

## Kräftiger Genuss aus Osteuropa

### Neu bei ZIMBO: Originale aus Polen und Ungarn

**Bochum, 31. März 2010** – Osteuropa liegt im Trend. Ob als Ziel für einen Städtetrip oder für einen ausgedehnten Sommerurlaub. Und auch als Region, in der es viele leckere Spezialitäten gibt. Einige Aushängeschilder für diese Spezialitäten bringt ZIMBO mit seinen Neuheiten aus Polen und Ungarn ab April auch auf den deutschen Markt. Echte Originale, die in den beiden ZIMBO-Herstellungsbetrieben in Perbál und Krakau gefertigt werden.

Die Polen-Range umfasst Krakauer, Geflügel-Krakauer und Cabanossi. Alle kräftig gewürzt mit einer ausgeprägten Knoblauchnote – so wie es die Polen lieben. Dabei sind die Krakauer-Produkte besonders leicht: Mit unter 3 Prozent Fett unterstützen Sie eine ausgewogene und bewusste Ernährung. Im Ungarn-Sortiment gibt es zwei Neuheiten: die traditionelle Kolbasz und die sorgfältig geräucherte „Turista“, eine herzhafte Kochszalami. Typisch ungarisch sind sie intensiv gewürzt mit einem charakteristischen Paprika-Aroma.

Für alle, die immer wieder gerne neue Rezepte ausprobieren, hat ZIMBO auch mit den Neuheiten aus Osteuropa wieder tolle Ideen entwickelt. Im Handumdrehen zubereitet zeigen sie, was man aus Aufschnitt alles zaubern kann.

#### Produktinformationen:

##### *Original aus Polen:*

Krakauer	80 g, 1,29 € (UVP) (NEU   ab 1. April 2010 im Kühlregal)
Geflügel-Krakauer	80 g, 1,29 € (UVP) (NEU   ab 1. April 2010 im Kühlregal)
Krakauer (am Stück)	180 g, 2,49 € (UVP) (NEU   ab 1. April 2010 im Kühlregal)
Cabanossi	200 g, 2,49 € (UVP) (NEU   ab 1. April 2010 im Kühlregal)

##### *Original ungarisch:*

Ungarische Szalami	80 g, 1,29 € (UVP)
Ungarische Szalami mit Käserand	80 g, 1,29 € (UVP)
Ungarische Turista	80 g, 1,29 € (UVP) (NEU   ab 1. April 2010 im Kühlregal)
Ungarische Kolbasz	80 g, 1,29 € (UVP) (NEU   ab 1. April 2010 im Kühlregal)
Ungarische Szalami mit Edelschimmel	250 g, 3,49 € (UVP)

## Krakauer-Kartoffelplätzchen

(Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten)



### Zutaten (für 4 Personen)

2 Pakete ZIMBO Original Krakauer (36 Scheiben)

600 g Kartoffeln, festkochend

3 Eier

Salz, Pfeffer

2 Scheiben Toastbrot, gerieben

2 EL Butter

250 g sauer eingelegte Rote Beete

100 g Schmand

3 EL Schnittlauchröllchen

2 EL Meerrettich

pro Portion

kcal	387
kJ	1623
Eiweiß: (g)	23
Fett: (g)	12
Kohlenhydrate (g)	35

### Und so wird's gemacht:

Kartoffeln in der Schale ca. 20 Minuten kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eier und Toastbrotbrösel untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 24 Krakauerscheiben mit der Kartoffelmasse bestreichen. Jeweils zwei davon aufeinanderlegen und andrücken. Obenauf jeweils noch eine Krakauerscheibe in die Kartoffelmasse drücken. Mit den Händen die Ränder abrunden und auf diese Weise 12 Plätzchen formen. Alternativ kann man auch die Krakauer in kleine Würfel schneiden, unter die Kartoffelmasse mischen und dann 12 runde Handteller große Plätzchen formen. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Plätzchen bei kleiner Hitze von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten. Währenddessen Schmand mit Schnittlauch und Meerrettich verrühren. Rote Beete in feine Stifte schneiden und mit dem Schmand zu den Kartoffelplätzchen servieren.

## Fächerröstbrot mit ungarischer Szalami

(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)



### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Packung (80g) ZIMBO Ungarische Szalami
- 4 Scheiben Weizen-Mischbrot (200g)
- 4 gelbe Spitzpaprika (350g)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

pro Portion

kcal	293
kJ	1213
Eiweiß: (g)	8
Fett: (g)	15
Kohlenhydrate (g)	30

### Und so wird's gemacht:

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Brotscheiben toasten oder grillen. Die Paprikastreifen in Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und edelsüßer Paprika würzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die getoasteten Brotscheiben mit der gedünsteten Paprika belegen und darauf fächerförmig die Salamischeiben arrangieren. Mit gelber Paprika und Thymian garnieren.

Fotos: Zimbo  
Abdruck frei bei Quellenangabe

## **Über ZIMBO**

ZIMBO zählt zu den führenden Marken-Anbietern für Fleisch- und Wurstwaren in Deutschland. Darüber hinaus ist das Unternehmen in nahezu allen osteuropäischen Ländern mit Produkten für den Lebensmittel-einzelhandel aktiv. In Tschechien betreibt ZIMBO zudem zahlreiche Fleischereifachfilialen. Aktuell beschäftigt das Unternehmen, das 1953 von Max Zimmermann gegründet wurde, rund 2.200 Mitarbeiter und hat einen Umsatz von 290 Mio. € p.a. Seit Oktober 2008 gehört ZIMBO zur Bell Gruppe, der Nr. 1 der Schweizer Fleischwarenindustrie. Weitere Informationen unter [www.zimbo.de](http://www.zimbo.de).

## **Medienkontakt**

ZIMBO Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG  
c/o HERING SCHUPPENER  
Unternehmensberatung für Kommunikation GmbH  
Verena Schütte/ Nora Lippelt  
Tel: +49 (0)211/43079-32/ -81  
Mail: [vschuette@heringschuppener.com](mailto:vschuette@heringschuppener.com)/  
[nlippelt@heringschuppener.com](mailto:nlippelt@heringschuppener.com)

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten