



# DAS KOCHBUCH

Lieblingsgerichte aus aller Welt

**75**  
YEARS  
1949 - 2024

**BERTHOLD**  
*Feiern Sie mit uns!*







# Im Schwarzwald verwurzelt,

*aber in der ganzen Welt zu Hause.*

Seit den Anfängen von Berthold vor 75 Jahren ist unser Unternehmen seiner Heimat eng verbunden. Tief verwurzelt im Schwarzwald sind wir den regionalen Traditionen treu geblieben, aber auch neugierig, über den Tellerrand zu schauen und Neues zu entdecken.



Und so feiern wir dieses stolze Jubiläum mit unseren Kollegen, Freunden und deren Familien auf der ganzen Welt. Kochen, essen und genießen sind ein wichtiger Teil der Lebensqualität. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch die Küchen und Lieblingsgerichte unserer Kollegen aus verschiedenen Regionen der Welt.

Ein herzliches Dankeschön an alle Kolleginnen und Kollegen, die teilgenommen haben, für ihre Kreativität und ihr Engagement. Entdecken Sie die Geschichten hinter den besten Gerichten unseres Kochwettbewerbs. Entdecken Sie Bertholds Küche neu - Gerichte, die Sie an Ihre Kindheit oder die Küche Ihrer Großmutter erinnern. Sie schmecken ehrlich, kommen von Herzen und sind einfach köstlich!

Das Kochen kann beginnen. Also ran an die Töpfe, fertig, los!

Ihr

Thomas Schild

Head of Corporate Marketing

75  
YEARS  
1949 - 2024

*BERTHOLD*

# Inhaltsverzeichnis

## *Suppen*

Ofensuppe	5
-----------	---

## *Hauptgerichte*

Spaghetti alla Carbonara	7
Pollo En Samfaina	11
Karaage	13
Elsässer Flammkuchen mit schwäbischen Zutaten	17
Schnelles französisches “Boef Bourguignon” für den Schnellkochtopf	18

## *Menüs*

3-Gänge-Berthold-Geburtstagsmenü	21
----------------------------------	----





# Ofensuppe

---

von Regina Schmid

ergibt bis zu 12 Portionen

**1 ½ kg geschnittenes Fleisch (z. B. Pute), mit Salz und Pfeffer würzen**

**Gekörnte Fleischbrühe**

**4 - 6 Zwiebeln**

**2 Gläser Champignons in Scheiben geschnitten (je ca. 530 g mit Brühe)**

**2 Gläser Tomatenpaprika (165 g, abtropfen lassen)**

**500 g tiefgekühlte Erbsen**

**1 große Dose Ananasstückchen (490 g)**

**1 Dose Chilisaucce (ca. 320 g)**

**1 Liter Schlagsahne**

**½ Flasche Curryketchup**

**¾ Liter Wasser**

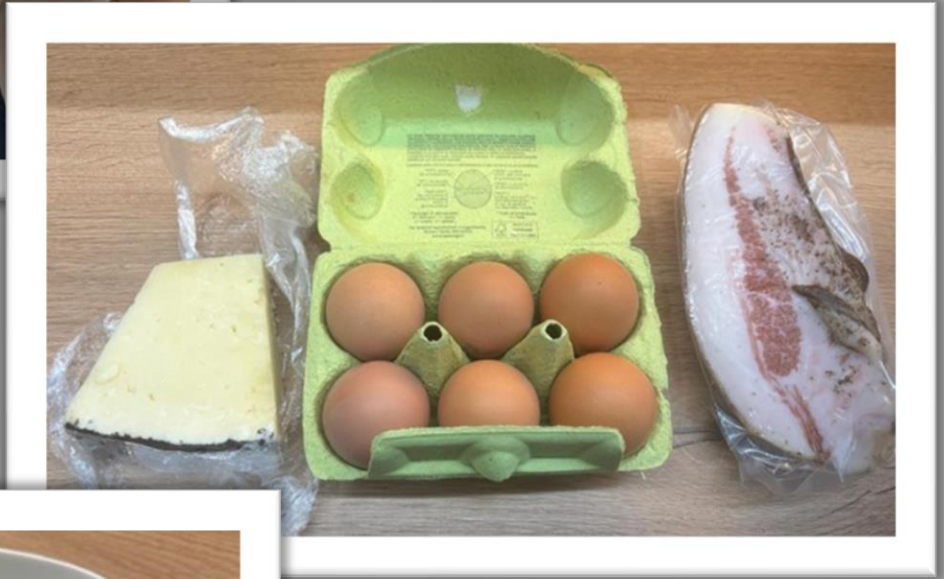
Am 21.03.2024 abends traf sich der Service Innen- und Außendienst anlässlich des jährlichen Service-Meetings, zum Abendessen im privaten Rahmen bei „Schmids“ in Agenbach.

Bei Gulasch- und Ofensuppe, selbstgebackenem Brot und allerlei Getränken war es ein geselliger und gemütlicher Ausklang des Tages.

Wir hoffen alle, dass wir uns im nächsten Jahr wieder in diesem Rahmen treffen können.

1. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und umrühren.
2. Den Ofen vorheizen.
3. In den Ofen schieben. Bei 180 Grad mit Heißluft oder bei 200 Grad mit Ober-Unterhitze 1 ½ Stunden garen.
4. Nach einer halben Stunde einmal umrühren.
5. Als Beilage Brot oder Baguette.

Tipp: Aufgewärmt schmeckt es noch besser!





# Spaghetti alla Carbonara!

*von Emanuele Ianarelli*

ergibt 4 Portionen

**5 Eier (in Italien sagt man "eines für jede Person plus eines für die Pfanne")**

**400 g Spaghetti**

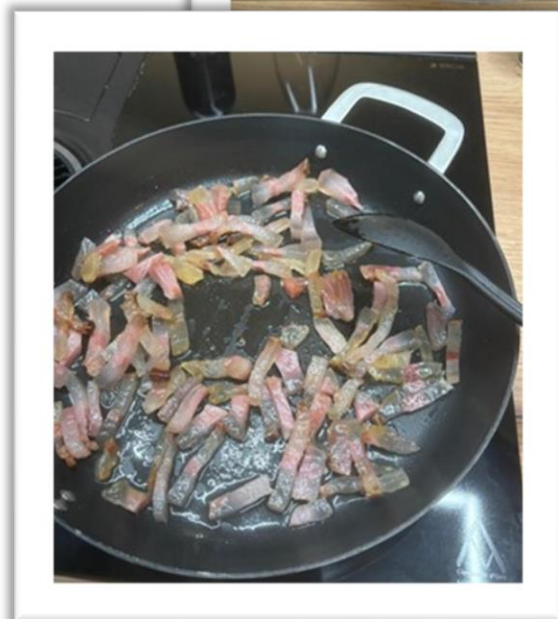
**100 g Pecorino Romano**

**200 g Guanciale**

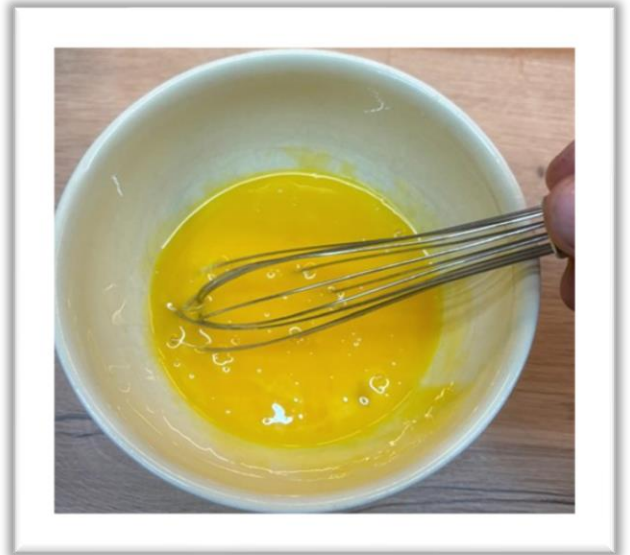
**Pfeffer ("Quanto Basta")**

1. Nehmen Sie ein 200 g schweres Stück Guanciale und schneiden es in gleichmäßige, nicht zu dicke Scheiben. Legn Sie es in eine Pfanne und braten es in seinem eigenen Fett, ohne Öl oder Butter hinzuzufügen, sonst komme ich zu Ihnen nach Hause!
2. Sobald der Guanciale fertig (knusprig) ist, vom Herd nehmen.

