



Pancakes with Maple Syrup (Pfannkuchen mit Ahorn-Sirup)
Blueberry Muffins (Heidelbeertörtchen)
Hamburger
Corn Cobs with Herb Butter (Maiskolben mit Kräuterbutter)
Mixed Salad with Dressing (Bunter Salat mit Dressing)
and Marinated Chicken Wings (Marinierte Hähnchenflügel)
Noodle Salad with Corn Relish (Nudelsalat mit Mais-Gemüse-Relish)
Honey Mustard Potatoes with Smoked Salmon
(Senf-Kartoffeln mit Räucherlachs)
Wild Rice Vegetable Pan and T-Bone Steaks
or Barbecued Spareribs with Apple Cranberry Relish
(Wildreis-Gemüse-Pfanne und T-Bone Steaks
oder Barbecued Spareribs mit Apfel-Cranberry-Relish)

Alle Rezepte gelten - falls nicht anders angegeben - für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte: www.nick.rila.de

1. Auflage
Artikel-Nr. 22000

RILA Feinkost-Importe
Spezialist für Ländersortimente
32351 Stewede-Levern
e-mail: kontakt@rila.de



Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal unter der Marke **Nick –the easy rider-**. Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

Pancakes dürfen bei einem „echten“ amerikanischen Frühstück nicht fehlen. Sie schmecken in allen Variationen - ob süß oder pikant.

Für pikante Varianten beispielsweise gebratene Speck- oder Schinkenwürfel oder geriebenen Käse unter den Teig heben. Dazu schmeckt **Nick Peanut Celery Dip**.

Pancakes with Maple Syrup

(Pfannkuchen mit Ahorn-Sirup)

1 Packung **Nick Pancake Mix**
Nick Maple Syrup oder
Nick Chocolate Syrup (Schokoladen-Sirup)

Erdnußöl zum Braten

Den Teig gemäß Packungsanleitung zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleine Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Mit Ahorn-Sirup oder Schokoladen-Sirup servieren.

Blueberry Muffins

(Heidelbeertörtchen)

1 Packung **Nick Muffin Mix**
150 g tiefgekühlte Heidelbeeren

Die Heidelbeeren auftauen und gut abtropfen lassen.

Den Teig gemäß Packungsanleitung zubereiten. Vorsichtig die Heidelbeeren unterheben.

Die Papierförmchen oder eine gefettete Muffinform jeweils bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Im Ofen bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen. Die Muffins ca. 10 Minuten abkühlen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.



Hamburger

4 große Hamburgerbrötchen
1 Glas **Nick Hamburger & Hot Dog Relish**
Nick BBQ Barbecue Sauce

Für die Hamburger:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 EL Paniermehl
500 g Rinderhackfleisch
2 EL frische, gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer
1 TL scharfer Senf
2-3 EL Nick BBQ Barbecue Sauce

Zum Belegen: Salatblätter, Tomaten- und Gurkenscheiben

Zum Braten: Erdnußöl

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, sehr fein hacken. Mit dem Hackfleisch, Ei, Paniermehl und den Kräutern vermengen, pikant abschmecken. Vier große Burger formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Burger beidseitig braten. Die Hamburgerbrötchen halbieren, tosten und die untere Hälfte mit Hamburger & Hot Dog Relish bestreichen, Salatblätter und Burger daraufgeben, mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegen, die Barbecue Sauce darübergießen und mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.



Corn Cobs with Herb Butter

(Maiskolben mit Kräuterbutter)

4 **Nick Corn Cobs**, 1062 ml-Dose

Kräutersalz

4 Scheiben dünner Frühstücksspeck

Zum Braten: **Nick Grill- und Marinieröl**

Für die Kräuterbutter:

125 g weiche Butter

Kräutersalz

Pfeffer

5 Spritzer **Nick Hot Red Chilli Sauce**

2 Knoblauchzehen

1 Bund frischgehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill)

Die Butter mit einem Mixer cremig rühren. Die durchgepreßten Knoblauchzehen, Gewürze und Kräuter hinzufügen, unterkneten. Kühlstellen und gut durchziehen lassen.

Die Maiskolben abtropfen lassen, mit Kräutersalz würzen und mit Frühstücksspeck umwickeln. Das Grill- und Marinieröl in einer Pfanne erhitzen. Die Maiskolben darin rundum knusprig braun braten. Sie können die Maiskolben auch auf dem Grill zubereiten. Wickeln Sie hierfür die gewürzten Maiskolben in Alufolie und garen Sie diese unter Wenden ca. 20 Minuten. Den Frühstücksspeck können Sie in der Zwischenzeit auf dem Grill anbraten und als knusprige Beilage zu den Maiskolben servieren.

Für die schnelle Küche:

Unsere amerikanischen Suppen mit getoastetem Weißbrot.

