

KNUSPER-KÜCHE “

Airfryer-Rezepte für alle Anlässe



IDEEN FÜR
*schnellen &
bewussten*
GENUSS.



EIER, FLEISCH & “ *hausgemachte* KÖSTLICHKEITEN

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

Alles mit Liebe gemacht
– für echten Genuss.

Guten Appetit!



KNUSPRIG GUT. GANZ EINFACH.

Genuss aus dem Airfryer

Liebe Genießerinnen und Genießer,

der Airfryer ist als moderner Alltagshelfer längst aus vielen Küchen nicht mehr wegzudenken, und das aus gutem Grund.

Unsere Rezepte zeigen, wie vielseitig, Zeit sparend und unkompliziert sich Geflügel und Co. damit zubereiten lassen: von knusprigem Hähnchen über goldbraune Putensticks bis hin zu kreativen Gerichten aus aller Welt. Alles gelingt mit weniger Fett, dafür mit jeder Menge Knusprigkeit und Geschmack.

Ob schneller Lunch, Familienessen oder ein bewusster Genuss zwischendurch, hier ist für jeden etwas dabei. Und wer keinen Airfryer hat, kann alle Rezepte genauso einfach in der Pfanne oder im Backofen zubereiten.

Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren und Genießen!

Henner Schönecke & Team



Henner Schönecke
Landwirt · Geschäftsführer

UNSERE
STANDORTE:





PUTEN-INVOLTINI

mit Spinat-Käsefüllung

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten (plus 2 x 15 Minuten Backzeit im Airfryer)

ZUTATEN (für 4–6 Personen oder 8 Involtini)

8 längliche Scheiben Schönecke Putenbrustfilet-Schnitzel à 75 g, Salz,
8 Scheiben Bacon (ca. 150 g), 4 Scheiben Gouda, ca. 160 g Rahmspinat (TK, aufgetaut),
1 Pk. stückiges Tomatenragout (ca. 400 g EW), 1 Pk. passierte Tomaten (ca. 400 g EW),
1 EL Tomatenmark, 400 ml Hühnerbrühe, 1 gepellte Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt,
1 Pk. Gnocchi (500 g, aus dem Frischeregal)

ZUBEREITUNG:

Die **Putenschnitzel** zwischen Backpapier sanft etwas dünner klopfen, leicht salzen und mit je einer Scheibe Bacon belegen. Umdrehen, so dass die Seite mit Bacon jetzt auf der Arbeitsfläche liegt. Die Gouda-Scheiben halbieren und je eine halbe Scheibe aufs Fleisch legen. Je ca. 20 g Spinat darauf streichen, alles zusammenrollen.

Vier Involtini mit der Nahtseite nach unten in den Airfryer geben und goldbraun backen: bei 180 Grad in 15 Minuten. Die ersten Röllchen im Ofen bei 50 Grad warmhalten, die übrigen Involtini garen.

Nebenbei **Tomatenragout und passiertes Tomatensugo** mit Tomatenmark, Brühe, Knoblauch und Lorbeer aufkochen. Offen ca. 15–20 Minuten dicklich einkochen. Lorbeer und Knoblauch entfernen, die Sauce mit Salz abschmecken.

Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen und mit der Tomatensauce und den Involtini auf gewärmten Tellern anrichten. Mit Basilikum bestreut servieren.

SALATSCHÜSSEL

mit Mini-Puten „Cordon Bleu“

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten (inkl. 2 x 12 Minuten Backzeit im Airfryer)

ZUTATEN (für 2-3 Personen oder 6 Mini-Cordons Bleus)

FÜR DIE MINI-CORDONS BLEUS:

3 Scheiben Putenschnitzel (à ca. 130-150 g), Salz, 2 Scheiben Kochschinken, 3 Scheiben Raclettekäse, 2 Eier, 1 EL Schlagsahne, 80 g Mehl, 120 g Semmelbrösel, etwas Pflanzenöl

FÜR DIE SALATSCHÜSSEL:

200 g Kirschtomaten, ¼ Kopf Frisée-Salat, 100 g Edamame oder dicke Bohnen (TK), 1 kleine Dose Mais (ca. 150 g EW), 1 EL Senf, 2 EL Weißweinessig, 4 EL Hühnerbrühe, 6 EL Olivenöl, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker

ZUBEREITUNG:

Die **Schnitzel halbieren** und die Minischnitzel zwischen Backpapier mit einem Nudelholz dünn klopfen, leicht salzen. Kochschinken dritteln, die Raclette-Scheiben halbieren. Je eine halbe Scheibe Raclettekäse mit Kochschinken umwickeln und auf ein Minischnitzel auflegen, das Fleisch drüberklappen, leicht flachdrücken und die Fleischränder der Taschen übereinandergelegt mit den Zinken einer Gabel rundum zusammendrücken, wie den Rand einer Teigtasche.

