

# SCHNELLE KÜCHE “

—  
Klassiker mit Ei & Geflügel – neu interpretiert



**SCHNELLE &**  
*unkomplizierte*  
**REZEPTE**  
**MIT TWIST**



## EIER, FLEISCH & *„* *hausgemachte* KÖSTLICHKEITEN

Bei uns finden Sie regionale Spezialitäten und Feines aus eigener Herstellung.

Alles mit Liebe gemacht  
- für echten Genuss.

*Guten Appetit!*



## EIER & GEFLÜGEL:

Klassische Rezepte –  
neu interpretiert



Henner Schönecke  
Landwirt · Geschäftsführer

Liebe Genießerinnen und Genießer,  
manchmal sind es die kleinen Dinge, die den Alltag besonders machen.

Unsere frischen Eier und feinen Geflügel-spezialitäten bringen nicht nur Geschmack auf den Teller, sondern auch ein Stück Heimat und Wärme. Und das Beste: Es braucht dafür weder viel Zeit noch großen Aufwand.

In diesem Booklet haben wir Rezepte für Sie zusammengestellt, die schnell gelingen, unkompliziert sind und mit einem besonderen Twist überraschen und Freude machen.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie, wie aus wenigen guten Zutaten etwas ganz Besonderes entsteht.

Viel Freude beim Ausprobieren!

*Henner Schönecke & Team*

**UNSERE  
STANDORTE:**





## FLUFFIGE AMERICAN PANCAKES

*mit Vanille-Joghurt & Beeren*

**ZUTATEN** (für 2 Personen / ca. 6 kleine Pancakes)

### FÜR DIE PANCAKES:

130 g Weizenmehl  
1 ½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
1 Ei (Eiweiß & Eigelb getrennt)  
200 ml Buttermilch  
2 EL zerlassene Butter  
(plus etwas zum Braten)

### FÜR DAS TOPPING:

150 g griechischer Joghurt  
1 TL Ahornsirup  
¼ TL Bourbonvanille  
Frische Blaubeeren &  
Brombeeren (je ca. 50 g)  
Ahornsirup nach Belieben

### ZUBEREITUNG:

1. Trockene Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Eigelb, Buttermilch & zerlassene Butter verrühren und zur Mehlmischung geben. Kurz verrühren (nicht zu glatt).
3. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
4. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze kleine Pancakes ausbacken.
5. Joghurt mit Vanille und 1 TL Ahornsirup verrühren.
6. Pancakes stapeln, mit Beeren und Vanillejoghurt toppen, Ahornsirup darübergießen.

# FRANZÖSISCHE SENFEIER

*mit Estragon & Schalotten*

## ZUTATEN (für 2 Portionen)

4 Eier  
400 g Kartoffeln  
20 g Butter  
20 g Mehl  
250 ml Gemüsebrühe  
100 ml Milch  
1 Schalotte (fein gewürfelt)  
2-3 TL Dijon-Senf  
(fein oder fein & körnig gemischt)  
1-2 TL frischer Estragon (gehackt)  
Salz, Pfeffer, Muskat

## ZUM SERVIEREN:

Lila Kresse  
Gehackter Schnittlauch und  
frischer Estragon nach Belieben

## ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen.
2. Eier 8-9 Minuten hart kochen, pellen.
3. Butter in einem Topf schmelzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen.
4. Mehl einrühren, kurz anschwitzen, nach und nach mit Brühe und Milch aufgießen, glatt rühren.
5. Senf und Estragon unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
6. Eier halbieren oder ganz servieren, mit Soße und Kartoffeln anrichten. Mit Kräutern nach Belieben bestreuen.





## GRIESSNOCKERLSUPPE

*mit Kräutern & Muskat in klassischer Brühe*

**ZUTATEN** (für 2-3 Portionen)

**FÜR DIE NOCKERL:**

40 g weiche Butter

1 Ei

100 g Weichweizengrieß

Salz, Muskat

Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie), fein gehackt

**FÜR DIE SUPPE:**

1 Liter hochwertige oder selbstgemachte Hühnerbrühe

1 Karotte, in feinen Streifen

Etwas Lauch, in feinen Ringen

Frische Petersilie und Schnittlauch

**ZUBEREITUNG:**

1. Für die Nockerl Butter schaumig rühren, Ei unterziehen, Grieß, Gewürze und Kräuter einrühren. 10 Min. quellen lassen.
2. Mit zwei Löffeln Nockerl formen, in leicht siedendem Salzwasser 15-20 Min. ziehen lassen.
3. Brühe erhitzen, Gemüse darin kurz bissfest garen.
4. Nockerl in Suppenteller geben, mit Brühe und Gemüse übergießen. Mit frischen Kräutern servieren.

*Tipps - Resteverwertung:*

Hühnerfleisch von der Brühe (falls selbst gemacht) zerpfücken und mit Caesar-Dressing, Parmesan, Avocado und Römersalat in geröstetem Toast als Caesar-Sandwich servieren.