Nick Corn Chowder (Maissuppe mit Hühnerfleisch)

Nick Peanut Soup (Erdnuß-Suppe)



Mixed Salad

(Bunter Salat)

¼ Eisbergsalat
½ Radicchio
½ Salatgurke
1 Möhre
½ Bund Radieschen
150 g Champignons
1 rote Zwiebel
je 15 grüne und schwarze Oliven

Nick Thousand Island Dressing oder
Nick Blue Cheese Dressing (Dressing mit Blauschimmelkäse)

Die Salate putzen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salatgurke schälen, raspeln. Die Möhre putzen, fein raspeln. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Die Radieschen putzen, in Scheibchen schneiden. Die Champignons feinblättrig schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen. Auf Tellern servieren und mit einem der Dressings übergießen.

Dazu schmecken Hähnchenflügel vom Grill.

Marinated Chicken Wings

(Marinierte Hähnchenflügel)

8-12 Hähnchenflügel
1 Glas **Nick Chicken & Sparerib Marinade**

Die Hähnchenflügel unter fließendem Wasser abwaschen, mit Küchenkrepp trockentupfen, mit der Marinade bepinseln und über Nacht durchziehen lassen. Anschließend auf dem Grill oder im Backofen garen.

Nach Belieben dazu **Nick BBQ Saucen** servieren.

Nick BBQ Chicken & Sparerib Sauce

Nick BBQ Chilli Sauce

Nick BBQ Barbecue Sauce

Nick BBQ Steak Sauce

Nick BBQ Red Garlic Sauce



Noodle Salad with Corn Relish

(Nudelsalat mit Mais-Gemüse-Relish)

300 g Nudeln, etwas Öl
1-2 Gläser **Nick Corn Relish** (Mais-Gemüse-Relish)
3-4 EL Ananasstücke
ca. 10 Tropfen **Nick Red Hot Chilli Sauce**
3-4 EL frischgehackte Kräuter (Petersilie und Schnittlauch)
100 – 150 ml Sahne,
Salz, Pfeffer

Zum Braten: 3-4 EL **Nick Grill- und Marinieröl**

300 g Putenfleisch (oder 150-200 g geräucherter Bauchspeck, gewürfelt)

Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen und abtropfen lassen.
Das Grill- und Marinieröl in einer Pfanne erhitzen, das in Würfel geschnittene Putenfleisch bzw. den Bauchspeck darin von allen Seiten braten, abkühlen lassen. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und der Chilli Sauce verrühren. Das Relish mit der Sahnesauce verrühren. Die Nudeln mit den Ananasstücken, dem Fleisch und den Kräutern vermischen. Das Relish darübergießen und alles miteinander verrühren.

Honey Mustard Potatoes with Salmon

(Honig-Senf-Kartoffeln mit Räucherlachs)

800 g Kartoffeln
Gemüsebrühe zum Garen der Kartoffelscheiben
1 Zwiebel
200 g Räucherlachs in Scheiben
4 EL **Nick Honey Mustard Sauce** (Honig-Senf-Sauce)
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer
½ Bund feingehackter Dill
Fett für die Auflaufform

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, ca. 10 Minuten in ausreichend Gemüsebrühe garen, abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Honig-Senf-Sauce mit der Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, den Dill unterrühren. Ca. 1/3 der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Hälfte des Räucherlachs und der Zwiebeln darauf verteilen. Die Schicht wiederholen, mit Kartoffeln abschließen. Die Sauce darüber gießen und ca. 1 Stunde bei 180 °C backen.



Wild Rice Vegetable Pan

(Wildreis-Gemüse-Pfanne)

(für **5-6** Personen)

250 g **Nick Wild Rice Mix** (Wildreis-Mischung)

½ l Brühe

1 Dose **Nick Red Kidney Beans** (Rote Kidneybohnen)

150 g TK-Erbesen

je 1 rote und gelbe Paprikaschote

150 g Champignons

1 Zwiebel

etwas Butter

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

200 g Schmelzkäse

150 ml Milch

T-Bone Steaks oder Spareribs (Rippchen)

1 Glas **NICK Chicken & Sparerib Marinade**

Nick Apple Cranberry Relish (Apfel-Cranberry-Relish)

Den Reis waschen, in der Brühe zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen, die restliche Flüssigkeit abgießen. Die Bohnen abspülen, abtropfen lassen. Die Paprikaschoten putzen, in Stücke schneiden. Die Champignons blättrig, die geschälte Zwiebel in Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons, Zwiebelstückchen und die Paprikawürfel darin ca. 10 Minuten bräunen. Die Erbsen zugeben, 5 Minuten mitdünsten. Zuletzt die Kidneybohnen und den Reis hinzufügen. Den Käse und die Milch mit dem Mixer verquirlen, zum Gemüse geben, umrühren und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Servieren Sie dazu gegrillte, **marinierte T-Bone Steaks** oder **Spareribs**.

Das Fleisch wie bei den Hähnchenflügeln marinieren und auf dem Grill oder im Backofen garen.

Reichen Sie dazu **Nick Apple Cranberry Relish**.

Enjoy your meal!