Eier mit Sahne verquirlen. Schnitzel in Mehl wenden, dann durch die Eiersahne ziehen. Diesen Vorgang wiederholen. Jetzt die Schnitzel in den Bröseln wälzen, dabei die Panade fest andrücken. **Auf einem Teller kurz ruhen lassen.**

Derweil **für den Salat** die Tomaten halbieren, salzen und beiseitestellen. Den Frisée zupfen, waschen und trockenschleudern. Edamame oder dicke Bohnen



in heißem Wasser auftauen lassen, den Mais abgießen und abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette den Senf mit Essig, Gemüsebrühe und Olivenöl glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die rote Zwiebel pellen und in Ringe schneiden und mit den abgetropften Edamame und dem Mais in die Vinaigrette geben.

Die Schnitzelpanade nur leicht mit etwas Öl bestreichen und die erste Fuhre von drei Mini-Cordons Bleus **im Airfryer bei 175 Grad in 8 Minuten knusprig backen**, leicht salzen. Im Ofen bei 80 Grad warmstellen und die übrigen Mini-Cordons Bleus backen.

Kurz vor dem Anrichten die Tomaten und den Frisée zum Gemüse in der Vinaigrette geben, alles durchmischen und nochmals final abschmecken. Zu den Mini-Cordons Bleus servieren.



Gut zu wissen:

Fertig gebackene
Waffeln und Nuggets
können im Ofen bei 50 Grad
warmgehalten werden.

CHICKEN & WAFFLES

mit Sauerrahm und Ahornsirup

ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten (plus 45 Minuten Teigruhe und 2 x 14 Minuten Backzeit im Airfryer)

ZUTATEN (für 4–6 Personen)

FÜR DIE WAFFELN: 40 ml Milch, 40 ml Sahne, 10 g Zucker, 10 g Hefe, 80 g Butter, 1 Schönecke Freilandeier (M), 200 g Mehl (Type 405), 1 Prise Salz

FÜR DIE PUTEN-NUGGETS: 500 g Schönecke Putenbrust am Stück, Salz, 80 g Mehl (Type 505), ½ TL Backpulver, 125 ml eiskaltes Mineralwasser, 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 120 g Semmelbrösel, 40 g flüssige Butter, 100 g Sauerrahm, Ahornsirup, einige Halme Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Für die Waffeln Milch, Sahne und Zucker in einem Topf erwärmen, die Hefe darin auflösen. Die Butter schmelzen. Das Ei verquirlen.

Handwarme Milch und Butter mit dem Ei und einer Prise Salz zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen weitere 5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort **45 Minuten gehen lassen**.

Putenbrust in mundgerechte Würfel schneiden und salzen, kaltstellen. Für die Panierung Mehl und Backpulver mischen und sieben. 125 ml eiskaltes Mineralwasser hinzugeben und rasch mit einem Schneebesen zu einem cremigen Teig rühren. Den Teig leicht salzen und pfeffern. Die Putenwürfel unterrühren, dann in den Bröseln wälzen, die **Panierung andrücken**.

Im Waffeleisen bei mittlerer Hitze acht Waffeln in **je 3–4 Minuten** goldbraun backen. Nebenbei die Nuggets mit flüssiger Butter betupfen und in zwei-drei Durchgängen **im Airfryer bei 180 Grad in 14 Minuten** goldbraun backen.

Sauerrahm cremig rühren und salzen, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Waffeln mit Nuggets anrichten, mit Sauerrahm und Ahornsirup **nach Geschmack** beträufeln und mit Schnittlauch bestreut servieren.

PINK-GLASNUDELSALAT

mit Curry-Putenwürfeln

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten

ZUTATEN (für 2 Personen)

100 g Glasnudeln, 150 ml Hühnerbrühe, 150 ml Rote-Bete-Saft, 50 g Erbsen (TK), 350 g Putenbrust, Salz, 1-2 TL gelbe Currypaste, 1 EL Olivenöl (plus etwas für die Nudeln), 1-2 EL (Rotwein-)Essig, Sriracha-Sauce (nach Geschmack), 40 g Cashewkerne

ZUBEREITUNG:

Hühnerbrühe und Rote-Bete-Saft aufkochen. Die **Glasnudeln** zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. **3 Minuten leicht köcheln**, dann vom Herd nehmen und noch kurz ziehen lassen. Die Erbsen in heißem Wasser auftauen.

