



Baked Potatoes with Sour Cream and Steaks

(Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Hacksteaks)

Peanut Banana Muffins (Erdnuß-Bananen-Muffins)

Marshmallows and Peanutbar (Schoko-Erdnuß-Riegel)

Gratinated Fish with Wild Rice and Corn Relish

(Überbackenes Fischfilet mit Wildreis und Mais-Gemüse-Relish)

Mixed Salad with Blue Cheese Dressing

(Bunter Salat mit Blauschimmelkäse-Dressing)

Sandwich with Pimento Cheese

Amerikanisches Toastbrot mit pikantem Käseaufstrich)

Texas Pan (Texas-Pfanne)

Cranberry Apple Pie

(Cranberry-Apfel-Kuchen)

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

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

2. 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.

Baked Potatoes with Sour Cream

(Ofenkartoffeln mit Sour Cream)

600–800 g mehligkochende Kartoffeln
4-6 EL **Nick Barbecue Oil**
Nick Hamburger Seasoning (Gewürzsalz)
1 Glas **Nick Sour Cream**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich sauber bürsten, längs halbieren. Die Kartoffelhälften mit Barbecue Oil bepinseln und mit dem Gewürzsalz bestreuen. Die Kartoffeln mit den Schnittflächen nach oben auf das Blech legen, auf der zweiten Schiene von unten 30-40 Minuten backen, bis sie weich sind.
Die Ofenkartoffeln mit der **Sour Cream** anrichten.

Hacksteaks

500 g Rindergehacktes
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 EL Paniermehl
1 gehäufte TL **Nick Kentucky Steak Seasoning** (Steakpfeffer)
ca. ½ TL Salz

Zum Braten: Erdnußöl

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Das Fleisch in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermengen. Kleine, flache Hacksteaks formen und in heißem Öl von jeder Seite braten bzw. grillen.

Nach Belieben dazu **Nick BBQ-Saucen** servieren:

Nick BBQ Hickory Smoked Sauce
Nick BBQ Chicken & Sparerib Sauce
Nick BBQ Chilli Sauce
Nick BBQ Barbecue Sauce
Nick BBQ Red Garlic Sauce
Nick BBQ Steak Sauce



Peanut-Banana Muffins

(Erdnuß-Bananen-Muffins)

1 Packung **Nick Muffin Mix**

2 Eier

125 ml Öl oder 125 g flüssige Butter

1 reife Banane

Nick Peanutbutter „Crunchy“

Den Teig gemäß Packungsanleitung zubereiten. Die zerdrückte Banane unter den Teig rühren. Die Papierförmchen oder eine gefettete Muffinform jeweils bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Auf jeden Muffin ca. 1 TL Peanutbutter geben und etwas in den Teig drücken. Mit Schokoraspeln bestreuen. Im Ofen bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen. Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Und haben Sie Lust auf mehr Süßes? Dann sollten Sie unsere Süßwaren

Nick Marshmallows und
Nick Peanutbar

probieren. Die Marshmallows schmecken so, in heißem Kaffee oder aber aufgespießt auf einem Holzspieß über der Glut der Grillkohle erhitzt.



Gratinated Fish with Wild Rice and Corn Relish

(Überbackenes Fischfilet mit Wildreis und Mais-Gemüse-Relish)

700–800 g festfleischiges Fischfilet (z.B. Victoria-Barsch, Schwertfisch)

Salz, Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebeln

200 ml Fisch-Fond

4 + 2 EL **Nick BBQ Hickory Smoked Sauce** (Würzige BBQ-Sauce mit Rauchgeschmack)

4 EL Zitronensaft

2 EL Butter

2 EL Mehl

4 EL Sahne

200 g geriebener Käse

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in eine gefettete feuerfeste Form legen. Die Frühlingszwiebeln putzen, fein hacken und über den Fisch streuen. Den Fisch-Fond, 4 EL Hickory Smoked Sauce und Zitronensaft vermischen und über die Filets gießen. Die mit Alufolie abgedeckte Auflaufform in den vorgeheizten Backofen (ca. 200 °C) geben und ca. 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, den Fisch warm halten. Den Fond durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl zufügen und unter Rühren anbräunen. Den Fond nach und nach unter ständigem Rühren zugießen, die Sahne einrühren, nach Belieben mit 1-2 EL Hickory Smoked Sauce abschmecken und die Sauce leicht dicklich einköcheln lassen. Den Fisch und die aufgefängenen Frühlingszwiebeln in die Auflaufform legen, die Sauce darüber geben, mit dem Käse bestreuen und unter dem Grill goldgelb bräunen.

Dazu schmecken **Wildreis** und **Mais-Gemüse-Relish**.

Für die schnelle unkomplizierte Küche empfehlen wir unsere amerikanische

Nick Clam Chowder (Muschel-Rahm-Suppe)

mit Pancakes. Den **Nick Pancake Mix** (Backmischung für Pfannkuchen) einfach gemäß Packungsanleitung zubereiten und dazu reichen.



Mixed Salad with Blue Cheese Dressing

(Bunter Salat mit Blauschimmelkäse-Dressing)

½ Packung **Nick Wild Rice Mix**

½ Dose **Nick Red Kidney Beans**

1 reife Avocado

Zitronensaft zum Beträufeln

100 g Champignons

300 g TK-Brokkoli

3 Strauchtomaten

2 EL Schnittlauch, fein gehackt

50 g Walnußkerne, halbiert

300 g Hähnchenbrustfilet

2-3 EL **Nick BBQ Chicken & Sparerib Marinade**

1 Glas **Nick Blue Cheese Dressing** (Dressing mit Blauschimmelkäse)

Das Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden, salzen und ca. 1-2 Stunden in der Chicken & Sparerib Marinade ziehen lassen.

Den Reis gemäß Packungsanleitung garen. Die Bohnen in ein Sieb geben, gut spülen und abtropfen lassen. Die Avocado schälen, vom Kern befreien, in Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Champignons feinblättrig schneiden. Den gefrorenen Brokkoli in kochendes Salzwasser geben und bissfest garen. Die Tomaten halbieren, die Stengelansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen, das Dressing unterrühren. Die Schnittlauchröllchen und Walnußkerne unterheben. Den Salat gut durchziehen lassen.



Sandwich with Pimento Cheese

(Amerikanisches Toastbrot mit pikantem Käseaufstrich)

- 250 g frisch geriebener Cheddar
- 1 Glas **Nick Thousand Island Dressing**
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen sehr fein hacken, die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und auf frisches amerikanisches Toastbrot streichen. Wird ein warmes Sandwich bevorzugt, die fertigen Toasts kurz im Backofen überbacken.

Dazu schmecken **Nick Roasted Barbecue Peppers** (gegrillte und marinierte Chillies).

Texas Pan

(Texas-Pfanne)

(für **4-6** Personen)

- 400 g Bauchspeck in Scheiben
- 2-3 EL Erdnußöl
- 250 g **Nick Wild Rice Mix** (Wildreis-Mischung)
- 1 Dose **Nick Red Kidney Beans with Chilli Sauce**
- 500-600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Dose geschälte Tomaten (425 ml)
- 1 Stange Porree
- 5-6 Stangen Staudensellerie
- 3-4 EL **Nick BBQ Red Garlic Sauce** (rote Knoblauchsauce)

Den Bauchspeck klein schneiden, in dem erhitzten Öl knusprig bräunen. Die feingewürfelte Zwiebel und die Wildreis-Mischung zufügen, braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Den geputzten Porree klein schneiden, den Staudensellerie in Stücke schneiden. Zusammen mit den zerkleinerten Tomaten und den Bohnen zugeben, aufkochen und 35-40 Minuten ausquellen lassen. Mit der Sauce abschmecken.



Cranberry Apple Pie (Cranberry-Apfel-Kuchen)

Für den Teig:

250 g Mehl
150 g Butter
50 g Rohrzucker
je 1 Prise Salz und Muskatnuß

1 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

1 Dose **Nick Cranberries**
3 große säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 EL Vanillepuddingpulver
3 EL **Nick Ahorn Syrup**

250 g Sahne
1-2 EL **Nick Ahorn Syrup**
Vanilleeis

Einen Mürbeteig aus den Zutaten herstellen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Inzwischen die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, die Cranberries abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft mit dem Vanillepuddingpulver glattrühren und aufkochen. Die Apfelstücke und die Cranberries dazugeben und mit Ahorn-Sirup süßen. Alles miteinander vermischen. Ca. $\frac{3}{4}$ des Teiges ausrollen, in eine gefettete Pie- oder Springform legen und dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die Früchtemischung verteilen. Aus dem restlichen Teig mit einem Ausstechförmchen (Herzen oder Sterne) Plätzchen ausstechen und den Pie damit dekorieren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ca. 35-40 Minuten backen.

Der Pie schmeckt lauwarm oder kalt. Reichen Sie dazu geschlagene Sahne mit Ahorn-Sirup gesüßt und Vanilleis.

Enjoy your meal!