Man braucht gar nicht so viele Zutaten, um etwas Besonderes zuzubereiten...



3. Nehmen Sie die 5 Eier und trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß.
4. Dann die Eigelbe mit 50 g Pecorino-Käse verquirlen.

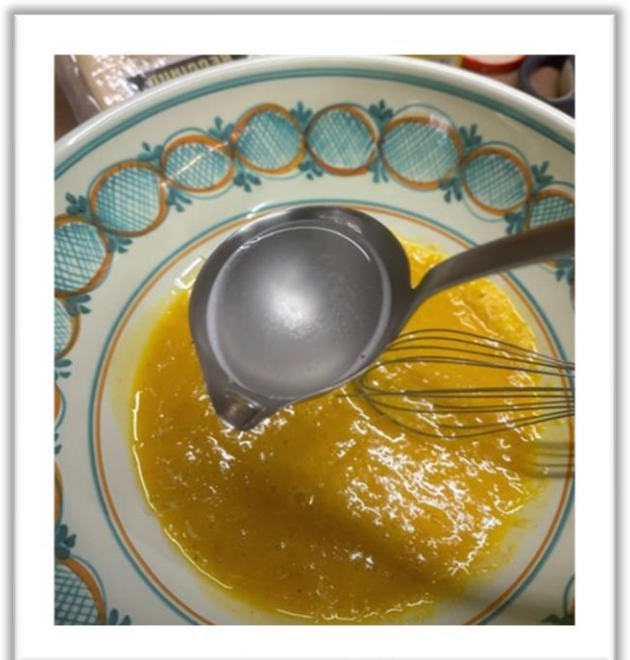


5. Das Wasser zum Kochen bringen, das Salz und 400 g Spaghetti hinzufügen.

Achten Sie darauf, dass Sie das Salz vor den Nudeln und die Spaghetti nach dem Aufkochen des Wassers hinzufügen. Wenn Sie die Spaghetti zuerst hineingeben, komme ich - Sie wissen schon - zu Ihnen nach Hause!!!!



6. Geben Sie einen Schöpflöffel des Kochwassers in die Eigelb-Sauce.

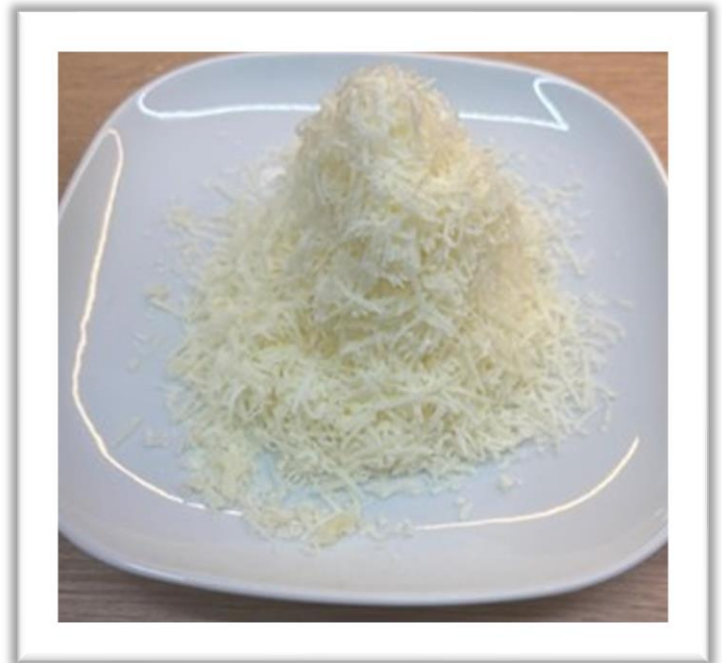




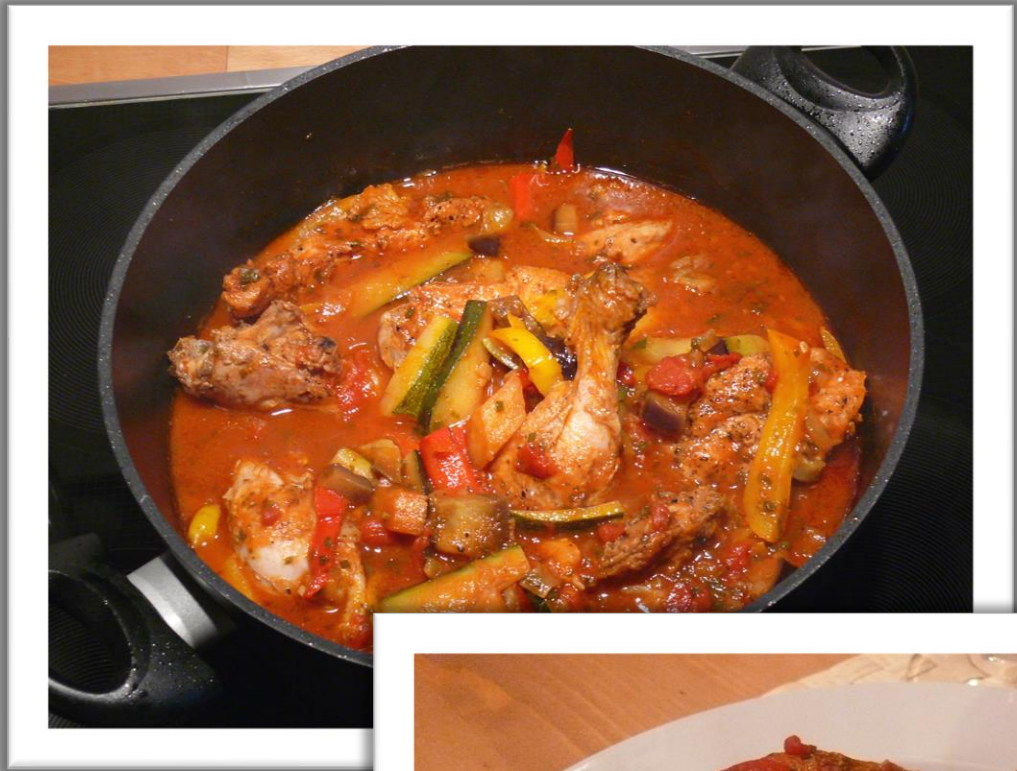
7. Sobald die Nudeln al dente sind, abgießen und in die Pfanne mit dem Guanciale geben. Die Eiersauce hinzufügen, aber darauf achten, dass die Pfanne nicht heiß ist, sonst entsteht ein Omelett !!!!!



8. Mit schwarzem Pfeffer und Pecorino bestreuen!



**Sei still und genieße!**





# Pollo En Samfaina

---

von Thomas Schild

ergibt 4 Portionen

**1 Huhn (1,5 kg), in 8 Stücke geschnitten**  
**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**  
**80 ml Olivenöl**  
**2 große Zwiebeln, gewürfelt**  
**400 g Auberginen, geschält und in 2 cm große Würfel geschnitten**  
**3 zerdrückte Knoblauchzehen**  
**350 g Zucchini, in Streifen geschnitten**  
**2 Paprikaschoten, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten**  
**2 Dosen gehackte Tomaten**  
**1 Lorbeerblatt**  
**2 Esslöffel gemischte, gehackte Kräuter, z. B. Thymian, Oregano und glatte Petersilie**  
**125 ml Weißwein**

Als meine Frau und ich uns kennenlernten, stellten wir schnell fest, dass wir beide gerne kochen und gut essen. So haben wir es uns zur Tradition gemacht, jedes Jahr ein neues Kochbuch zu kaufen und daraus verschiedene Gerichte zu kochen.