**Das Sandwich sehen Sie auf dem Titelbild. Guten Appetit!**

# STRAMMER MAX

*mit Hähnchensalami & pinken Zwiebeln*

## ZUTATEN (für 2 Portionen)

2-4 Scheiben Sauerteigbrot

4-6 Scheiben Hähnchensalami

2-4 Eier

Optional: milder Käse  
(z. B. junger Bergkäse)

Frische Kräuter (Schnittlauch,  
Kresse, Erbsensprossen)

Salz, Pfeffer

Butter für das Brot und zum Braten

## FÜR DIE EINGELEGTEN ROTEN ZWIEBELN:

1 rote Zwiebel

100 ml Wasser

50 ml Weißweinessig

1 TL Zucker

1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Rote Zwiebel in feine Ringe hobeln. In ein Schraubglas geben. Wasser aufkochen und Essig, Zucker, Salz einrühren. Zwiebeln mit dem heißen Essigsud übergießen. Glas verschließen. Mindestens 30 Min. ziehen lassen (auch gerne über Nacht).
2. Brot toasten oder in Butter rösten. Brot mit Butter bestreichen.
3. Hähnchensalami und gegebenenfalls Käse auf das Brot legen.
4. Spiegeleier braten, auf das Brot geben.
5. Mit Kräutern & eingelegten Zwiebeln toppen, pfeffern.





## ECHE QUALITÄT “ AUS DER REGION.

Besuchen Sie uns!

Schönecke steht für **hochwertige Lebensmittel** aus tierischer Erzeugung, mit einem Qualitätsversprechen, das Sie schmecken können.

Seit **über 100 Jahren** gehen bei uns Tradition und Innovation Hand in Hand. Wir arbeiten verantwortungsvoll, transparent und mit echter Leidenschaft für gute Lebensmittel.

**Geflügel, frische regionale Eier, Wild oder hochwertige Fleischspezialitäten:** Alles entsteht mit viel Erfahrung, Sorgfalt und einem wachen Blick für Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Für alle, die wissen möchten, wo ihre Lebensmittel herkommen und Wert auf bewussten Genuss legen.

*Wir freuen uns auf Sie!*

# GENUSS MIT VERANTWORTUNG

nachhaltig, regional, transparent

**Regionalität, Transparenz und verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen** sind für uns als Landwirte selbstverständlich. Das gilt für alle Schönecke Genusswelten: für unsere Eier, unsere Geflügel- und Wildspezialitäten und Feinkost.

Mit einem Bewusstsein für unsere Vergangenheit und Gegenwart setzen wir uns **klare Ziele für die Zukunft**. Das Vertrauen und die Erwartungen unserer Kunden und Mitarbeiter nehmen wir ernst. Als Arbeitgeber, Erzeuger von Lebensmitteln und als Landwirte **übernehmen wir die Verantwortung** für unser Handeln. Unsere **Innovationen** treiben uns dazu an, Land, Wasser und energetische Ressourcen **für kommende Generationen** zu bewahren.



# ARBEIT SOLL SPASS MACHEN? FINDEN WIR AUCH. KOMMEN SIE ZU UNS!

Sie suchen einen Job, der zu Ihnen passt? Ohne langweilige Schichten und mit netten Kolleginnen und Kollegen? Dann melden Sie sich bei uns!

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation mit Standorten rund um Hamburg. Unsere Spezialität: frische Eier, hochwertige Fleischprodukte und ein tolles Team mit flachen Hierarchien.

## Das erwartet Sie bei uns:

- Flexible Arbeitszeiten und Einsatzorte
- Faire Bezahlung und sichere Anstellung
- Abwechslung statt Routine, ob Verkauf, Wochenmarkt, Logistik oder Arbeit auf dem Hof
- Umfassende Einarbeitung während der Arbeitszeit, selbstverständlich voll bezahlt

## Das versprechen wir Ihnen:

- Wohnortnaher Einsatz oder nach Wunsch
- Verlässliche Planung
- Gute Stimmung, ehrliche Kommunikation und echter Teamgeist