Die **Putenbrust** in mundgerechte Würfel schneiden, salzen und mit Currypaste und Öl marinieren. **Im Airfryer bei 190 Grad ca. 8 Minuten** garen.

Die **Glasnudeln** aus dem Topf in eine Schüssel geben und mit Essig und etwas Öl **marinieren**. Mit Salz und Sriracha nach Geschmack abschmecken.

Die Cashewkerne zwischen zwei Brettern grob zerdrücken.

Die lauwarmen Nudeln in Bowls geben, mit Putenwürfeln, Erbsen und Cashews toppen und servieren.



Tipp:

Grundsätzlich macht es Sinn,
**Paniertes immer ein paar
Minuten ruhen zu lassen.**

Dabei verbindet sich die Panade
besser mit dem Fleisch und wird
im Ergebnis auch krosser.

PUTEN-STÄBCHEN

mit Kartoffelpüree und Rahmspinat

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten (plus 2-3 x 14 Minuten Backzeit im Airfryer)

ZUTATEN (für 4 Personen)

500 g Schönecke Putenbrust am Stück, Salz, 150 g Semmelbrösel,
1 EL Paprikapulver (edelsüß), 1 Schönecke Freilandeier (L), 1 EL Sahne, 2 EL Mehl
(Type 405), 800 g gekochte, mehligkochende Kartoffeln, 150 ml Milch, 1 EL Butter,
Muskatnuss, 450 g Rahmspinat (TK, aufgetaut), 30 g geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG:

Für die **Putenstäbchen** die Putenbrust längs in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden,
die Streifen in 5-6 cm lange Stücke schneiden und salzen.

Semmelbrösel mit Paprikapulver mischen. Ei mit Sahne verquirlen.

Die Putenstücke in Mehl wenden, ins Ei tauchen und in den Bröseln wälzen,
die **Panierung** andrücken.

Für das Kartoffelpüree die Milch mit Butter aufkochen, die Kartoffeln
hineinpressen und alles heiß und cremig rühren. Mit Salz und einem Hauch
Muskat würzen.

Die Putenstäbchen mit flüssiger Butter betupfen und in zwei-drei Durchgängen
im Airfryer bei 180 Grad in 14 Minuten goldbraun backen.

Schon gebackene Stäbchen können im Ofen bei 50 Grad warmgehalten werden.

Nebenbei den Spinat erwärmen und alles zusammen servieren.

KATSU SANDO SANDWICH

mit saftigen Putenschnitzeln

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten (plus 2 x 14 Minuten Backzeit im Airfryer)

ZUTATEN (für 4 Sandwiches)

50 g Ketchup, 1 EL Pflaumenmus, Sriracha-Chilisauce, 2 EL Sojasauce,
500 g Schönecke Krautsalat, ½ TL Wasabi-Paste, 1 TL geröstetes Sesamöl,
2 Putenschnitzel à ca. 180 g, 1 Schönecke Freilandei (M), 1 EL Sahne,
2 EL Mehl (Type 405), 80 g Panko-Brösel (wahlweise Semmelbrösel),
30 g geschmolzene Butter, 8 Scheiben Sandwichtoast

ZUBEREITUNG:

Für die **Tonkatsu-Sauce** den Ketchup mit Pflaumenmus, Chilisauce (eher subtil) und 2 EL Sojasauce verrühren. Leicht salzen. Den Schönecke Krautsalat mit Wasabi und Sesamöl verkneten.

Die **Putenschnitzel** in drei Stücke à ca. 60 g schneiden und diese zwischen Backpapier sanft etwas dünner klopfen. Ei mit Sahne verquirlen. Die Schnitzel in Mehl wenden, ins Ei tauchen und in den Bröseln wälzen, die Panierung andrücken. Die Schnitzel mit flüssiger Butter betupfen und in zwei Durchgängen im Airfryer bei 180 Grad in 14 Minuten goldbraun backen.

Die **Sandwich-Toastscheiben** dünn mit Sauce bestreichen, dünn mit Krautsalat belegen, die Schnitzel auflegen und zusammenklappen. Einmal halbieren und mit der übrigen Sauce und Krautsalat servieren.

Sie bereichern jede Grillparty und sind schnell und einfach gemacht.





ECHTE 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!

