die Augen. Sie sehen eine Scheibe knuspriges Bauernbrot. Sie hören das feine Krachen der Kruste. Und in diesem magischen Moment steigt der Duft von Pfälzer Leberwurst, opulent auf's Brot gestrichen, in die Nase. Es riecht nach Kindheit, Wohlgefühl, und Sie verspüren den unwiderstehlichen Drang einfach reinzubeißen.

Jetzt sind Sie angekommen in der Manufaktur für feine Pfälzer Leberwurst. Herzlich willkommen in der Welt von Cornelius.

Genießen Sie.

Ihre

Peter Cornelius und Petra Cornelius-Morjan



Teigschnecken mit Pfälzer Leberwurstfüllung

Zutaten für 4 Personen

300 g Hefeteig (salzig)
200 g Champignons
1 Zwiebel
20 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
250 g Pfälzer Leberwurst
von Cornelius
2 TL Thymian
1 EL scharfer Senf
1 TL Paprikapulver
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Salzigen Hefeteig herstellen.

Pilze putzen, abreiben und grob hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln, mit den Pilzen in der Butter andünsten und Petersilie unterheben. Anschließend abkühlen lassen und mit der Pfälzer Leberwurst verrühren. Mit Thymian, Senf, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Wurstmasse bestreichen, von der Längsseite her aufrollen. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf das gefettete Backblech legen und 15 Min. gehen lassen.

Paprikapulver mit dem Öl verrühren und die Wurstschnecke damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen (200 °C) etwa 15-20 Min. goldbraun backen. Dazu passt gemischter Salat.



Herzhafter Pfannkuchenturm

Zutaten für 4 Personen

60 g Mehl

4 Eier

¼ l Mineralwasser

Gewürze nach Belieben

250 g Delikatessleberwurst

von Cornelius

Mehl, Eier und Mineralwasser gut mischen, nach Belieben abschmecken und aus dem Teig kleine Pfannkuchen backen. Auf einen Teller legen, mit Delikatessleberwurst bestreichen, den nächsten Pfannkuchen darauf legen, ebenfalls bestreichen und so weiter fortfahren.



Kalbsleberwurst-Pastetchen

Zutaten für 7 Pastetchen

100 g feine Kalbsleberwurst
von Cornelius

2 EL Crème fraîche

1 Schalotte

Gewürze nach Belieben

Kleine Pastetchen

Die Kalbsleberwurst mit der Crème fraîche verrühren. Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden, zugeben, unterrühren und nach Belieben würzen. In die Pastetchen füllen.



Pfälzer Leberknödelsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 l Fleischbrühe
250 g Pfälzer Leberknödel
von Cornelius
Petersilie

Pfälzer Leberknödel in der siedenden Fleischbrühe etwa 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Auf vier Suppenteller verteilen und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.



Steak „Weinstraße“

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rinder- oder Schweinesteaks
- 125 g Butter
- 250 g Pfälzer Leberwurst von Cornelius
- Pfeffer bunt geschrotet
- Gewürze, Olivenöl

Olivenöl mit Gewürzen anreichern, Steaks darin marinieren. Anschließend in einer Pfanne kurz anbraten und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Pfälzer Leberwurst und die Butter in 8 kleine Portionen teilen, vermischen und zu kleinen Talern formen.

Jeweils ein Steak auf einen gut vorgewärmten Teller geben, je zwei Leberwursttaler darauf anrichten und zergehen lassen.



Gebackene Pfälzer Leberwurst in Majorankruste

Zutaten für 4 Personen

- 1 Ei
- 150 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- Gehackter Majoran
- 400 g Butterschmalz
- 400 g Pfälzer Leberwurst
von Cornelius

Für den Backteig das Ei, 150 ml kaltes Wasser und Mehl in einer Rührschüssel glatt rühren, salzen, pfeffern und gehackten Majoran unterziehen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und anschließend einmal durchrühren.

Die Pfälzer Leberwurst in 1,5 cm dicke Scheiben (à etwa 35 g) schneiden. Die Scheiben in etwas Mehl wenden, abklopfen und durch den Backteig ziehen. Butterschmalz in einer tiefen, mittelgroßen Pfanne erhitzen und die panierten Leberwurstscheiben darin goldgelb ausbacken. Die gebackene Leberwurst vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt getoastetes Weißbrot.



...einfach zum Reinbeißen

Feine Pfälzer Wurstspezialitäten von Cornelius

In der Manufaktur in Hockenheim werden feine Pfälzer Wurstspezialitäten hergestellt. Peter Cornelius und Petra Cornelius-Morjan leiten das Unternehmen in dritter Generation.

Der Name Cornelius steht für Pfälzer Leberwurst wie auch für die Bauernblutwurst, Kalbsleberwurst, die Leberrolle, Leberknödel, Delikatesleberwurst und weitere Spezialitäten.

Pfälzer Leberwurst wird im Ring und in der 200 g-Packung angeboten. Darüber hinaus gibt es Pfälzer Leberwurst im praktischen, wiederverschließbaren Becher. Die fettreduzierte Variante (-30 %) wird in der 200 g-Packung und im Becher angeboten. Das Sortiment wird abgerundet durch eine BIO Pfälzer Leberwurst.

Traditionelle Rezepturen finden in moderner Produktion ihre Vollendung. Produziert wird ausschließlich in kleinen Chargen. Ohne Zusatzstoffe. Ohne Geschmacksverstärker. Gluten- und lactosefrei. Die meisten Spezialitäten sind ohne Kühlung lagerfähig.

www.cornelius-wurstwaren.de



...einfach zum Reinbeißen

Cornelius GmbH

2. Industriestraße 9 · 68766 Hockenheim

Fon +49 (0)6205-29 99 0 · Fax +49 (0)6205-29 99 10

info@cornelius-wurstwaren.de · www.cornelius-wurstwaren.de