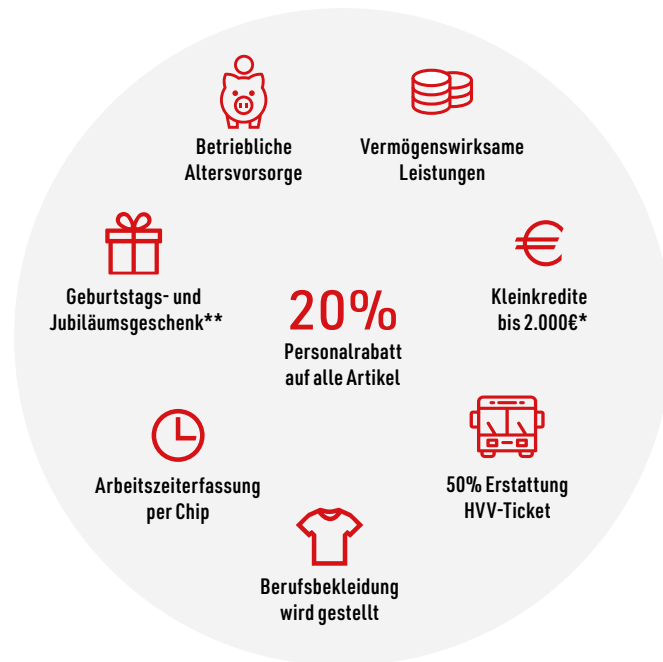


## DAS KLINGT GUT?

Dann werfen Sie einen Blick auf unsere aktuellen Stellen und melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns!



## IHRE BENEFITS AUF EINEN BLICK



\*für Mitarbeiter in Vollzeit, nach der Probezeit

\*\*Geschenk zum Jubiläum (ab 5 Jahren Betriebszugehörigkeit)

## Geflügelhof Schönecke GmbH

Isabel Gholami · HR

Tel. 04168 9131-44

bewerbung@schoenecke.de

Fliegenmoor 24 · 21629 Neu Wulmstorf

Weitere Infos:

[www.schoenecke.de](http://www.schoenecke.de)



gefluegelhof\_schoenecke



gefluegelhofschoenecke



# TIERWOHL QUALITÄT GENUSS

## Unsere Eier: Frische aus der Region

Gute Eier beginnen mit gesunden, zufriedenen Hennen. Deshalb achten wir auf artgerechte Haltung, hochwertiges Futter ohne Gentechnik und viel Sorgfalt bei allem, was wir tun.

Jeden Tag durchläuft jedes einzelne Ei unsere Qualitätskontrolle: Es wird durchleuchtet und von Hand begutachtet. Nur die besten kommen in die bunten Schachteln.

Ob **Bodenhaltung, Freiland oder Bio**: Bei uns finden Sie Eier, denen Sie vertrauen können. Aus der Region, ehrlich erzeugt und mit einem Qualitätsversprechen, das man schmeckt:

*Natürlich Qualität genießen!*

## Eier aus Freilandhaltung

Seit 1998 halten wir Hennen in Freilandhaltung mit viel Platz, frischer Luft und Schutz durch Bäume und Sträucher. Dort können sie scharren, picken, im Sand baden und ihrem natürlichen Verhalten nachgehen.



## Eier aus Bodenhaltung

Unsere Hennen leben im Stall auf viel Platz, mit lockerer Einstreu, Sitzstangen, Nestern und viel Beschäftigungsmaterial. Hier können sie scharren, picken und sind dabei sicher und geschützt vor Umwelteinflüssen.



## Bio Eier aus ökologischer Haltung

Unsere Hennen leben auf ausgewählten Bio-Höfen in Niedersachsen – mit viel Platz, frischer Luft und gentechnikfreiem Bio-Futter aus ökologischer Kreislaufwirtschaft.



**Natürlich, kontrolliert und mit gutem Gewissen.**



*Tip:* Achten Sie beim Einkauf auf unsere Minis – **immer nur für kurze Zeit** – gibt es die leckeren **Eier unserer Junghennen**. Besonders aromatisch **dank des hohen Dotteranteils!** Lassen Sie sich verführen.

# Unsere Marktzeiten\*



## Täglich

- Einkaufszentrum Mercado - Ottensen / Mo.-Sa. 10-20 Uhr

## Auf den Wochenmärkten

- Buchholz i.d.N. - Wochenmarkt Innenstadt / Mi. 8-13 Uhr
- Buxtehude Altkloster - Wochenmarkt auf dem Schafmarkt / Sa. 8-12 Uhr
- Hamburg-Eimsbüttel - Wochenmarkt Grelckstraße / Mi. 8:30-13:30 Uhr
- Hamburg-Groß Flottbek - Wochenmarkt Osdorfer Landstraße / Mi. 8-13 Uhr
- Hamburg-Harburg - Wochenmarkt am Sand / Di., Do., Fr. & Sa. 8-13:30 Uhr
- Hamburg-Niendorf - Wochenmarkt am Tibarg / Do. & Sa. 8-13:30 Uhr
- Hamburg-Wandsbek - Wochenmarkt am Quarree / Do.-Sa. 8-13 Uhr
- Jesteburg - Feinkostmarkt an der Lisakate / Mi. 14-18 Uhr
- Neu Wulmstorf - Wochenmarkt am Rathaus / Mi. 8-13 Uhr & Fr. 8-16 Uhr
- Uetersen - Wochenmarkt / Fr. 7-13 Uhr
- Winsen/Luhe - Wochenmarkt in der Rathausstraße / Di. 9-17 Uhr

\* Aufgrund personeller Engpässe kann es zu abweichenden Öffnungszeiten kommen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis. Vielen Dank!

