

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 20

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Pilze
DE LUXE

HAGEN GROTE – TIPPS & TRICKS WISSENSWERTES ZU PILZEN

Viele mikroskopisch kleine Pilze leisten den entscheidenden Beitrag zur Herstellung von Wein, Bier, Joghurt, Sauermilch, Käse, Zitronensäure oder Sojasauce. (Aus dem Schimmelpilz der Gattung *Penicillium* wurde das erste Antibiotikum gewonnen, das eine Unzahl Menschenleben gerettet hat.) Speisepilze bereichern durch die enthaltenen ätherischen Öle mit einzigartigen Aromen die feine Küche. Dabei sind sie durch hohen Eiweißgehalt und geringen Fett- und Kohlehydratgehalt für kalorienbewusste Mitmenschen ein besonders gesundes, unbedenkliches Lebensmittel. Erwähnenswert ist hierbei das in einigen Arten reichlich vorkommende Vitamin A und D. Letzteres kommt in keiner anderen Grünpflanze vor.

Die meisten Pilze sind als Zuchtpilze im Handel. Allen voran der preiswerte Champignon. Nur Morcheln, Pfifferlinge und Steinpilze müssen nach wie vor in Wald gesammelt werden, was sie natürlich teuer macht. Ihr besonderer kulinarischer Wert ist ihr feiner mineralischer Geschmack. Um ihn zu erhalten sollten alle Pilze frisch verwendet werden. In der feinen Küche interessiert uns eine begrenzte Anzahl Edelpilze.

Einkauf und Lagerung

Frische Pilze müssen beim Einkauf saftig und fest sein. Sie dürfen keine feuchten Stellen oder gar trockene Stiele aufweisen. Teure Waldpilze sollten möglichst frei von Maden sein. Zur Kontrolle den Stiel vom Hut brechen oder vom Händler aufschneiden lassen – vereinzelte Maden sind jedoch harmlos und lassen sich leicht herauschneiden.

Wegen ihrer zarten Konsistenz und dem hohen Wassergehalt sind Pilze grundsätzlich nur kurz (maximal 3 Tage) lagerfähig. Sie müssen luftig, möglichst in einer Papiertüte, niemals in Plastiktüten, kühl und trocken aufbewahrt werden. Größere Mengen nicht übereinander geschichtet aufbewahren. Champignons und Pfifferlinge eignen sich zum Einfrieren. Dafür werden sie 3 Minuten blanchiert oder auch fertig gegart. Nach dem Abkühlen auf einer flachen Unterlage lose ausbreiten und bei -18 °C einfrieren. Sobald sie hart gefroren sind können sie in einem Tiefkühlbeutel 6 Monate gelagert werden.

Zubereitung

Viele essbare Pilze, insbesondere Wildpilze, enthalten Hämolsine oder andere hitzeempfindliche Gifte. Deshalb sollten Pilze, um Magenbeschwerden oder Vergiftungen zu vermeiden, vor dem Verzehr immer durch Kochen oder Braten erhitzt werden. Zur Säuberung die Pilze (außer Morcheln) möglichst nur trocken mit einem spitzen Messer und einem Pinsel reinigen. Sonst saugen sie sich sofort mit Wasser voll und werden bei der Zubereitung zäh. Pro Person rechnet man für eine Mahlzeit mit etwa 250 g rohen und 100 g fertig zubereiteten Pilzen.

Die Koch- oder Bratzeit sollte bei Wildpilzen etwa 10 Minuten betragen, um gefährliche Parasiten sicher abzutöten. Allerdings ist es empfehlenswert, Pilze nicht länger als 15 Minuten zu garen, da sie sonst ledrig werden. Gesalzen werden Pilze immer erst nach der Zubereitung, damit sie nicht zäh werden. Trockenpilze werden, um ihre schönen Aromen vor der Zubereitung voll zu entfalten, eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser eingelegt. Das Einweichwasser, anders als in vielen Rezepten empfohlen, auf jeden Fall weggießen. Im Gegensatz zur oft geäußerten Meinung dürfen Pilzgerichte auch am nächsten Tag wieder erwärmt und gegessen werden.



