

Leicht ins Frühjahr mit „Mediterranem Corned Beef du Chef“

Neu interpretiertes Traditionsprodukt als Brotbelag oder für leckere Rezepte

Bochum, 17. Februar 2011 – Der Frühling kündigt sich an und der Winterspeck klebt noch auf den Hüften? Dann gilt es jetzt, sich bewusst zu ernähren. ZIMBO sorgt dafür, dass das nicht langweilig sein muss: Mit dem „Mediterranen Corned Beef du Chef“ hat der Markenanbieter für Fleisch- und Wurstwaren eine neue Variante des leichten Aufschnittklassikers im Sortiment. Mit Ralf Zacherls ureigener Kreativität ist aus dem etwas angestaubten Traditionsprodukt ein ganz neues typisch mediterranes Geschmackserlebnis geworden. Dafür sorgen getrocknete Tomaten, Oliven, Sardellen und Kapern. Mit rund vier Prozent Fett eignet sich das neue Corned Beef von ZIMBO perfekt für eine ausgewogene Ernährung. Aber nicht nur auf einem kernigen Brötchen oder einem kräftigem Graubrot schmeckt dieser Aufschnitt. Auch als Zutat für ein cremiges Risotto ist er ein echtes Highlight.

Spinat-Risotto mit Zacherl's Mediterranem Corned Beef



Zutaten (für ca. 4 Personen)

150 g ZIMBO Zacherl`s Mediterranes Corned Beef du Chef (6 Scheiben)

200 g Risottoreis (Carnaroli, Arborio oder Vialone nano)

1 Schalotte

Knoblauch

3 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

ca. 1,2 l Geflügelfond

2 Staudensellerie

50 g junger Spinat

20 g Butter

60 g Parmesan, frisch gerieben

½ Bd. Basilikum

2 EL geröstete Pinienkerne

4 EL bestes Olivenöl

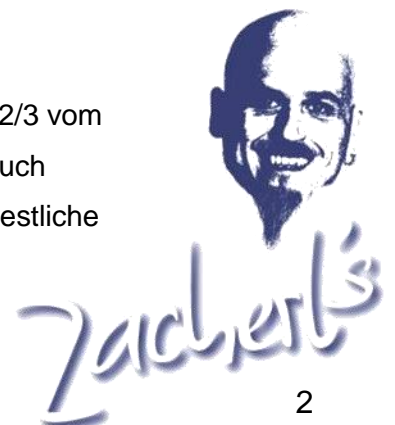
Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zucker

Und so wird's gemacht:

Den Staudensellerie waschen und in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Zucker würzen. Das Corned Beef in ca. ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen, fein würfeln und den Knoblauch anschlagen (also mit einer Pfanne oder einem schweren Topf quetschen). Beides farblos in 3 EL Olivenöl anschwitzen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, den Reis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen.

Den Weißwein reduzieren, dann mit heißem Geflügelfond auffüllen, so dass der Reis immer bedeckt ist. Das Risotto bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 17 Minuten garen und immer wieder mit Geflügelfond angießen. Den Sellerie nach ca. 12 Minuten Kochzeit zum Risotto geben.

Wenn das Risotto bissfest ist, Butter, gewaschenen und geputzten Spinat, 2/3 vom Corned Beef, gezupftes Basilikum und Parmesan unterrühren. Den Knoblauch entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Teller verteilen, das restliche Corned Beef und die Pinienkerne auf den Portionen verteilen, mit bestem Olivenöl beträufeln und servieren.



Produktinformation:

Zacherl's Mediterranes Corned Beef du Chef

100 g, 1,79 € (UVP)

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 Lebensmitteleinzelhandel aktiv. In Tschechien betreibt ZIMBO zudem zahlreiche Fleischereifachfilialen. Aktuell beschäftigt das Unternehmen, das 1953 von Max Zimmermann gegründet wurde, rund 2.000 Mitarbeiter und hat einen Umsatz von 267 Mio. € p.a. Seit Oktober 2008 gehört ZIMBO zur Bell Gruppe, der Nr. 1 der Schweizer Fleischwarenindustrie. Weitere Informationen unter www.zimbo.de.

Medienkontakt

ZIMBO Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG
c/o HERING SCHUPPENER
Unternehmensberatung für Kommunikation GmbH
Nora Lippelt/Tina Hering
Tel: +49 (0)211/43079-81/-53
Mail: nlippelt@heringschuppener.com/
thering@heringschuppener.com

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

