



# RAUS INS GRÜNE “

Sommerliche Rezeptideen zum Genießen & Teilen





## EIER, FLEISCH & “ *hausgemachte* KÖSTLICHKEITEN

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

Alles mit Liebe gemacht – für echten Genuss.

*Guten Appetit!*



# SOMMERLICH GUT. EINFACH GENIESSSEN.

Sommermomente, die schmecken.

Liebe Genießerinnen und Genießer,

**der Sommer lädt ein**, das Leben nach draußen zu verlegen – an den Grill, auf die Wiese oder an einen langen Tisch mit Familie und Freunden.

Genau dafür ist dieses Booklet gemacht: für **Genussmomente unter freiem Himmel**. Freuen Sie sich auf frische, leichte Rezepte rund um unser Sortiment – perfekt fürs Grillen, Picknicken und entspannte Sommertage.

Ob unkompliziert, kreativ oder überraschend: Unsere Rezepte machen Lust aufs Ausprobieren und Teilen. Lassen Sie sich inspirieren und **genießen Sie den Sommer mit allen Sinnen** – lecker, gesellig und ganz einfach gut.

Viel Freude beim Kochen und Genießen!

*Henner Schönecke & Team*



Henner Schönecke  
Landwirt · Geschäftsführer

UNSERE  
STANDORTE:





## PUTEN-GRILLSPIESSE

*mit BBQ-Mango-Sauce und Schönecke Krautsalat*

**ZUTATEN** (für 4 Spieße)

### FÜR DIE SPIESSE:

4 Putenschnitzel à 120–150 g, 200 g Schweinebauch ohne Schwarte in dünnen Scheiben, 1 rote Zwiebel, Salz, 2 EL Olivenöl

### FÜR DIE BBQ-SAUCE:

80 g Ketchup, 20 g Pflaumenmus, 1–2 TL Sriracha-Sauce, 1 TL Sojasauce, 1 Knoblauchzehe, 20 g frischer Ingwer, 2–3 EL Gewürzgurkenwasser, 1/2 reife Mango, 200 g Schönecke Krautsalat, Fladenbrot (optional)

### ZUBEREITUNG:

Die Putenschnitzel in mundgerechte Stücke schneiden, den Bauchspeck in Stücke schneiden. Die Zwiebel vierteln, schälen und die einzelnen Schichten voneinander lösen. Alles **abwechselnd auf vier Grillspieße stecken**. Die Spieße salzen und dünn mit Olivenöl bestreichen.

**Für die BBQ-Sauce** Ketchup, Pflaumenmus, Sriracha und Sojasauce verrühren. Knoblauch pellen, Ingwer schälen, beides fein reiben und unterrühren. Mit etwas Gewürzgurkenwasser abschmecken. Die Mango schälen, vom Stein schneiden und fein würfeln.

Die Spieße auf dem Grill **bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten grillen**, dabei regelmäßig wenden.

Die Spieße mit BBQ-Sauce beträufeln und mit Mangowürfeln bestreuen. Mit Krautsalat servieren. Dazu passt Fladenbrot.

# MAULTASCHEN-EIER-SALAT AUS DEM GLAS

*für einen Ausflug oder die sommerliche Grillparty.*

## ZUTATEN (für 4 Portionen)

4 Schönecke Eier (M), Salz, 400 g Erbsenschoten, frisch oder 100 g gekochte Erbsen (TK, aufgetaut), 1 Schalotte, 4 EL Hühnerbrühe, 4-5 EL Weißwein- oder Kräuteressig, 4 EL Olivenöl, einige Zweige Kerbel und krause Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund bunte Radieschen, 6 Maultaschen

Optional: ein paar Kerbelzweige zusätzlich, Erbsensprossen vom Beet

## ZUBEREITUNG:

Die Eier anpicken und **in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen**, anschließend in kaltem Wasser abkühlen. Die Erbsenschoten aufbrechen und Erbsen herauslösen. Die Erbsen **in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen**, dann abgießen und in kaltem Wasser abkühlen.

**Für die Vinaigrette** die Schalotte halbieren, pellen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel mit Brühe, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Kräuter hacken, den Schnittlauch fein schneiden und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Die Radieschen putzen, waschen und vierteln, mit den abgetropften Erbsen unter die Vinaigrette rühren. Die Maultaschen in Scheiben schneiden und mit dem Salat und etwas Vinaigrette beträufelt **in Portionsgläser füllen**.

Die Eier pellen, das Eiweiß fein würfeln, das Eigelb leicht zerdrücken und über den Salat geben. Mit der übrigen Vinaigrette beträufeln.

Optional mit Kerbel und Erbsensprossen dekoriert servieren.





*Gut zu wissen:*

Pro Person rechnet man ungefähr mit zwei bis fünf Lammkoteletts – je nachdem, ob sie solo als Hauptattraktion serviert werden oder im Rahmen einer größeren Grillsauce mit weiteren Köstlichkeiten.

Die Koteletts können bereits Stunden vor dem Grillen mariniert und abgedeckt im Kühlschrank bereitgestellt werden.

## LAMMKOTELETTS VOM GRILL

*mit grünem Krautsalat*

**ZUTATEN** (für 4 Personen)

**FÜR DIE MARINIERTEN LAMMKOTELETTS:**

12–20 Schönecke Lammkoteletts, Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Fenchelsaat, 1 Prise rote Chiliflocken (z. B. Piment d'Espelette oder Pul Biber), 3 EL Olivenöl

**FÜR DEN SALAT:**

2 EL Weißweinessig, 3 EL milde Peperoni-Einlegeflüssigkeit, 2 EL Olivenöl, 1 TL Walnussöl, 1 Schalotte, 150 g Feta, 1 Romana-Salat, 150 g Schönecke Krautsalat, 8 (Kalamata-)Oliven, 4 eingelegte milde Peperoni, 50 g Walnüsse

---

**ZUBEREITUNG:**

Die Lammkoteletts salzen. Pfeffer und Fenchelsaat im Mörser grob zerreiben, eine Prise Chili zugeben und alles mit 3 EL Olivenöl verrühren. Die Koteletts mit dem Würzöl marinieren.

**Für die Vinaigrette** Weißweinessig, Peperoni-Einlegeflüssigkeit, 2 EL Olivenöl und Walnussöl verrühren. Die Schalotte halbieren, pellen, fein würfeln und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Feta würfeln. Den Romana-Salat längs halbieren, in Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Die Peperoni fein schneiden, die Oliven halbieren und ggf. entsteinen. Die Walnüsse zwischen zwei Brettchen grob zerdrücken.

**Kurz vor dem Servieren** Krautsalat, Romana, Oliven, Peperoni, Feta und Walnüsse mit der Vinaigrette mischen.

Die Lammkoteletts auf dem Grill **bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten grillen** (rosa). Für eine stärker durchgegart Variante jeweils 1–2 Minuten länger grillen. Mit dem Salat servieren.

# HÄHNCHENBRUST-„TAGLIATA“

*ein Klassiker neu interpretiert*

**ZUTATEN** (für 4-6 Personen)

4 ausgelöste Schönecke Hähnchenbrüste, mit Haut, Olivenöl, ½ unbehandelte Zitrone, Salz, eine Handvoll Rauke/Rucola, 100 g Blaubeeren, 100 g grob gehobelter junger Parmesan, Fleur de Sel, 1 Fladenbrot, Chili-Marmelade (Confettura di Peperoncino, wahlweise süß-scharfe Chilisauce)

## ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrüste dünn mit Olivenöl einreiben. Mit abgeriebener Zitronenschale und Salz würzen.

Die Hähnchenbrüste **bei milder und am besten indirekter Hitze ca. 20-35 Minuten grillen**, dabei öfter wenden. Das Fleisch dann noch 2-3 Minuten am Rand ruhen lassen.

Die Brüste mit etwas Zitronensaft besprenkeln, aufschneiden und auf einer **gewärmten** Platte oder auf einem Holzbrett anrichten.

Mit Olivenöl beträufeln, mit Rauke, Blaubeeren, Parmesan und etwas Fleur de Sel bestreut servieren.

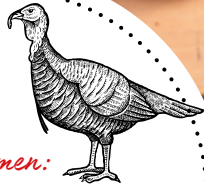
Dazu passen **kurz geröstete Fladenbrotstreifen und Chili-Marmelade**.

*Tipp:* Wer möchte, kann die Hähnchenbrüste vor dem Grillen 30-60 Minuten in einer Salzlake einlegen (1 Liter Wasser zu 40 g Salz) – das hält das Fleisch beim Garen saftiger.





*Wo unsere  
Puten herkommen:*



Seit über 40 Jahren züchtet Familie Klüver in Grevenkop bei Itzehoe Puten. Die Tiere wachsen in offenen Ställen auf Stroh auf.

Von der Aufzucht über die Schlachtung bis zur Verarbeitung bleibt jeder Schritt im Betrieb.

## PUTEN-YAKITORI-SPIESSE

*mit Schnecke-Krautsalat*

**ZUTATEN** (für 6 Spieße)

**FÜR DIE SPIESSE:**

600 g Schnecke Putenbrust am Stück, Salz, 6 Frühlingslauch, 1 EL Sesamseed, 5 EL Sojasauce, ½-1 TL Sriracha-Chili-Sauce, 1 EL Pflaumenmus

**FÜR DEN KRAUTSALAT:**

600 g Schnecke Krautsalat, ½ TL Wasabi-Paste, 1 TL geröstetes Sesamöl, 2 Beete Daikon-Kresse (optional lila und grün)

**ZUBEREITUNG:**

Das Putenfleisch in 30 Würfel von etwa 20 g schneiden und salzen. Die Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Je 5 Fleischwürfel abwechselnd mit den Frühlingszwiebeln auf sechs **feuerfeste Spieße** ziehen.

Bis zum Grillen kaltstellen.

**Für die Yakitori-Sauce** den Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Sojasauce mit Sriracha-Sauce, Pflaumenmus und geröstetem Sesam verrühren.

Den Schnecke Krautsalat mit Wasabi und Sesamöl verkneten. Die Kresse vom Beet schneiden und über den Salat streuen.

Die Spieße **auf dem Grill 4-6 Minuten grillen**, dabei zweimal wenden. Vom Grill nehmen und auf einer gewärmten Platte mit der Sauce bestreichen.

Die übrige Sauce und den Salat dazu servieren.

# BBQ CHICKEN DRUMSTICKS

*mit würziger Marinade*

## ZUTATEN (für 4 Personen)

12 Hähnchenunterschenkel (Drumsticks), 1 TL Pfeffer, 2 TL Rohrohrzucker, 1 TL Oregano, 1 TL Meersalz, 5 TL Kümmel, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 getrocknete Chilischote, 1 TL gelbe Senfsaat, 2 TL getrockneter Koriander, 1 TL getrocknete Zwiebel, 1 TL getrockneter Knoblauch

## ZUBEREITUNG:

Alle Gewürze im Mörser oder Mixer **zu einem Rub** zermahlen.

Nun die Schenkel in einen Gefrierbeutel geben und 2-3 EL vom Rub hinzugeben. Alles gründlich einmassieren und **mind. 2-3 Std. im Kühlschrank marinieren** lassen.

Danach die Hähnchenunterschenkel aus dem Beutel nehmen und ggf. leicht abtupfen. Die Drumsticks **bei ca. 180 °C bei indirekter Hitze grillen**. Dafür die Chicken Drumsticks nicht direkt über die Glut legen, sondern die glühende Kohle rechts oder links daneben platzieren. Den Deckel des Grills schließen.

**Nach ca. 25 Min. sind sie fertig.**

Mit unserem leckeren Schönecke Kartoffelsalat servieren.

*Tipp:* Keine Zeit, aber Lust auf leckere Drumsticks?

Drumsticks und Chicken Wings sind während der Grillsaison bereits fix & fertig mariniert bei uns erhältlich!

Kommen Sie uns auf dem Markt besuchen!





## 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!*

# 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

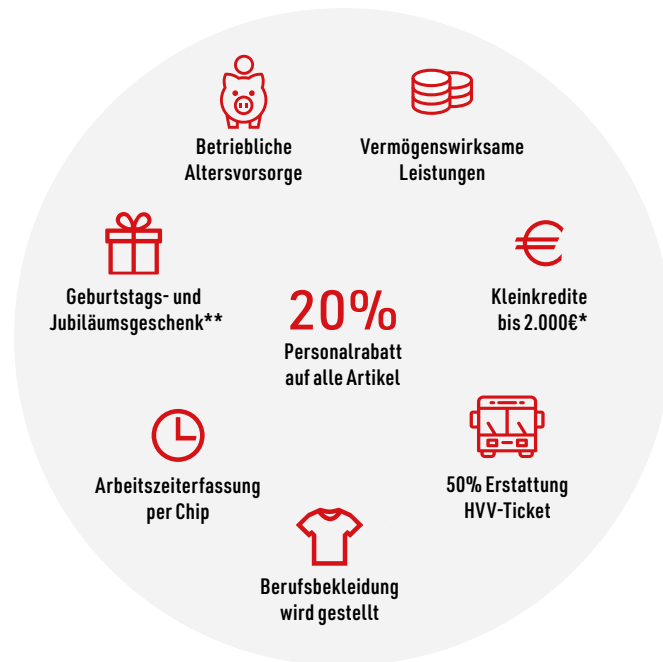


## DAS KLINGT GUT?

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



## Bleiben Sie mit uns in Kontakt! “

Folgen Sie uns auf **Instagram** und lassen Sie sich von Rezepten, saisonalen Highlights und exklusiven Einblicken inspirieren.

 [gefluegelhof\\_schoenecke](https://www.instagram.com/gefluegelhof_schoenecke)

Abonnieren Sie auch unseren **Newsletter** und erhalten Sie regelmäßig Informationen zu neuen Produkten, Angeboten und Veranstaltungen.



*Scan mich!*