PILZRAGOUT MIT GORGONZOLA-BIRNE UND SEMMELKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen

Gorgonzola-Birnen

2 große oder 4 kleine Birnen
1 Zitrone
120 g Gorgonzola

Semmelknödel

200 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde
50 ml Sahne
100 ml Milch
50 g zerlassene Butter
3 Eier
½ TL Salz, Pfeffer
2 Schalotten
1 EL Butter
40 g Mehl
1 EL gehackte Petersilie

Pilzragout

500 g verschiedene Pilze je nach Marktangebot
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
2 EL frisch gehackte Petersilie

Außerdem

4 EL Preiselbeerkompott aus dem Glas
3 EL Walnusskerne
glatte Petersilie

Zubereitung

Gorgonzola-Birnen

1 Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Sofort mit Zitronensaft einreiben, damit sie sich nicht verfärben. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und in die Birnenhälften füllen. Die Birnen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen, bis sie gar sind. Die Backzeit kann je nach Reifegrad der Birnen stark variieren.

Semmelknödel

1 Das Brot sehr fein würfeln. Sahne, Milch und zerlassene Butter zum Brot geben und vermischen. Eier verquirlen, unter die Brotmischung heben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse eine Stunde einweichen lassen.
2 Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter ohne zu bräunen glasig dünsten. Mit dem Mehl und der gehackten Petersilie zu den eingeweichten Brotwürfeln geben und alles gut mischen. Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige schöne runde Knödel formen.
3 Die Knödel in kochendes Salzwasser (10 g Salz/Liter) gleiten lassen. Unterhalb des Siedepunktes ohne zu kochen bei ca. 90 °C in 12 Minuten gar ziehen lassen. Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und warm halten.

Pilzragout

1 Pilze möglichst nur trocken mit dem Pinsel und einem spitzen Messer säubern, da sie sich beim Waschen sofort mit Wasser vollsaugen.
2 Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin unter Schwenken kräftig anbraten. Eventuell austretendes Wasser abgießen, wenn es nicht schnell genug verdampft.
3 Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Crème fraîche zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen. Zitronensaft zufügen und die gehackte Petersilie unterrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Die Gorgonzola-Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Preiselbeerkompott ringsherum auf die Birnenränder träufeln. Semmelknödel und Pilzragout zufügen. Mit Walnusskernen und Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Teleskop-Schneebeesen
Nr. 097K01
19,95 €



Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm,
12 cm hoch, 3,7 l Inhalt
Nr. 107M02422
119,95 €



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer
Nr. 320B03 **69,95 €**



STEINPILZ-FRITTATA

Zutaten für 4 Personen

Steinpilz-Frittata

400 g Steinpilze
Olivenöl
6 Eier
Petersilie
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
100 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Steinpilz-Frittata

1 400 g Steinpilze nur trocken mit einem Pinsel reinigen. In nicht zu feine Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Unter häufigem Schwenken trocken dünsten. Durch den raschen Garvorgang sollen die Pilze kein Wasser ziehen. Geschieht das dennoch, die Flüssigkeit zwischendurch abgießen. Sobald die Pilz leicht bräunen, vom Feuer nehmen.
2 6 Eier in eine Schüssel aufschlagen. Fein gehackte Petersilie und 2 Knoblauchzehen, geriebenen 100 g Parmesan und 100 g Ziegenfrischkäse zufügen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Olivenöl in der Wendepfanne erhitzen und zuerst die Ei-Käse-Masse hineingeben. Darauf die Pilzscheiben gleichmäßig verteilen und auf kleiner Flamme langsam garen, bis die Masse zu stocken beginnt. Die zweite Pfannenhälfte aufsetzen, die Frittata wenden und fertig braten, bis sie von beiden Seiten leicht gebräunt ist, innen jedoch noch eine saftige Konsistenz hat.

Fertigstellen und Anrichten

Frittata mit der Pilzseite nach oben in dreieckige Stücke teilen. Mit Petersilienblättchen und einigen Tropfen Zitronensaft gewürzt auf heißen Tellern anrichten.



