



MACH DAS DRAUS
TOMATE RAUS. PFLAUME REIN.
DIRKS KETCHUP KOCHBUCH



DIRKS PFLAUMENKETCHUP

DAS IST EINE REVOLUTION. TOMATE RAUS. PFLAUME REIN

ERLEBEN SIE KETCHUP GANZ NEU.

AUSSERGEWÖHNLICH IST NICHT NUR, DASS ER GANZ OHNE TOMATEN AUSKOMMT.
AUSSERGEWÖHNLICH IST AUCH DER GESCHMACK.

ECHTER KETCHUP – WEINIGER ZUCKER, MEHR GESCHMACK.

DIRKS PFLAUMENKETCHUP ENTHÄLT GERADE EINMAL 8% RAFFINIERTEN ZUCKER.
DER REST KOMMT AUS DER FRUCHT. AUS NATÜRLICHER SÜSSE, FEINER SÄURE UND
EINER AUSGEWOGEN PIKANTEN WÜRZUNG ENTSTEHT DAS EINZIGARTIGE UND
VOLLE KETCHUP-AROMA.

EINFACH KETCHUP – UND DOCH EINE BISCHEN MEHR.

DIESER KETCHUP KANN ALLES WAS, WAS EIN NORMALER KETCHUP KANN
UND NOCH VIEL MEHR.

DIRKS KETCHUP IST NICHT NUR DER LECKERE BEGLEITER ZU POMMES FRITES,
BÜRGERN ODER GEGRILLTEM. MIT SEINEN VOLLEN AROMEN IST ER DIE BASIS
FÜR SCHMACKHAFTE SAUCEN UND DRESSINGS. GIBT ASIATISCHEN GERICHTEN
DEN LETZTEN KICK UND KLASSIKERN NEUEN SCHWUNG.

EIN PAAR IDEEN HABE ICH IN DIESEM KLEINEN BÜCHLEIN ZUSAMMENGETRAGEN.
ABER GERADE IN DER KÜCHE GILT »PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN«.
ALSO RAN AN DIE TÖPFE UND EINFACH WAS LECKERES MACHEN.

EUER
DIRK HOFFMANN

01 GOLDBRAUNE KARTOFFELSPALTEN

KARTOFFELN GRÜNDLICH SÄUBERN UND IN AUSREICHEND SALZWASSER MIT DER SCHALE
GAR KOCHEN. DIE FERTIG GEGARTEN KARTOFFELN MIT KALTEM WASSER ÜBERGIESSEN
UND IN ACHEL SCHNEIDEN. DIE KARTOFFELSPALTEN IN EINER PFANNE VON ALLEN
SEITEN SCHARF ANBRATEN.

IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH ODER ALS BEILAGE

TIPP ERST WÜRZEN, WENN DIE KARTOFFELN
FARBE BEKOMMEN HABEN.



DAS BRAUCHST DU

- 4 GROBE, FRISCHE BRATWÜRSTE
- 4 SANDWICH BRÖTCHEN (BRIOCHE)
- 1 GLAS SANDWICHGURKEN
- 1 ST. LATUGA SALATHERZ (RÖMISCHER SALAT)
- 1-2 JALAPEÑOS
- ETWAS SPEISEÖL ZUM BRATEN
- DIRKS PFLAUMEN KETCHUP

#02 CHURIPAN – BRATWURST MAL ANDERS

DIE FRISCHE BRATWURST IN EINER PFANNE MIT SPEISEÖL GOLD-BRAUN BRATEN. DEN SALAT IN KALTEM WASSER WASCHEN UND IN EINZELNE BLÄTTER ZERLEGEN. DIE JALAPEÑOS IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN.

WENN DIE BRATWURST DURCHGEBRATEN IST (CIRCA 5 MINUTEN VON ALLEN SEITEN) AUS DER PFANNE NEHMEN. DAS BRATÖL ABGIESSEN UND IN DER GLEICHEN PFANNE DIE SANDWICHBRÖTCHEN VON DER INNENSEITE ANRÖSTEN.

DIE BRATWURST LÄNGS AUFSCHNEIDEN. AUF DIE UNTERE HÄLFTE DES BRÖTCHENS DIE BRATWURST, ORDENTLICH DIRKS KETCHUP UND JALAPEÑOSCHEIBEN GEBEN. ZUM SCHLUSS ZWEI SALATBLÄTTER UND ZWEI SCHEIBEN DER GURKE SOWIE DIE OBERSEITE DER BRÖTCHEN AUFLEGEN.

WER MAG KANN NOCH KROSS GEBACKENEN BACON UND ROTE ZWIEBELN ZUGEBEN.



#03 GEZUPFTE-BIO-PUTEN-BURGER

DIE PUTENKEULE MIT DEN GEWÜRZEN GUT EINREIBEN UND IN EINE PASSENDE AUFLAUFFORM GEBEN. DANN ZUR HÄLFTE MIT WASSER FÜLLEN. IN DIE AUFLAUFFORM SOLLTE DAS FLEISCH GERADE HINEINPASSEN. ZU VIEL WASSER WÜRD E DAS FLEISCH AUSLAUGEN LASSEN.

BACKOFEN AUF 95° VORHEIZEN. DIE PUTE FÜR CIRCA 6 STUNDEN BACKEN. DAS FLEISCH SOLLTE SICH EINFACH VOM KNOCHEN LÖSEN LASSEN.

DIE HAUT UND DIE KNOCHEN ENTFERNEN. DAS PUTENFLEISCH IM EIGENEN SUD ZERRUPFEN UND WARM STELLEN.

SALAT WASCHEN UND IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN. PFLAUMEN ENTKERNEN UND IN ACHEL SCHNEIDEN. ZWIEBEL SCHÄLEN UND IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN. NUN DIE BURGER BUNS IN EINER PFANNE MIT BUTTER VON DER INNENSEITE GOLDBRAUN TOASTEN.

DAS FLEISCH MIT EINER ZANGE ABTROPFEN LASSEN UND AUF DIE UNTERE SEITE DES BUNS LEGEN. ORDENTLICH DIRKS KETCHUP AUF DAS FLEISCH GEBEN UND MIT ZWIEBELRINGEN, PFLAUMENSALZEN UND SALAT BELEGEN.

DECKEL DRAUF. GUTEN APPETIT.

DAS BRAUCHST DU

- 800G BIO-PUTENKEULE
(OBER- UND UNTERKEULE)
- 4 BRIOCHE BURGER BUNS
- 1 TL MEERSALZ
- MS PFEFFER
- 1 TL ROSENPAPRIKA
- ETWAS BUTTER ODER
BUTTERSCHMALZ
- 1 EISBERG-SALAT
- 150G FRISCHE PFLAUMEN
- 1 ROTE ZWIEBEL
- DIRKS PFLAUMENKETCHUP



DAS BRAUCHST DU

- 2 TOMAHAWK STEAKS
(28 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT)
JE CA. 500 G
- 1 TL GEMISCHTER PFEFFER AUS DER
MÜHLE ODER ZERMÖRSERT
- 20G NATUR MEERSALZ
ODER FLEUR DE SEL
SPEISEÖL

#04 DAS PERFEKTE TOMAHAWK STEAK

SO WIRD'S WIRKLICH PERFEKT
DIE STEAKS MIT PFEFFER UND SALZ GUT WÜRZEN UND IN EINER PFANNE IN
HEISSEM ÖL VON BEIDEN SEITEN BRAUN BRATEN. AUS DER PFANNE NEHMEN
UND NOCHMALS 10 MINUTEN OHNE ABDECKUNG RUHEN LASSEN.

DEN BACKOFEN AUF 190° VORHEIZEN UND DIE STEAKS FÜR 8–9 MINUTEN
(MEDIUM-RARE GEBRATEN) NACHBACKEN.

GEGEBENENFALLS VOM KNOCHEN LÖSEN, IN 1,5CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN
UND MIT REICHLICH DIRKS PFLAUMEN KETCHUP SERVIEREN.

TIPP NIMM DAS FLEISCH EINE TAG VOR DER ZUBEREITUNG AUS DER VERPACKUNG
UND BEWAHRE ES IM KÜHLSCHRANK MIT EINEM KÜCHENTUCH ABGEDECKT
AUF. UNBEDINGT ZWEI STUNDEN VOR DEM BRATEN AUS DER KÜHLUNG NEHMEN,
UM ES AUF ZIMMERTEMPERATUR ZU BRINGEN.

DIE KARTOFFELSPALTEN VON SEITE 2 EIGNEN SICH IDEAL ALS BEILAGE. SIE WERDEN
NOCH BESSER, WENN DU SIE IN DER PFANNE BRÄTST, IN DER DU AUCH DAS FLEISCH
ANGEBRATEN HAST.



#05 FINGERLICKING BABY RIBS

DIE INNERE HAUT DER RIPPCHEN GLEICH BEIM METZGER ABZIEHEN LASSEN. CIRCA 2 LITER WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN UND MIT SALZ, PFEFFER, LORBEERBLATT, WACHOLDERBEEREN WÜRZEN. DIE RIPPCHEN IN DAS WASSER GEBEN UND FÜR CIRCA 30 – 35 MINUTEN KÖCHELN LASSEN.

FÜR DIE MARINADE DIRKS KETCHUP IN EINE SCHÜSSEL GEBEN. KNOBLAUCH SCHÄLEN UND ZERMÖRSEHN ODER PRESSEN. KNOBLAUCH, HONIG, INGWER UND PIMENTON ZUM KETCHUP GEBEN UND ORDENTLICH VERRÜHREN.

NACH DER GARZEIT DIE RIPPCHEN AUS DER BRÜHE NEHMEN UND ETWAS HERUNTER KÜHLEN. DANN DIE RIPPCHEN MIT DER MARINADE AUS DIRKS KETCHUP ORDENTLICH EINREIBEN UND FÜR 2 STUNDEN BEI ZIMMERTEMPERATUR DURCHZIEHEN LASSEN. DEN REST DER MARINADE SERVIEREN WIR SPÄTER ZUM ESSEN.

TIPP DIE BRÜHE EIGNET SICH AUSGEZEICHNET ALS BASIS FÜR EINEN Eintopf z. B. ERBSENSUPPE.

NUN DEN BACKOFEN AUF 200° VORHEIZEN UND DIE RIPPCHEN FÜR ETWA 30 MINUTEN, MITTLERE SCHIENE, KNUSPRIG UND ZART BACKEN. WENN SICH DAS FLEISCH SEHR EINFACH VOM KNOCHEN LÖSEN LÄSST, IST ES FERTIG.

ZU DEN RIPPCHEN EMPFEHLE ICH POMMES FRITES ODER FRISCHES BAGUETTE.

DAS BRAUCHST DU

- 2 GANZE BABY BACK RIBS
SCHWEINERIPPCHEN AUS
FREILANDHALTUNG ODER BIO
- 1 FLASCHE DIRKS KETCHUP
- 1 TL PIMENTON
(PAPRIKA DE LA VERA)
- 3 EL LINDENHONIG
- 1 LORBEERBLATT
- 10 WACHOLDERBEEREN
- 15 PFEFFERKÖRNER, SCHWARZ
- 1 EL MEERSALZ
- ½ TL INGWER GEMAHLEN
- 3 KNOBLAUCHZEHN



DAS BRAUCHST DU

- 12 RIESENGARNELEN MIT KOPF
(FRISCH ODER GEFROREN)
- 2 HÜHNERBRÜSTCHEN
(FREILANDHALTUNG)
- 1 STANGE LAUCH
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 250 G MUNGOKEIMLINGE
- 3 KAROTTEN
- 2 ST. POK CHOY
- 120 G BLUMENKOHL
- 150 G SHIITAKE PILZE
- 2 EL KOKOSFETT
- 6 EL SOJASOSSE JAPANISCH
- 6 EL DIRKS KETCHUP

#06 SCHNELL UND LECKER — DIRKS ASIAPFANNE

DIE KAROTTEN SCHÄLEN UND IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN. DEN KNOBLAUCH SCHÄLEN UND ZERDRÜCKEN ODER IN EINE KNOBLAUCHPRESSE GEBEN. DAS RESTLICHE GEMÜSE WASCHEN UND IN MUNDGERECHTE STÜCKE SCHNEIDEN.

DAS KOKOSFETT IN EINEM WOK ODER TOPF ERHITZEN. DIE GARNELEN DARIN VON BEIDEN SEITEN ANBRATEN. DANN WIEDER AUS DEM WOK ENTNEHMEN UND ZUR SEITE STELLEN.

DIE HÜHNERBRÜSTCHEN IN STREIFEN SCHNEIDEN UND IN DEM GLEICHEN FETT SCHARF ANBRATEN UND EBENFALLS BEI SEITE LEGEN. NUN DAS GEMÜSE BEI STÄNDIGEN RÜHREN IN DAS FETT GEBEN. CIRCA 2 MINUTEN BRATEN UND DAS FLEISCH SOWIE DIE GARNELEN WIEDER HINZUFÜGEN. MIT SOJASOSSE UND DIRKS KETCHUP WÜRZEN UND NOCHMAL S BEI STARKER HITZE GUT DURCHRÜHREN.

ALS BEILAGE EMPFEHLE ICH BASMATI- ODER JASMINREIS.



DAS BRAUCHST DU

2 WEIBLICHE ENTENBRÜSTE
80 G GESCHÄLTE NÜSSE (MIX)
2 ST. BLATTSALATE DER SAISON
120 G KIRSCHTOMATEN
1 ROTE ZWIEBEL
80 G BRAUNEN ROHZUCKER
60 ML WEISSEN BALSAMICO ESSIG
ODER FRUCHTESSIG
80 ML KALTGEPRESSTES RAPSÖL
ODER WALNUSSÖL
100 ML DIRKS PFLAUMEN KETCHUP
FEINES MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

#07 BUNTKNACKIGWÜRZIGER SALAT MIT ENTENBRUST MIT DIRKS KETCHUP DRESSING

DIE ENTENBRUST ZWEI STUNDEN VOR DER ZUBEREITUNG AUS DER VERPACKUNG NEHMEN. DANN MIT KÜCHENKREPP TROCKEN TUPFEN. VON ALLEN SEITEN GUT MIT PFEFFER UND SALZ WÜRZEN.

DIE BRÜSTE AUF DER HAUTSEITE IN EINE PFANNE LEGEN UND BEI MITTLERER HITZE LANGSAM BRATEN.

TIPP DIE ENTENBRUST MUSS WIRKLICH NUR SEHR LANGSAM BRATEN (HAUTSEITE) DAMIT DAS FETT KOMPLETT AUSBRATEN KANN. KEIN ÖL IN DIE PFANNE GEBEN.

IN DER ZWISCHENZEIT DEN SALAT ZUPFEN UND SCHWIMMEND IN KALTEM WASSER WASCHEN. DIE KIRSCHTOMATEN WASCHEN UND HALBIEREN. DIE ZWIEBEL SCHÄLEN UND IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN.

DEN BRAUNEN ZUCKER BEI VOLLER HITZE IN DIE MITTE EINER PFANNE GEBEN BIS ER GESCHMOLZEN IST. DANN DIE PFANNE VON DER KOCHFLÄCHE NEHMEN UND DIE NÜSSE DAZU GEBEN, MIT EINEM HOLZLÖFFEL VERRÜHREN. DIE HITZE DES ZUCKERS REICHT, UM DIE NÜSSE ZU RÖSTEN UND ZU KARAMELLISIEREN. ZUM SCHLUSS ETWAS SALZ ÜBER DIE NÜSSE GEBEN.

FÜR DAS DRESSING ÖL, ESSIG, DIRKS KETCHUP, EINEN 1/2 TEELÖFFEL SALZ UND ETWAS PFEFFER ZUSAMMEN RÜHREN.

DIE ENTENBRUST SOLLTE NUN SCHÖN GOLD-BRAUN AUF DER HAUTSEITE GEBACKEN SEIN. DIE BRÜSTE WENDEN UND AUF DER FLEISCHSEITE CIRCA 2–3 MINUTEN BRATEN. DAS FLEISCH AUS DER PFANNE NEHMEN UND AUF EINEM ROST RUHEN LASSEN.

DIE SALATE ANRICHTEN, ZWIEBELRINGE UND DIE TOMATENHÄLFTEN OBEN AUF. ETWAS SALATSSOSSE AUF DEN SALAT DRAPIEREN. DIE WARME ENTENBRUST IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND AUF DIE TELLER VERTEILEN.



#8 KLASSIKER MAL ANDERS GEFÜLLTE SCHWEINFILETS AUF KETCHUP SOSSE

DIE SCHWEINFILETS PARIEREN (DIE WEISSE HAUT ENTFERNEN) UND MIT EINEM FEINEN, DÜNNEN MESSER VOM KOPF BIS AN DIE SPITZE DURCHSTECHEN, UM EINEN HOHLRAUM ZU SCHAFFEN. DIE BACKPFLAUMEN IN DEN HOHLRAUM GEBEN. DAS FILET VON AUSSEN MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND IN EINER VORGEHEIZTEN PFANNE VON ALLEN SEITEN SCHARF ANBRATEN.

DEN BACKOFEN AUF CIRCA 140° VORHEIZEN. NACH DEM BRATEN DIE FILETS AUS DER PFANNE NEHMEN UND AUF EINEM ROST RUHEN LASSEN. IM ANSCHLUSS DIE SCHWEINFILETS FÜR CIRCA 8 MINUTEN IN DEN BACKOFEN GEBEN.

FÜR DIE SOSSE DIRKS KETCHUP IN DIE PFANNE GEBEN, DAMIT ER SICH MIT DEN RÖSTAROMEN VERBINDET UND MIT ETWAS CALVADOS ABSCHMECKEN. ZUM GUTEN SCHLUSS DIE SCHWEINFILETS IN SCHEIBEN SCHNEIDEN. DIE SOSSE ALS SPIEGEL AUF VORGEWÄRMTE TELLER GEBEN.

DAZU PASSEN BRATKARTOFFELN ODER MEINE HERRLICH KROSSEN REIBEPLÄTZCHEN. UND DIE GEHEN SO ...

KARTOFFELN SCHÄLEN, GROB REIBEN UND DAS WASSER AUS DEN GERIEBENEN KARTOFFELN DRÜCKEN. MIT EI UND MEHL GUT VERMENGEN UND MIT EINEM HALBEN TEELÖFFEL SALZ UND ETWAS PFEFFER WÜRZEN. DIE KARTOFFELMASSE IN REICHLICH ÖL (SCHWIMMEND) ZU KLEINEN PLÄTZCHEN VON BEIDEN SEITEN BACKEN.

TIPP EINEN GEHÄUFTEN ESSELÖFFEL ALS MASS NEHMEN.

DIE KARTOFFELPLÄTZCHEN AUF EIN BACKBLECH GEBEN UND GEMEINSAM MIT DEN SCHWEINFILETS FÜR CIRCA 8 MINUTEN IN DEN BACKOFEN GEBEN.

DAS BRAUCHST DU

- 2 SCHWEINFILETS
JE CIRCA 340G
- 100G BACKPFLAUMEN
- 250ML DIRKS KETCHUP
- 8CL CALVADOS (APFELBRANNTWEIN)
MEERSALZ UND
PFEFFER AUS DER MÜHLE

FÜR DIE REIBEPLÄTZCHEN

- 800G FESTKOCHENDE KARTOFFELN
- 1 EI
- 2EL MEHL
- 200ML SPEISEÖL ZUM BRATEN
MEERSALZ UND PFEFFER



#09 WER HÄTTE DAS GEDACHT KÄSE MIT KETCHUP – EIN GENUSS

DEN KÄSE ZWEI STUNDEN VOR DEM VERZEHR AUS DER KÜHLUNG NEHMEN.
FÜR 4 PERSONEN RECHNEN WIR CIRCA 300G SCHIMMELKÄSE.

2 REIFE BIRNE IN ACHEL SCHNEIDEN UND ENTKERNEN. 4 STANGEN
BLEICH- (STAUDEN-)SELLERIE WASCHEN UND DIE FÄDEN ZIEHEN,
INDEM DAS MESSER AM UNTEREN TEIL DES STIELS ANGESETZT
UND DURCH EIN LEICHTES ANBRECHEN NACH OBEN GEZOGEN WIRD.

DAS GANZE AUF EINEM BRETT ODER EINER PLATTE ANRICHTEN.
CIRCA 80G GESCHÄLTE WALNÜSSE HINZUGEBEN UND IN EINER
SCHALE DIRKS KETCHUP ANRICHTEN.

DAZU PASST HERVORRAGEND EIN KNUSPRIGES BAGUETTE
ODER EINFACH DEN KÄSE AUF DIE SELLERIESTANGEN SCHMIERN
UND IN DIRKS KETCHUP TUNKEN.





ALLES ZUM KETCHUP AUF WWW.DIRKS-KETCHUP.DE

INCO Food Trading SARL
L-6868 Wecker