Das hier vorgestellte Gericht stammt aus einem spanischen Kochbuch. Für die Spanier ist "Samfaina" ein katalanisches Ratatouille. Für die Katalanen ist Ratatouille eine provenzalische Samfaina. Wie auch immer, es schmeckt einfach köstlich und passt perfekt zu geschmortem Geflügel.

1. Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl erhitzen und das Hähnchen schubweise von allen Seiten anbraten, herausnehmen und die Hitze etwas reduzieren.
2. Die Zwiebeln in demselben Öl etwa 10 Minuten anbraten. Auberginen, Knoblauch, Zucchini und Paprika hinzugeben. Weitere 10 Minuten kochen.
3. Nun die gehackten Tomaten, das Lorbeerblatt, die gehackten Kräuter und den Wein hinzugeben. Die Hähnchenteile wieder hineinlegen. Zum Kochen bringen, abdecken und bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch und das Gemüse gar sind.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.





# Karaage

von Tadashi Yoshida

ergibt 4 Portionen

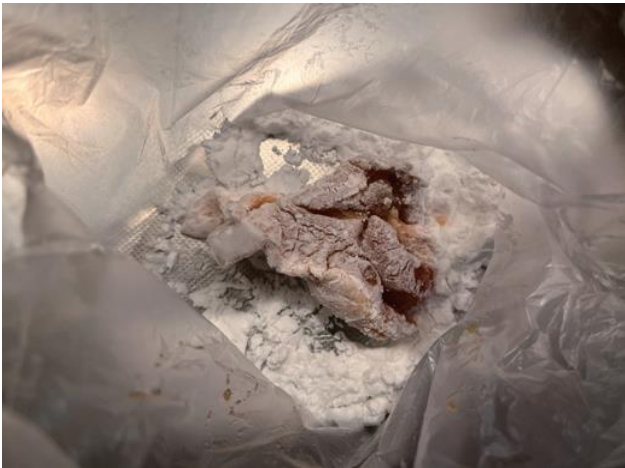
**Hähnchen (600 g) in mundgerechte Stücke geschnitten**  
**200 ml Sojasauce**  
**40 g geriebener Ingwer**  
**20 g geriebener Knoblauch**  
**Sonnenblumenöl oder ein anderes Pflanzenöl**



Was bedeutet Karaage? Karaage bezeichnet eine Garmethode mit Frittieröl und die damit zubereiteten Speisen.

Beim Ausbacken werden die Zutaten leicht mit Mehl oder Kartoffelstärke bestäubt und in Öl frittiert. Viele Menschen denken bei Brathähnchen nur an die Zutaten für Brathähnchen, aber es geht keineswegs nur um die Zutaten. Es ist typisch japanische Hausmannskost.

1. Wir verwenden einheimische Hähnchen- und Schenkelteile. In mundgerechte Stücke schneiden. Aus Sojasauce, geriebenem Ingwer und geriebenem Knoblauch eine Marinade herstellen.
2. Wenn keine frischen Zutaten verfügbar sind, können Sie auch die entsprechenden Pasten aus der Tube verwenden. Lassen Sie das Huhn mehrere Stunden in der Marinade liegen.



3. Mit Kartoffelstärke bestäuben.



4. In sehr heißem Öl bei 180°C frittieren, bis das Fleisch gar ist.



5. Auf einem Teller anrichten und mit Salat, Reis, verschiedenen Eintöpfen und Essiggurken servieren - fertig ist Ihr typisch japanisches Abendessen!









# Elsässer Flammkuchen mit schwäbischen Zutaten

---

*von Jürgen Betzelt*

ergibt 2 Backbleche

## Zutaten für den Teig

**500 g Mehl**

**7 Esslöffel Olivenöl**

**2 Eigelb**

**1 Teelöffel Salz**

**250 ml Wasser**

## Zutaten für den Belag

**500 g Zwiebeln**

**300 g Schwarzwälder Schinken, 3 mm dick**

**500 g saure Sahne**

**400 g Crème fraîche**

**Salz, Pfeffer**

Es ist nicht nur ein besonders schmackhaftes Rezept mit heimischen Zutaten, sondern unterstreicht auch die Verbundenheit mit unserem Nachbarland und die Partnerschaft, die Deutschland mit anderen europäischen Ländern und insbesondere mit Frankreich pflegt.

