



  
**USCHS Kochschule**  
Bad Dürkheim

Usch Helbig-Hedfeld  
Kaiserslauterer Straße 83  
67098 Bad Dürkheim  
Tel.: 06322. 4574  
Fax: 06322. 980283  
post@uschs-kochschule.de

**Uschs Köstlichkeiten**

[www.uschs-kochschule.de](http://www.uschs-kochschule.de)  
[www.uschs-koestlichkeiten.de](http://www.uschs-koestlichkeiten.de)



## MARMELADEN, KONFITÜREN UND GELEES



## MARMELADEN, KONFITÜREN UND GELEES

Alle Konfitüren, Marmeladen und Gelees werden aus frischen Früchten bester Qualität hergestellt. Im Winter muss ich aus Mangel an hiesigen Früchten oft auf TK-Ware zurückgreifen. Ich verwende nur Zucker, Pektin und Zitronensäure, keine Antioxidantien oder andere Zusatzstoffe.

Die Früchte werden schonend in reiner Handarbeit gekocht und von Hand abgefüllt. Alle Marmeladen, Konfitüren und Gelees sind ein Jahr haltbar. Als Marmeladen bezeichnet man übrigens nur Produkte, die aus Zitrusfrüchten hergestellt sind.

### APFEL-THYMIAN-GELEE

*Dieses Gelee schmeckt wunderbar zum Frühstück. Sie können aber auch Ihren Schweinebraten vor dem Braten dünn mit dem Gelee einstreichen oder Wildsaucen damit aufpeppen.*

Zutaten: Bio-Apfelsaft, Zucker, Pektin, Zitronensaft, Thymian

**212g im Schraubglas**  
**€ 4,80** (kg € 22,65)

### APFELGELEE AUS PFÄLZER ÄPFELN

*Dieses Gelee wird hergestellt aus Äpfeln aus kontrolliertem Anbau von einem kleinen Obsthof in Wachenheim an der Weinstraße.*

Zutaten: Pfälzer Äpfel, Zucker, Pektin, Zitronensäure

**212g im Schraubglas**  
**€ 5,-** (kg € 23,50)

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufheben. Benutzen Sie immer einen sauberen Löffel, wenn Sie Gelee entnehmen möchten.



## MARMELADEN, KONFITÜREN UND GELEES

---

### BLUTORANGENGELEE (NUR BIS JULI ERHÄLTlich)

*Dieses Gelee wird aus erntefrischen Blutorange aus Sizilien hergestellt und ist nur von Dezember bis April zu bekommen. Schmeckt köstlich nicht nur zum Frühstück aufs Brötchen, sondern auch in Begleitung von Käse und kaltem Braten.*  
Zutaten: Bio-Blutorange, Zucker, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 4,80** (kg € 22,65)

### ZITRONENGELEE

*Dieses Gelee wird aus frischen Bio-Zitronen hergestellt. Schmeckt köstlich nicht nur zum Frühstück aufs Brötchen, sondern auch in Begleitung von Käse und kaltem Braten.*  
Zutaten: Bio-Zitronen, Zucker, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 4,80** (kg € 22,65)

### ORANGENMARMELADE

*Diese Marmelade wird aus frischen Bio-Orangen hergestellt. Schmeckt köstlich nicht nur zum Frühstück aufs Brötchen, sondern auch in Begleitung von kräftigem Käse und zu Fleischpasteten.*  
Zutaten: Bio-Orangen, Zucker, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 4,80** (kg € 22,65)

### JOHANNISBERGELEE MIT ECHTER BOURBONVANILLE

*In jedem Glas befindet sich ein Stückchen Vanille, die den wunderbaren Geschmack noch erhöht.*  
Zutaten: Johannisbeeren, Zucker, Pektin, Zitronensäure, echte Bourbonvanille  
**212g im Schraubglas, € 5,50** (kg € 25,90)

### KONFITÜRE VON SCHATTENMORELLEN MIT AMARETTO

*Die Kombination von Amarettolikör mit Kirschen ergibt eine interessante Mischung, die nicht nur zum Frühstück sondern auch zu Käse schmeckt.*  
Zutaten: Schattenmorellen, Zucker, Pektin, Zitronensäure, Amarettolikör  
**212g im Schraubglas, € 5,-** (kg € 23,50)

## MARMELADEN, KONFITÜREN UND GELEES

---

### INGWER-APFEL KONFITÜRE

*Eine leicht herbe Konfitüre, die besonders gut zu dunklem Brot und zu Frischkäse schmeckt.*  
Zutaten: Pfälzer Äpfel, Zucker, frischer Ingwer, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 5,-** (kg € 23,50)

### KONFITÜRE VOM PFÄLZER WEINBERGPFIRSICH (AB JUNI 2011)

*Diese Konfitüre wird hergestellt aus Weinbergpfirsichen von einem Obsthof an der Weinstraße. Ihre tolle rote Farbe und der wunderbare Geschmack versprechen eine ganz neue Erfahrung in Sachen Konfitüre.*  
Zutaten: Weinbergpfirsiche, Zucker, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 5,-** (kg € 23,50)

### KONFITÜRE VON PFÄLZER APRIKOSEN (AB JUNI 2011)

*Duft und Aroma sind mit gekauften Aprikosenkonfitüren nicht zu vergleichen. Diese Früchte stammen von der Weinstraße und wurden von der Sonne verwöhnt. Köstlich auf Biskuitböden und natürlich zum Frühstück.*  
Zutaten: Pfälzer Aprikosen, Zucker, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 5,-** (kg € 23,50)

### ERDBEERKONFITÜRE MIT APEROL

*Die leicht bittere Note passt zum Frühstücksbrötchen aber auch zu Käse.*  
Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Aperol, Pektin, Zitronensaft  
**212g im Schraubglas, € 5,-** (kg € 23,50)

**Gerne koche ich Konfitüren oder Gelees nach Ihren Wünschen. Sagen Sie mir, was Sie möchten. Die Mindestabnahme sind 12 Gläser.**

## CHUTNEYS

---

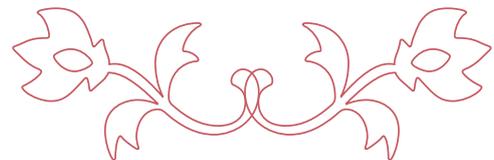


## CHUTNEYS

---

Chutneys stammen ursprünglich aus Indien und wurden von den Briten während der Kolonialzeit nach Europa gebracht. Es handelt sich um eine würzige, süß-saure Sauce. Meist aus Zwiebeln, Essig, Zucker, verschiedenen Obstsorten sowie Gewürzen aus dem asiatischen Raum, wie Ingwer, Chili, Kreuzkümmel, Koriander und Salz. Sie kann scharf-pikant sein und hat die Konsistenz ähnlich einer Marmelade.

Chutneys passen gut zu fast allen Reisgerichten, zu Wild, kaltem Braten und allen Sorten Käse. Selbstverständlich sind meine Chutneys ohne Geschmacksverstärker, industriell übliche Zusätze und Antioxidantien. Nur Früchte, Zwiebeln, Essig und Zucker werden mit den verschiedensten Gewürzen so lange gekocht, bis sie eine musartige Konsistenz haben.



### **APFEL-TOMATEN-CHUTNEY**

Inhalt: Äpfel, Tomaten, Zwiebeln, Zucker, Salz, Chili, Gewürze

### **MANGO-CHUTNEY**

Inhalt: Mango, Zwiebeln, Zucker, Salz, Chili, Gewürze

### **KIRSCH-APFEL-CHUTNEY**

Inhalt: Kirschen, Äpfel, Zwiebeln, Zucker, Salz, Chili, Gewürze

je 212g in Schraubgläsern

€ 5,- (kg € 23,50)



## KUCHEN IM GLAS



## KUCHEN IM GLAS

In jedem Glas Kuchen steckt eine Menge Handarbeit und Liebe zum Detail. Sie sind ein beliebtes Geschenk oder letzte Rettung bei Überraschungsbesuchen. Die einzigen Zutaten sind Eier, Butter, Mehl, Zucker und Backpulver. Keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Antioxidantien.

Die Kuchen halten ungeöffnet 6-8 Monate. Ich verwende für meine Kuchen ausnahmslos frische Bio-Eier.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren!

### SCHOKOLADENKUCHEN

*Dieser Kuchen ist einfach genial. 70%ige Schokolade und etwas Butter geben ihm einen himmlischen Geschmack. Leicht angewärmt (Mikrowelle 80 Grad 5 Minuten) und mit einem Schuss Baileys Irish Cream schmeckt er auch den männlichen Schleckermäulern.*

Zutaten: Mehl, Zucker, Butter, Eier, 70%ige Schokolade, Backpulver

**240g im Weckglas**

**€ 6,50** (kg € 27,-)



### EIERLIKÖRKUCHEN

*Dies ist ein herrlich saftiger Kuchen, mit einem leichten Aroma von Eierlikör. Er passt zum Kaffeeklatsch und liebt geschlagene Sahne als Begleitung.*

Zutaten: Mehl, Zucker, Eierlikör, Rapsöl, Eier, Backpulver

**240g im Weckglas**

**€ 6,-** (kg € 25,-)



## RILLETTES

Rillettes sind in der französischen Küche eine beliebte Vorspeise. Es handelt sich um eine Art Brotaufstrich aus im eigenen Saft und Fett gekochtem Fleisch von Gans, Ente, Kaninchen oder Schwein. Das Fleisch wird mit Knochen mehrere Stunden mit Fett, Kräutern, Zwiebeln und Suppengrün gekocht, bis es von den Knochen fällt. Die Fleischstücke werden ohne die Knochen mit allen Zutaten grob zerdrückt oder püriert und werden so zu einer streichfähigen Masse.

Rillettes halten sich mit Fett bedeckt im Kühlschrank einige Wochen. Ich habe mich auf meine Großmutter besonnen, die hat das Rillettes in Gläser gepackt und eine Stunde bei 100 Grad im Einkochtopf eingekocht. So hält es 1 Jahr und länger.



## RILLETTES

### KANINCHENRILLETTES

Zutaten: Kaninchenfleisch, Schweinenacken vom Schwäbisch-Halleschen Landschwein, Schweineschmalz, Suppengrün, Zwiebeln, Rosmarin, schwarzer Pfeffer, Piment

**200g im Weckglas**  
**€ 6,50** (kg € 32,50)

### GÄNSERILLETTES

Zutaten: Gänsekeulen, Gänseschmalz, Schweineschmalz, Zwiebeln, Suppengrün, Zwiebeln, Meersalz, Thymian, schwarzer Pfeffer

**200g im Weckglas**  
**€ 6,50** (kg € 32,50)

### ENTENRILLETTES

Zutaten: Entenfleisch, Gänseschmalz, Schweineschmalz, Suppengrün, Zwiebeln, Meersalz, Thymian, schwarzer Pfeffer

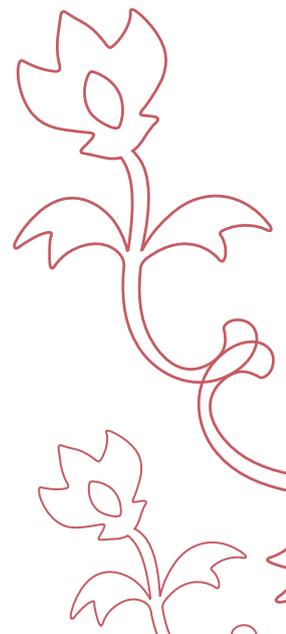
**200g im Weckglas**  
**€ 6,50** (kg € 32,50)

### PERLUHNTERRINE

Zutaten: Perlhuhnbrust, gekochter Schinken, Sahne, getrocknete Steinpilze, Gewürze, Salz, schwarzer Pfeffer, Orangenschale (Bio)

**150g im Weckglas**  
**€ 6,50** (kg € 40,-)

Etwas für die Anhänger der gehobenen französischen Küche. Ein Brotaufstrich mit köstlichem Aroma auf frischem Landbrot oder Vollkorntoast.



## SAUCEN & SUPPEN



### SAUCE BOLOGNESE

*Besonders Kinder lieben diese Sauce. Zusammen mit Spaghetti ein leckeres Hauptgericht.*

Zutaten: Tomaten, Bio-Hackfleisch gemischt, Suppengrün, Olivenöl extra vergine, Meersalz, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum

**450 ml im Weckglas**

€ 8,- (€17,80/l)

Meine Suppen, Saucen und Eintöpfe werden ohne Geschmacksverstärker, Antioxidantien oder sonstige Zusatzstoffe hergestellt. Ich verzichte auch auf erlaubte Geschmacksverstärker wie Hefeextrakt oder ähnliches. Suppen, Saucen und Eintöpfe werden bei 100 Grad eingekocht und halten ungekühlt 8-12 Monate.



### KARTOFFELSUPPE MIT SPECK UND METTWÜRSTCHEN

*Das ist schnelle Küche: Einfach das Glas öffnen und die Suppe in einem Topf erhitzen. Eine leckere Suppe für die kleine Familie.*

Zutaten: Biokartoffeln, Suppengrün, Zwiebeln, Rapsöl, selbst gekochte Hühnerbrühe, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Majoran

**450 ml im Weckglas**

€ 6,- (€13,30/l)

### TOMATENSUPPE

*Diese Suppe gibt man in einen Topf, erhitzt sie kurz und serviert sie mit einem Klecks Crème Fraîche. Eine herrliche Vorspeise!*

Zutaten: Tomaten, Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Basilikum

**450 ml im Weckglas**

€ 5,50 (€12,20/l)

## EINTÖPFE

### WILDSCHWEINRAGOUT

*Eine besondere Köstlichkeit: Wildschwein aus dem Pfälzer Wald mit viel Liebe und einem trockenem Pfälzer Dornfelder Rotwein gekocht. Zusammen mit selbst gemachten Semmelknödeln ein feines Sonntagsessen.*

Zutaten: Wildschweinkeule(200g), Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Rotwein, Wildfond, Tomatenmark, Salz, schwarzer Pfeffer, Piment, Majoran

**450 ml im Weckglas**

€ 10,- (€22,20/l)

### WIENER SAFTGULASCH

Zutaten: Rinderschulter(200g), Zwiebeln, Tomaten, Rinderfond, Kümmel, Majoran, Salz, schwarzer Pfeffer

**450 ml im Weckglas**

€ 8,- (€17,77/l)

### HIRSCHGULASCH

*Für Wildliebhaber eine wahre Freude. Magere Hirschhüfte mit getrockneten Steinpilzen, Karotten, Sellerie und Lauch in Rotwein und Marsala geschmort, eine Delikatesse.*

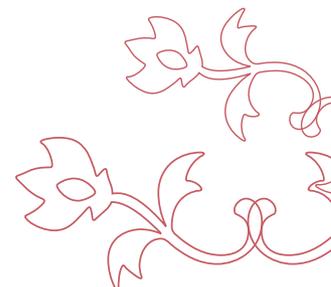
Zutaten: Hirschhüfte (200g), Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Rotwein, Wildfond, getrocknete Steinpilze, Salz, schwarzer Pfeffer, Piment, Marsala

**450 ml im Weckglas**

€ 10,- (€22,20/l)



Etwas ganz Besonderes aus der österreichischen Küche. Viele Zwiebeln geben zusammen mit Karotten, Sellerie, Lauch und Tomaten eine köstliche Sauce. Dazu schmeckt ein Püree aus Kartoffeln und Petersilienwurzel.



## GEWÜRZSALZ



### MEERSALZ MIT VANILLE

Feinstes Meersalz aus den Salinen an der Atlantikküste gemischt mit gemahlene Vanilleschoten. Perfekt zu gebratenem Fisch und Schalentieren z.B. Jakobsmuscheln.

160g im Weckgläschen

€ 5,- (kg € 31,25)



### MEERSALZ MIT CHILI

Feinstes Meersalz aus den Salinen an der Atlantikküste gemischt mit gemahlene Chilischoten. Perfekt zu gebratenem Fisch und Schalentieren z.B. Jakobsmuscheln, ebenso zu allen Grillgerichten.

160g im Weckgläschen

€ 5,- (kg € 31,25)



### MEERSALZ MIT BASILIKUM

Feinstes Meersalz aus den Salinen der Guerande im Westen Frankreichs vermischt mit frischem Basilikum, anschließend schonend getrocknet. Sagenhaftes Aroma. Schmeckt köstlich zu Tomaten, frischen Gemüsen und Geflügel.

160g im Weckgläschen

€ 5,- (kg € 31,25)

## SENF

### ORANGENSENF

Passt besonders gut zu scharfen Curries der thailändischen und indischen Küche. Schmeckt auch gut zu besonders kräftigem Käse.

Zutaten: Wasser, Senfsaat, Essig 20%, Salz, Zitronensäure, kandierte Orangen (50%)

160 ml im Schraubglas

€ 5,50 (€ 36,70/l)

### FEIGENSENF

Schmeckt herrlich fruchtig zu Fleischgerichten und besonders lecker zu Käse.

Zutaten: Wasser, Senfsaat, Essig 20%, Salz, Zitronensäure, kandierte Feigen (50%)

160 ml im Schraubglas

€ 5,50 (€ 36,70/l)

Hergestellt aus französischem Dijon-Senf und kandierten Früchten. Verfärbungen an der Oberfläche sind normal. Nach dem Öffnen 3 Monate im Kühlschrank haltbar.



Alle Preise inkl. MwSt, zzgl. Versand.

Mindestbestellsumme € 10,- .

Lieferung nur gegen Vorkasse auf mein Konto bei der Sparkasse Rhein-Haardt, BLZ 546 512 40, Konto 950 253

Bestellung per E-Mail: [post@uschs-kochschule.de](mailto:post@uschs-kochschule.de)  
per Fax: 06322/980 283, oder telefonisch unter: 06322/45 74

Versandkosten in Deutschland € 5,90. Die Versandkosten beziehen sich auf den Versand als „Waresendung Päckchen/Paket“. Das Porto variiert beim Kauf mehrerer Artikel.