STEINPILZ



Er ist einer der begehrtesten, in der italienischen Küche „Porcino“ genannten Edelpilze. Dank seiner kulinarischen Qualität waren Pilzsammler im Mittelalter verpflichtet Steinpilze den adligen oder geistlichen Grundherren abzuliefern. Erst nach der französischen Revolution wurde dieser Abgabezwang in Deutschland abgeschafft. Steinpilze können ausgesprochen groß werden (8 bis 20 cm hoch und 30 cm breit). Alle seine Teile sind essbar. Frisch gesammelt ist er von Juni bis Oktober im Marktangebot. Vor der Zubereitung trocken mit Messerspitze und Bürste reinigen, weiche Stellen heraus schneiden und den grün gelblichen Schwamm unter dem Hut entfernen. Für längere Lagerung wird er getrocknet und in Essig oder Öl eingelegt haltbar gemacht.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Wendepfanne
Nr. 024U01
99,95 €



Naturtrübes Olivenöl
0,5 l Flasche
Nr. 106K05
12,95 €



Pilz-Spezialmesser
Nr. 026L15
16,95 €



MAULTASCHEN MIT STEINPILZFÜLLUNG UND TOMATENCONCASSÉE

Zutaten für 4 Personen

Steinpilze

400 g Steinpilze, kleine, feste Exemplare
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
3 EL Crème fraîche
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
3 EL gehackte glatte Petersilie

Maultaschen

250 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
2 EL Pflanzenöl
Salz
1 Eiweiß zum Verkleben

Tomatenconcassée

4 wirklich reife Tomaten

Außerdem

2 EL Butter
Basilikumblattchen

Zubereitung

Steinpilze

1 Die Pilze trocken mit einem Pinsel säubern. Ist die Schicht unter den Hütchen klebrig, sollte sie abgeschabt werden. Madige oder weiche Stellen herausschneiden und die Pilze in kleine Würfelchen schneiden.
2 Schalotten und Knoblauchzehe fein hacken. In aufschäumender Butter in einer Pfanne 2 Minuten farblos anbraten. Steinpilzwürfel zufügen und 4 bis 5 Minuten unter Rühren mitgaren. Sollten die Pilze viel Wasser ziehen, die Flüssigkeit zwischendurch abgießen.
3 Crème fraîche einrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Etwas einkochen und die Pfanne vom Feuer nehmen. Gehackte Petersilie unterheben und die Steinpilzfüllung ganz auskühlen lassen.

Maultaschen

1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In der Mulde mit einer Gabel Eier, Eigelb, Öl und Salz verrühren. Dann mit dem Mehl mischen, bis ein streuselähnlicher Teig entsteht. Kräftig zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei, falls erforderlich, ein wenig Wasser hinzufügen. In Klarsichtfolie eingewickelt eine Stunde ruhen lassen.
2 Den Teig in der Nudelmaschine erst auf grober, dann auf mittlerer und schließlich auf feiner Stufe dünn ausrollen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Rechtecke von 6 x 11 cm Kantenlänge teilen (oder Kreisen von 10 cm Durchmesser ausstechen).
3 Einen gestrichenen Esslöffel Füllung auf jedes Teilstück geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Rechtecke zu Quadraten umschlagen (die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen). Vorsichtig enthaltene Luft herausdrücken und die Ränder verkleben. Mit einer Gabel fest verschließen, sodass ein schönes Muster entsteht. In leicht siedendem Salzwasser (10 g/Liter) in ca. 8 Minuten al dente garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten.

Tomatenconcassée

1 Stängelansätze aus den Tomaten herausschneiden und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einritzen. In kochendem Wasser einzeln 10 Sekunden blanchieren. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Tomatenwürfel in einem Sieb abtropfen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Maultaschen in einer Pfanne in Butter schwenken und auf vorgewärmte heiße Teller verteilen. Tomatenconcassée zufügen und mit Basilikumblattchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

5-tlg. Set: Nudelmaschine mit Motor und 3 Walzen
Nr. 526G01
159,95 €



Pilz-Spezialmesser
Nr. 026L15
16,95 €



Topfsieb
Nr. 060F05
21,95 €



KÜRBISRISOTTO MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten für 4 Personen

Pfifferlinge

300 g Pfifferlinge
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Risotto

400 g Kürbisfruchtfleisch
Salz
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)
1 Glas Weißwein (100 ml)
800 ml heiße Geflügelbrühe
1 Knoblauchzehe
3 EL gehackte Petersilie
2 EL Butter, in Würfeln
Salz, Pfeffer
frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Pfifferlinge