Einföhrbedingungen: Jeder Gutschein ist einmalig einlösbar, pro Person und Einkauf. Gültig bis 31.12.2026 an allen unseren Ständen. Nur im Original - Kopien sind ungültig. Nicht mit anderen Aktionen oder Rabatten kombinierbar. Keine Barauszahlung, keine Restwerterstattung. / Eiersalat-Gratisprobe: Ein Schälchen (ca. 150 g), solange der Vorrat reicht. / Bring-jemanden-mit-Gutschein: Gilt für einen gemeinsamen Einkauf mit einer Begleitperson. Beide erhalten 10% auf ihren jeweiligen Einkauf. / Kartoffelsalat-Zugabe: kleine Schale ca. 150 g Kartoffelsalat gratis beim Kauf von 4 Geflügelwienern. Solange der Vorrat reicht. - Geflügelhof Schönecke GmbH - Fliegenmoor 24 - 21629 Neu Wulmstorf

10% Rabatt

auf deinen gesamten Einkauf bei uns!

Gültig bis 31.12.2026 · An allen Schönecke-Ständen · Nur im Original | Einföhrbedingungen s. links



1X hausgemachter Eiersalat GRATISPROBE

ca. 150 g



Gültig bis 31.12.2026 · An allen Schönecke-Ständen · Nur im Original | Einföhrbedingungen s. links

Bring jemanden mit GUTSCHEIN

Freunde mitbringen, gemeinsam sparen.

10% auf Euren gemeinsamen Einkauf bei uns.

Gültig bis 31.12.2026 · An allen Schönecke-Ständen · Nur im Original | Einföhrbedingungen s. links



Beim Kauf von 4 Geflügelwienern gibt's eine kleine Schale (ca. 150 g)

KARTOFFEL- SALAT GRATIS



Gültig bis 31.12.2026 · An allen Schönecke-Ständen · Nur im Original | Einföhrbedingungen s. links

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

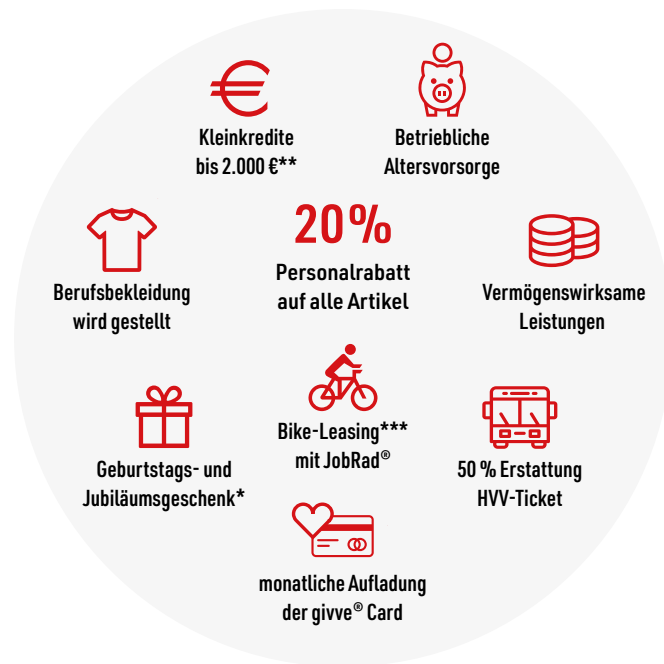


DAS KLINGT GUT?

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



IHRE BENEFITS AUF EINEN BLICK



*Geschenk zum Jubiläum (ab 5 Jahren Betriebszugehörigkeit)

**für Mitarbeiter in Vollzeit, nach der Probezeit

*** bei unbefristetem Vertrag

Geflügelhof Schönecke GmbH

Isabel Gholami · HR

Tel. 04168 9131-44

bewerbung@schoenecke.de

Fliegenmoor 24 · 21629 Neu Wulmstorf

Weitere Infos:

www.schoenecke.de



gefluegelhof_schoenecke



gefluegelhofschoenecke

KOMMEN SIE “ UNS BESUCHEN!

Stallführungen und Einblicke in
unsere nachhaltige Landwirtschaft



Ein **Hofbesuch** ist wie ein kleiner Urlaub auf dem Land, nur näher, frischer und persönlicher.

Erleben Sie unsere **Freilandställe hautnah** und werfen Sie gemeinsam mit unserem Betriebsleiter Tom Metzger einen **Blick hinter die Kulissen**. Mit über 20 Jahren Erfahrung teilt er sein Wissen mit echter Leidenschaft. **Ein Besuch, der begeistert.**

Vereinbaren Sie gleich einen Termin bei uns.

Jetzt per Mail anmelden und mit uns ins Hofleben eintauchen!

Tel. 04168 9131-0 oder besichtigung@schoenecke.de

Mehr Infos auf: www.schoenecke.de/hofbesuche/

Stand: Juni 2026