1. Alle Zutaten für den Teig mischen. Etwas Öl für das letzte Kneten beiseite stellen. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln, je nach Größe, in  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Ringe schneiden. Den Speck in möglichst dünne, ca. 2 cm lange Streifen schneiden.
3. Crème fraîche und saure Sahne mit etwas Salz (Achtung: der Speck ist bereits würzig) und Pfeffer würzen und mit der Hand verrühren. Wenn Sie zu viel/zu schnell mixen, wird der Belag zu flüssig! Die angegebene Menge ist für die Fladen sehr großzügig bemessen.
4. Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen Fladen ausrollen (Hinweis: Der Untergrund scheint beinahe durch). Das Fladenbrot bis zum Rand mit dem Belag bestreichen (ca. 2-3 mm dick). Unbestrichener Teig verbrennt eher! Mit Zwiebeln und Speck belegen und im Ofen bei 300°C 8 Minuten backen.





# Schnelles französisches “Boef Bourguignon” für den Schnellkochtopf

*von Florence Linne*

ergibt 4-6 Portionen

**800 g Rindfleisch für das Bourguignon**  
**100 g Speck (optional)**  
**2 Zwiebeln**  
**1 Teelöffel Salz**  
**0,5 l Rotwein**  
**2-3 Esslöffel Mehl**  
**Öl, Salz, Pfeffer und Thymian**  
**4-6 Möhren (optional)**

Dieses Rezept ist ein absoluter Favorit für Gäste und Familie! Die Portionen können leicht an eine kleine oder große Gruppe angepasst werden. Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, können Sie die übliche Kochzeit (normalerweise 2-3 Stunden) verkürzen.

Ich liebe es, dieses Gericht zu kochen, wenn sein verführerischer Duft das Haus erfüllt. Es ist ein sehr französisches Gericht, das mit einem köstlichen Rotwein zubereitet wird. Der gleiche Wein sollte zu diesem Gericht serviert werden. Als Beilage empfehlen wir Gratin Dauphinois, Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree. Ein Zweig Petersilie darüber ist eine schöne Dekoration - guten Appetit!

1. Die Zwiebeln hacken. Die Möhren schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden.
2. Das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden.
3. Etwas Öl in einem Schnellkochtopf erhitzen. Wenn es heiß ist, das Fleisch von allen Seiten anbraten.
4. Beiseite stellen. Dann die Zwiebeln einige Minuten lang alleine braten.
5. Beiseite stellen und die Karotten in das Öl geben. Für 3 Minuten anbraten.
6. Das Fleisch und die Zwiebeln untermischen. Mit 3 EL Mehl bestreuen, umrühren und 2-3 Minuten anschwitzen lassen.
7. Den Wein und die Gewürze in den Schnellkochtopf gießen. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen, damit das Fleisch bedeckt ist. 1 Stunde lang bei richtigem Druck kochen. Das Fleisch sollte butterzart sein.





# 3-Gänge-Berthold-Geburtstagsmenü

---

Von Andreas Ohlig

**Vorspeise:**

**Für 2 Portionen**

**150 g frischen Feldsalat**

**2 bis 4 Cocktailtomaten**

**1 rote Zwiebel**

**1 EL Schnittlauchröllchen**

**einige Basilikumblätter**

**Olivenöl**

**Balsamico**

**Salz und Pfeffer**

Mein Name ist Andreas Ohlig und ich bin seit dem 01.10.1991 Mitarbeiter in der Berthold-Strahlerfertigung. Ich komme gebürtig aus Mönchengladbach, bin aber seit dem Jahr 1986 der Liebe wegen in Bad Wildbad ansässig geworden. Das Essen und die Esskultur vom Niederrhein zum Schwarzwald ist schon sehr unterschiedlich. Es hat eine Weile gedauert, bis ich in meiner neuen Heimat das Essen lieben lernte.