1 Die Pilze nur trocken mit dem Pinsel und einem spitzen Messer säubern. Möglichst nicht waschen, da sie sich sofort mit Wasser vollsaugen. Kleinere Pilze im Ganzen verwenden, größere Exemplare halbieren oder vierteln.
2 Frühlingszwiebeln putzen und den weißen Teil in 1 cm lange Stücke schneiden.
3 Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 3 Minuten braten. Frühlingszwiebeln zufügen und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto

1 Das Kürbisfruchtfleisch grob raspeln, auf einem Tuch ausbreiten und salzen. Fest zusammenrollen und 30 Minuten Saft ziehen lassen.
2 Die Schalotte schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin hell andünsten. Den Reis zufügen und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen.
3 Sobald der Wein verdampft ist, die heiße Geflügelbrühe angießen. Knoblauch pellen, fein hacken und mit den gut ausgedrückten Kürbisraspeln unter den Reis heben.
4 Den Risotto 18 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Der Risotto sollte gegen Ende der Garzeit cremig-flüssig sein. Bei Bedarf noch etwas Geflügelbrühe angießen.
5 Zwei Drittel der Pilze sowie die Hälfte der Petersilie unter den Reis mischen. Den Topf vom Herd nehmen, Butterwürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Kürbis-Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das letzte Drittel der Pilze darauf verteilen. Mit Parmesan und der restlichen Petersilie bestreuen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Risottoreis
Arborio** 1kg
Nr. 407P01
8,95 €



Rohmilch-Parmesan
ca. 480 g
Nr. 148U03480
31,20 €



**Geflügel-
Consommé**
1 Glas
Nr. 306G01
8,95 €



PFIFFERLING



Im Gegensatz zur Schweiz oder zu Frankreich, wo der Pfifferling Eierschwamm oder Girolle genannt wird, führte in Deutschland sein würzig pfeffriger Geschmack zum passenden Namen. Der selten geworden Pilz wird bis zu 6 cm groß. Heimische Pfifferlinge werden von Juli bis September gesammelt und angeboten. Neben seinem würzig aromatischen Geschmack zeichnet ihn festes Fleisch und gute Haltbarkeit aus. Kleine feste Pfifferlinge sind größeren, eher weichen Exemplaren, die der Länge nach geteilt werden sollten, überlegen. Die Reinigung erfolgt möglichst nur trocken mit Messerspitze und Bürste, um das Vollsaugen mit Wasser zu verhindern, was Pfifferlinge bei der Zubereitung hart und ledrig macht. Einfachste klassische Zubereitung: In Butter, eventuell mit Speck und Zwiebeln, braten. Mit etwas Sahne und Pfeffer abschmecken. Salz erst zum Schluss zufügen, da Pfifferlinge durch zu frühes Salzen hart werden.



GEFÜLLTE MORCHELN MIT TAGLIERINI UND MORCHEL-RAHMSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Gefüllte Morcheln

20 frische mittelgroße Morcheln
150 g Kalbfleisch
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer
1 EL Kerbelblätter
250 ml Kalbsfond
150 ml Crème fraîche
50 ml trockener Sherry

Taglierini

200 g Mehl
2 Eier
Salz
1 EL Olivenöl

Außerdem

Weizengrieß (ersatzweise Mehl)
2 EL Butter
Kerbelblättchen

Zubereitung

Gefüllte Morcheln

1 Morcheln von den Stielen befreien und 5 Minuten in Wasser einweichen. Unter fließendem Wasser innen und außen sehr gut waschen. Abtropfen lassen und in einem Küchentuch trocknen.
2 Das Kalbfleisch sauber parieren und von allen Häutchen und Flecken befreien. Grob würfeln und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zusammen mit der Sahne im Tiefkühlfach 12 Minuten vorkühlen. Das Fleisch in den Cutter (Mixer) geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei laufender Maschine soviel Sahne zufügen, bis eine streichfähige Farce entsteht. Kerbelblättchen unterheben, die Farce in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und die Morcheln füllen.
3 Kalbsfond in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin in 8 Minuten gar köcheln. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Den Morchel-Pochierfond und den Abtropffond durch ein doppelt gefaltetes Passiertuch filtern um jegliche Sandreste sicher zu entfernen. Crème fraîche und Sherry zum Morchel-Pochierfond geben und zu einer leicht sämigen Sauce reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Taglierini

