

### O'zapft is' – Kenwood bringt die Wiesn in die eigenen vier Wände!

Wenn in München die fünfte Jahreszeit anbricht, wird auch in vielen anderen Regionen Deutschlands auf den Bierbänken getanzt. Denn zum Feiern müssen Wiesn-Fans längst nicht mehr den weiten Weg in die bayrische Metropole auf sich nehmen. Ob Weißwürste, Laugenbrezn oder süßer Hausmacher-Senf: Mit den cleveren Küchenhelfern von Kenwood lassen sich die typischen Oktoberfest-Klassiker auch ganz einfach zu Hause zubereiten.

(Neu-Isenburg, August 2019) Weil eine Maß in Dirndl oder Lederhose einfach besser schmeckt, suchen wir jetzt unsere schönsten Trachten aus dem Schrank, putzen uns ordentlich heraus und schunkeln uns in Stimmung. Es ist Wiesn-Saison. Die Zelte in München sind geöffnet – und damit steigt die Partylaune. Wer sich seine Wiesn-Gaudi aber doch entspannter vorstellt als in überfüllten Zelten, bleibt einfach zuhause und feiert gemeinsam mit den Liebsten auf der eigenen Bierbank. Was es dazu braucht? Eine weiß-blaue Tischdecke, ein Fass Bier, gute Freunde und eine zünftige Brotzeit. Denn was wäre eine Wiesn ohne Weißwurst? Also holen wir unbedingt auch die bayrische Schmankerl-Küche zu uns nach Hause. Clevere Küchenhelfer von Kenwood unterstützen liebend gern bei diesem kulinarischen Oktoberfest-Import. Schließlich schmeckt es selbst gemacht doch noch immer am besten.

Mit der Kenwood Küchenmaschine Chef XL Titanium lassen sich frische Weißwürste, Obazda, knusprige Laugenbrezn und sogar der eigene Hausmacher-Senf ganz einfach selbst herstellen. Der Weißwurstklassiker gelingt dabei sehr viel leichter als man denken mag: Einfach den Fleischwolf als Zubehör auf die Küchenmaschine aufsetzen, Kalbfleisch und Speck durch den Wolf drehen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitrone, Petersilie, Senf und Muskat würzen. Anschließend kommt der Multi-Zerkleinerer zum Einsatz, um die Weißwurst-Grundmasse zu ihrer feinen Konsistenz zu verarbeiten. Zum Schluss gibt man die Masse in die von Kenwood mitgelieferten Wurstfüllrohre und schon kann das fröhliche Wursten losgehen.

Aber Halt! Da fehlt doch noch was? Richtig, der typische süße Senf aus Bayern und die obligatorischen Laugenbrezn. Auch das ist für die Küchenmaschinen der Chef-Serie von Kenwood kein Problem. Für den Senf einfach Wasser, Weißweinessig, Zucker, Nelkenpulver, Honig, Salz und Estragon in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend zusammen mit den gemahlene Senfkörnern im Multi-Zerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Der robuste Knethaken der Chef XL Titanium unterstützt bei der Zubereitung der traditionellen Laugenbrezn. Hierfür werden Mehl, Hefe, etwas Butter oder Schmalz sowie Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Den bringt man dann in die schöne Breznform und badet ihn, wie es sich für das typische Wiesngebäck gehört, in Natron. Nun noch mit grobem Salz bestreuen, backen und schon kann die Party steigen!

## KENWOOD

[Download Bildmaterial](#)



Der Klassiker aus Bayern leicht gemacht - mit der Kenwood Chef XL Titanium



Kinderleichte Zubereitung bayrischer Rezepte



Kenwood Fleischwolf für die perfekten Weißwürste

mehr >>

## Presseinformation

Nur o'zapfn muss man noch selbst. Den Rest erledigen die Helfer von Kenwood fast von alleine! Die beiden Zubehörteile sind übrigens mit allen Kenwood Chef Küchenmaschinen kompatibel. Getreu dem Motto #ErweckeDeineFantasie bieten diese Maschinen mit über 25 Zubehörteilen zahlreiche Möglichkeiten, um die eigene Kreativität voll auszuleben.

### Unverbindliche Preisempfehlung:

Kenwood Multi-Zerkleinerer (KAH647PL) Euro 129,99\*

Kenwood Fleischwolf (KAX950ME) Euro 119,99\*

Kenwood Chef XL Titanium (KVL8320S) Euro 849,00\*

\* Die Preisgestaltung obliegt dem Handel.

Weitere Informationen sind auf der Website [www.kenwoodworld.com/de-de](http://www.kenwoodworld.com/de-de) abrufbar.

Brezn-Grissini

### Bayern trifft Italien

Diese knusprig-leckeren Laugenstangen schmecken so richtig nach Oktoberfest. Da hast Du auf der Zunge den typischen Geschmack bayrischer Brezn – und gleichzeitig die Knackigkeit italienischer Grissini. Der Teig ist mit der Kenwood Küchenmaschine Chef XL Titanium und ihrem praktischen Knethaken in nullkommanix fertig.

Birnen-Obazda mit Frühlingslauch

### Obazda mit Obst-Kick

Da machen sogar die Bayern große Augen, wenn Du ihre geliebte Käsespezialität noch pfeffrig verfeinerst. Mit aromatischer Birne und Frühlingslauch schmeckt Dein Obazda nämlich okto-berfestlich-herzhaft und außerdem richtig schön frisch. Mit dem Flexi-Röhrelement der Kenwood Chef Titanium zauberst Du im Handumdrehen eine schön gleichmäßige Käsemasse. An Guadn!

Weitere Rezepte im Kenwood Club: [www.kenwoodclub.de](http://www.kenwoodclub.de)

### Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2018 über 2,07 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

# KENWOOD



Elegantes Design trifft auf unverkennbare Leistung



mehr >>

## Presseinformation

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main knapp 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation, konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2018 auf 280,8 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites [www.delonghi.de](http://www.delonghi.de), [www.kenwoodworld.de](http://www.kenwoodworld.de) und [www.braunhousehold.de](http://www.braunhousehold.de) abrufbar. Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich abmelden, indem Sie hier klicken.

# KENWOOD

### **Kontakt Grayling**

Grayling Deutschland GmbH  
Bleichstraße 52-56  
60313 Frankfurt a.M.  
[www.grayling.com](http://www.grayling.com)

### **Vivian Weitz**

Delonghi-team@grayling.com  
Tel.: +49 69 96 221943

### **Kontakt De'Longhi**

De'Longhi Deutschland GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg

### **Maria Mahler**

maria.mahler@delonghigroup.com