Warum ist mein Lieblingsgericht mein Lieblingsgericht? Ganz einfach, weil ich es sehr, sehr gerne esse und weil ich es auch selber zubereite.

**Forellenfilet auf einem Feldsalatbett mit einem mediterranen Dressing.**



1. Zuerst wird der Feldsalat geputzt und gewaschen, dann zum Abtropfen in einem Sieb auf die Seite gestellt.
2. Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden und die Zwiebel fein würfeln.
3. Mit den übrigen Zutaten, außer dem Balsamico, eine leckere Vinaigrette rühren, nach Geschmack pikant abschmecken.
4. Feldsalat auf einem Teller anrichten mit der Vinaigrette und dem Balsamico beträufeln.
5. Jetzt legen wir das Forellenfilet am Stücke oder geteilt auf das Feldsalatbett.

# Hauptspeise: Schweinefilet im Wirsing-Blätterteigmantel



ergibt 4-6 Portionen

**2 Schweinefilet**  
**6 Scheiben Frühstücksspeck**  
**(Bacon, ca. 72 g)**  
**3 EL Öl**  
**1 Wirsingkohl (ca. 1,25 kg)**  
**2 Zwiebeln**  
**Salz und Pfeffer**  
**250 ml Gemüsebrühe (instant)**  
**150 g Schlagsahne**  
**1 Pack. frischen Blätterteig aus dem Kühlregal (540 g, 2 Rollen einzeln verpackt, ca. 42 x 24 cm)**  
**4 EL Paniermehl**  
**1 Ei (Gr. M)**  
**Früchte zum Garnieren**

1. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen, dünne Spitze jeweils nach innen einschlagen. Mit je 3 Scheiben Speck umwickeln. In 2 EL heißem Öl rundherum ca. 5 Min. braten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Kohl putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Kohlstreifen darin zunächst unter Wenden ca. 8 Min. braten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 1/3 der Menge herausnehmen und auch etwas abkühlen lassen.



4. Übrigen Kohl mit Brühe und Sahne ablöschen, ca. 10 Min. köcheln lassen.
5. Den Blätterteig jeweils auf dem mitgerollten Backpapier entrollen. Von jeder ausgerollten Rolle einen 7 bis 10 cm breiten Streifen zum Verzieren an einer kurzen Seite abschneiden.
6. Übrige Blätterteigplatten mit Paniermehl bestreuen. Jeweils auf das untere Drittel einer Schmalseite abgekühlten Wirsing verteilen. Filets darauflegen und mit Hilfe des Backpapiers darin einschlagen.
7. Ei trennen. Teilränder mit Eiweiß einstreichen. Übrigen Teil in Streifen schneiden und Fleurons ausstechen. Teigmantel mit den Streifen verzieren und auf ein mit dem Backpapier ausgelegten Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb einstreichen, Tasse mit kaltem Wasser dazustellen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C/Umluft 175°/Gas Stufe 3) 20 bis 35 Min. backen. Backzeit je nach Menge des Wirsings und der Wicklung des Blätterteigs.
8. Fleurons ebenfalls mit Eigelb bestreichen und ca. 5 Min. goldbraun backen.
9. Schweinefilets auf Platten mit Früchten garniert anrichten.

## Dessert:

### Mascarpone-Creme mit Kirschen und Eierlikör



ergibt 6 Portionen

**250g Mascarpone**  
**400 g Sahnequark**  
**100 g Zucker**  
**2 Pck. Vanillezucker**  
**6 Esslöffel Milch**  
**200g Schlagsahne**  
**100 ml Eierlikör**  
**200g Kirschen und etwas**  
**Kirschkonfitüre**  
**Schokoraspel zum Verzieren**

1. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Milch glattrühren.
2. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme, bis auf etwas zum Verzieren, in Gläser (à ca. 300 ml) abwechselnd mit Eierlikör und Kirschen bzw. Kirschkonfitüre schichten.
3. Mit restlicher Sahne, etwas Kirschkonfitüre und Schokoraspeln verzieren.

**Guten Appetit!**