1 Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Eier, ½ TL Salz und das Olivenöl in die Mulde geben. Nach und nach etwas Mehl vom Rand einarbeiten, bis ein streuselähnlicher Vorteig entsteht. Mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest werden noch 1 EL Wasser einarbeiten. Zur Kugel formen, in Folie einschlagen und 1 Stunde ruhen lassen.
2 Den Teig in Portionen teilen und mit der Nudelmaschine in mehreren Durchgängen zu Bahnen ausrollen. Dabei die Walzen immer enger stellen, bis der Teig etwa 1 bis 0,5 mm dünn ist.
3 Die fertigen Teigbahnen etwas antrocknen lassen und dann mit dem Schneidvorsatz in 2 bis 3 mm feine Taglierini schneiden. Die fertigen Nudeln auf einer mit Weizengrieß (ersatzweise Mehl) bestreuten Unterlage mit einem Küchentuch zugedeckt bis zur Weiterverarbeitung trocknen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Taglierini in Salzwasser (10 g Salz/Liter) in 4 bis 5 Minuten al dente gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in die Morchel-Rahmsauce geben und mit dem Mixstab untermontieren. Die Sauce mit den Taglierini mischen. Mit Hilfe einer kleinen Schale und einer Gabel zu 4 schön geformten Portionen zusammengedreht auf vorgewärmte heiße Teller setzen. Gefüllte Morcheln zufügen und mit Kerbelblättchen garnieren.



MORCHEL



Auch Morillen genannt gelten Morcheln neben Steinpilzen schon immer als besondere Delikatesse. Da diese kulinarisch wertvollen Wildpilze nahezu ausgerottet sind, kommen in der Sammelsaison von April bis Mai nur geringe Mengen auf den Markt, was sie sehr teuer macht. Mehrere Sorten gehören zur Familie der Morcheln. Spitzmorcheln haben spitz zulaufende dunkelbraune Hüte, Speisemorcheln wachsen unregelmäßiger, sind rundlicher in der Form und hellbraun bis ockergelb. Die besten, sehr selten angebotenen frischen Morcheln aus der Schweiz und Frankreich sind extrem teuer. Keinesfalls chinesische Morcheln verwenden, die mit echten Morcheln nichts außer den Namen gemeinsam haben.

Alle Varietäten sind würzig mild und wohlschmeckend. Wichtig ist die gründliche Reinigung der oft sandigen Pilze: Zuerst ausklopfen, dann mit einer Bürst unter fließendem Wasser kräftig säubern. Rohe Morcheln sind schwach giftig. Beim Einweichen und gründlichen Waschen mit kaltem Wasser verlieren sie bereits 75 % ihres Giftes. Das restliche Gift wird durch 5 Minuten Kochen zerstört.

Statt frischer Morcheln sind auch getrocknete Morcheln ganz vorzüglich. Getrocknete Morcheln eine bis zwei Stunden in lauwarmem Wasser einweichen und das Einweichwasser (wie bei allen Pilzen) wegschütten. Anschließend wie frische Morcheln weiter verarbeitet. Auch Morcheln aus dem Glas sind von guter Qualität.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Kalbsfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H06
11,95 €



KitchenAid Mini-Food-Processor
Nr. 047M03
79,95 €



Pasta-Vollautomat
Nr. 286D01
239,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Hasenrücken mit Pilzragout und Weißwein-Birnen



Pilzragout-Wachtel-Pfanne



Zander mit Pilz-Flan auf Spinatcreme



Pasteten mit Flusskrebs-Spargel-Morchel-Füllung



Rosa Lammkeule mit Pilzragout und Kartoffelwaffeln



Ravioli mit Pilzen



Gefüllte Perlhuhnbrust auf Sellerie-Püree mit Steinpilzragout



Rinderfilet mit Pinienkernkruste auf Steinpilz-Pfirsich-Ragout



Kalbsmedaillons mit Steinpilzknödeln und Schalotten

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.de

oder in unserem neuen *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH
Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland