



Fresubin®

Das schmeckt
nach mehr



Rezepte mit dem Extra an Energie und Nährstoffen

 **FRESENIUS
KABI**
caring for life

Liebe Leserin, lieber Leser,

eine abwechslungsreiche, vielseitige und bedarfsgerechte Ernährung beeinflusst unsere Gesundheit, unser Wohlbefinden und somit unsere gesamte Lebensqualität.

Die ausreichende Versorgung mit Energie und allen Nährstoffen ist für die meisten Menschen zunächst unproblematisch. Im Falle von Erkrankungen jedoch – insbesondere bei älteren Menschen – kann eine Mangelernährung auftreten. Nachlassender Appetit, ein verändertes Geschmackempfinden, aber auch Probleme beim Kauen oder Schlucken können dazu führen, dass mit der aufgenommenen Nahrung der individuelle Nährstoffbedarf nicht mehr gedeckt werden kann und Nährstoffdefizite auftreten. In solchen Fällen sind Trinknahrungen äußerst wirksame Helfer, die in einem relativ kleinen Volumen einen hohen Gehalt an Energie und allen wichtigen Nährstoffen enthalten.

Mit dieser Rezept-Broschüre möchten wir Ihnen zeigen, dass man die Trinknahrung von Fresenius Kabi vielseitig einsetzen und sehr gut und einfach in die normale Ernährung integrieren kann.

Alle in der Broschüre enthaltenen Rezepte sind schnell und einfach in der Herstellung und können mit wenigen Zutaten und haushaltsüblichen Küchenutensilien in kurzer Zeit zubereitet werden.

Sie können Mahlzeiten komplett nachkochen, aber auch Teile einer normalen Mahlzeit – zum Beispiel eine Beilage – ersetzen. Wichtig ist nur, dass es Ihnen schmeckt!

Zur besseren Übersicht sind die Rezepte in Kapitel unterteilt. Das erste Kapitel „Wenn's mal schnell gehen muss“ zeigt Ihnen besonders schnelle und einfache Rezepte mit Fertiggerichten und Pulvermischungen. Danach folgen Rezepte für Suppen, Herzhaftes & Pikantes, Desserts & Süßspeisen und Softdrinks. Für Menschen, die an Schluckstörungen (Dysphagie) leiden, sind im nächsten Kapitel die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Andickungsmitteln aufgezeigt. Rezeptideen zur Proteinanreicherung mit einem Eiweißpulver runden unsere Broschüre ab.

Vermissen Sie Ihr Lieblingsrezept oder haben Sie bereits leckere Rezepte mit unseren Trinknahrungen ausprobiert, so nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns sehr über Ihre Anregungen:

kundenberatung@fresenius-kabi.com
Tel.: 0800 / 788 7070

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim nachkochen und einen guten Appetit!

Fresenius Kabi Deutschland

Inhalt

	Tipps und Hinweise	4-6
<hr/>		
	Alle Produkte im Überblick	7-14
<hr/>		
	Rezepte	15-93
	· Wenn's mal schnell gehen muss	15-18
	· Suppen	19-26
	· Herzhaftes & Pikantes	27-43
	· Desserts und Süßspeisen	44-65
	· Softdrinks	66-71
	· Andicken von Getränken und Speisen	72-86
	· Proteinreiche Rezeptideen	87-93
<hr/>		
	Rezeptübersicht	94-97
<hr/>		
	Bestellinformationen	98-100
<hr/>		

Tipps und Hinweise



Lagerung von Trinknahrung

Optimale Lagerbedingungen bestehen bei Raumtemperatur (15 °C - 25 °C), nach dem Öffnen empfehlen wir die Aufbewahrung im Kühlschrank (max. 24 Stunden). Calshake® kann nach dem Anrühren ebenfalls bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Lagerung bei höheren Temperaturen (bis 40 °C) ist bei nahezu allen Trinknahrungen in ungeöffneter Packung bis zu einem Monat möglich. Eine Lagerung bei einer höheren Temperatur bewirkt grundsätzlich:

- Ein verstärktes Absinken des pH-Wertes
- Eine dunklere Farbe
- Einen beschleunigten Vitaminabbau und ist daher zu vermeiden.

Abkürzungen und Maßeinheiten

TL	Teelöffel
EL	Esslöffel
MEL	Messlöffel
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
°C	Temperatur in Grad Celsius
kcal	Kilokalorie
kJ	Kilojoule
ml	Milliliter (1 ml entspricht ca. 1 g)
g	Gramm
Msp.	Messerspitze
Energie%	Anteil eines bestimmten Nährstoffs an der Gesamtenergie (in Prozent)
Btl.	Beutel
Pck.	Päckchen
TK	Tiefkühl

Zubereitung

- Allgemein sollten unsere enteralen Nahrungen max. bis 37 °C erhitzt werden, damit die Nährstoffe in ihrer angegebenen Menge und Qualität erhalten bleiben. Eine kurzfristige Erhitzung auf 60 ° - 70 °C schadet den meisten Nährstoffen nicht und ist für die Küchenpraxis zulässig. Auf keinen Fall dürfen unsere Nahrungen jedoch gekocht werden! Deshalb die Trinknahrung unter ständigem Rühren zugeben und nur kurz erhitzen.
- Tipps und Hinweise zur Anwendung unserer Andickungsmittel Thick & Easy und Fresubin® Clear Thickener finden Sie gesondert ab Seite 74.
- Bei bestehenden Allergien bitte die Zutatenlisten der verwendeten Produkte beachten.
- Die in den Rezepten verwendeten Fresubin®-Trinknahrungen können natürlich nach Belieben durch andere Trinknahrungen bzw. andere Geschmacksrichtungen ersetzt werden.
- Für die Anreicherung von pikanten Speisen bieten wir auch neutrale Varianten unserer Trinknahrung an (Fresubin® 2 kcal DRINK und Fresubin® Energy DRINK).
- Durch die beige Farbe der neutralen Varianten haben „helle“ Gerichte wie z. B. Kartoffelbrei oder Vanillepudding ebenfalls ein karamelfarbenes Aussehen. Das kann man sehr gut durch Zugabe von etwas Sahne oder bei pikanten Gerichten durch Kräuter aufheben.

Alle Produkte im Überblick



Fresubin® 2 kcal DRINK



- Hochkalorisch (400 kcal/200 ml) und eiweißreich (20 g/200 ml)
- Ballaststofffrei
- Geeignet bei erhöhtem Eiweiß- und Energiebedarf

Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK



- Hochkalorisch (400 kcal/200 ml) und eiweißreich (20 g/200 ml)
- Mit Ballaststoffen
- Geeignet bei erhöhtem Eiweiß- und Energiebedarf

Vier Geschmacksrichtungen

Vanille, Aprikose-Pfirsich, Waldfrucht, Neutral

Drei Geschmacksrichtungen

Schokolade, Cappuccino, Lemon

Nährstoffinformation (pro EasyDRINK = 200 ml)

Energie	400 kcal	1680 kJ
Eiweiß	20 g	20 Energie%
Fett	15,6 g	35 Energie%
Kohlenhydrate	45 g	45 Energie%
Ballaststoffe	0 g	0 Energie%

Nährstoffinformation (pro EasyDRINK = 200 ml)

Energie	400 kcal	1680 kJ
Eiweiß	20 g	20 Energie%
Fett	15,6 g	35 Energie%
Kohlenhydrate	43,4 ¹ /43,6 g	43,4 ¹ /43,5 Energie%
Ballaststoffe	3,2 ¹ /3,0 g	1,6 ¹ /1,5 Energie%

1 Schokolade

Zum Diätmanagement bei drohender oder bestehender Mangelernährung.

Fresubin® Energy DRINK



- Hochkalorisch (300 kcal/200 ml)
- Ballaststofffrei¹
- Geeignet bei erhöhtem Energiebedarf

Fresubin® Energy Fibre DRINK



- Hochkalorisch (300 kcal/200 ml)
- Mit Ballaststoffen
- Geeignet bei erhöhtem Energiebedarf

Sieben Geschmacksrichtungen

Vanille, Schokolade, Cappuccino,
Waldfrucht, Erdbeere, Multifrucht,
Neutral

Nährstoffinformation (pro EasyDRINK = 200 ml)

Energie	300 kcal	1260 kJ
Eiweiß	11,2 g	15 Energie%
Fett	11,6 g	35 Energie%
Kohlenhydrate	37,6 / 37 ¹ g	50 / 49,3 ¹ Energie%
Ballaststoffe	0 / 1,0 ¹ g	0 / 0,7 ¹ Energie%

¹ Schokolade: ballaststoffarm

Sechs Geschmacksrichtungen

Vanille, Schokolade, Banane, Karamell,
Erdbeere, Kirsche

Nährstoffinformation (pro EasyDRINK = 200 ml)

Energie	300 kcal	1260 kJ
Eiweiß	11,2 g	15 Energie%
Fett	11,6 g	35 Energie%
Kohlenhydrate	35,6 g	47,3 Energie%
Ballaststoffe	4 g	2,7 Energie%



Fresubin® Protein Energy DRINK



- Hochkalorisch (300 kcal / 200 ml) und eiweißreich (20 g / 200 ml)
- Ballaststofffrei¹
- Geeignet bei erhöhtem Eiweißbedarf

ProvideXtra® DRINK



- Hochkalorisch (300 kcal / 200 ml)
- Niedermolekular, voll resorbierbar
- Milcheiweiß- und fettfrei
- Geeignet bei eingeschränkter Verdauungs- und Resorptionsleistung

Sechs Geschmacksrichtungen

Vanille, Schokolade, Cappuccino, Walderdbeere, Multifrukt, Nuss

Fünf Geschmacksrichtungen

Apfel, Johannisbeere, Limone, Orange-Ananas, Kirsche

Nährstoffinformation (pro EasyDRINK = 200 ml)

Energie	300 kcal	1260 kJ
Eiweiß	20 g	27 Energie%
Fett	13,4 g	40 Energie%
Kohlenhydrate	24,8/24,2 ¹ g	33/32,3 ¹ Energie%
Ballaststoffe	0/1,0 ¹ g	0/0,7 ¹ Energie%

¹ Schokolade: ballaststoffarm

Nährstoffinformation (pro EasyDRINK = 200 ml)

Energie	300 kcal	1260 kJ
Eiweiß	8 g	11 Energie%
Fett	0 g	0 Energie%
Kohlenhydrate	67 g	89 Energie%
Ballaststoffe	0 g	0 Energie%

Zum Diätmanagement bei drohender oder bestehender Mangelernährung.

Fresubin® 2 kcal Crème

Fresubin® YOcrème



- Hochkalorisch (250 kcal /125 ml) und eiweißreich (12,5 g/125 ml)
- Ballaststofffrei¹
- Zum Löffeln
- Geeignet bei erhöhtem Eiweißbedarf und bei Schluckstörungen

- Hochkalorisch (188 kcal /125 ml) und eiweißreich (9,4 g/125 ml)
- Ballaststoffarm
- Frischer Joghurt-Geschmack
- Zum Löffeln
- Geeignet bei erhöhtem Eiweißbedarf und bei Schluckstörungen

Vier Geschmacksrichtungen

Vanille, Schokolade, Cappuccino, Walderdbeere

Drei Geschmacksrichtungen

Himbeere, Lemon, Aprikose-Pfirsich

Nährstoffinformation (pro Becher = 125 g)

Energie	250 kcal	1050 kJ
Eiweiß	12,5 g	20 Energie%
Fett	9,8 g	35 Energie%
Kohlenhydrate	28 ¹ /28,1 g	45 Energie%
Ballaststoffe	0/0,4 ¹ g	0 Energie%

¹ Schokolade: ballaststoffarm

Nährstoffinformation (pro Becher = 125 g)

Energie	188 kcal	788 kJ
Eiweiß	9,4 g	20 Energie%
Fett	5,9 g	28 Energie%
Kohlenhydrate	24,1 g	51,5 Energie%
Ballaststoffe	0,5 g	0,5 Energie%



Calshake®



- Hochkalorisch (599/611 kcal / 240 ml)
- Leicht löslich und schnell zubereitet
- Als Ergänzungsnahrung geeignet

Fünf Geschmacksrichtungen

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane,
Neutral

Nährstoffinformation

(pro verzehrfertige Portion = 1 Beutel Calshake®
gelöst in 240 ml Vollmilch = ca. 315 ml)

Energie	599 ^{1/3} /611 ² kcal	2504 ^{1/3} /2567 ² kJ
Eiweiß	12,0 ¹ /12,3 ^{2/3} g	8 Energie%
Fett	30,2 ¹ /29,3 ² /29,9 ³ g	46 ^{1/3} /43 ² Energie%
Kohlenhydrate	69,3 ¹ /72,8 ² /68,4 ³ g	46 ^{1/3} /48 ² Energie%
Ballaststoffe	< 0,1 ^{1/3} /1,6 ² g	0 ^{1/3} /1 ² Energie%

1 Vanille, Banane, Erdbeere, 2 Schokolade, 3 Neutral

Zum Diätmanagement bei drohender oder bestehender Mangelernährung.

Fresubin® Clear Thickener Thick & Easy™



- Instant-Andickungsmittel zur Unterstützung der Ernährung bei Schluckstörungen
- Zum klaren Andicken
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Stabile Konsistenz auch nach Speichelkontakt

- Instant-Andickungsmittel zur Unterstützung der Ernährung bei Schluckstörungen
- Zum Andicken von kalten und warmen Speisen und Getränken
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Kein Nachdicken

Nährstoffinformation (pro 100 g)

Energie	264 kcal	1108 kJ
Eiweiß	0,5 g	0,9 Energie%
Fett	0 g	0 Energie%
Kohlenhydrate	41,5 g	62,8 Energie%
Ballaststoffe	48,0 g	36,3 Energie%

Nährstoffinformation (pro 100 g)

Energie	373 kcal	1561 kJ
Eiweiß	0,4 g	-
Fett	< 0,1 g	-
Kohlenhydrate	92,6 g	-
Ballaststoffe	0 g	-

Zum Diätmanagement bei Schluckstörungen.

Fresubin® Protein Powder



- Molkeprotein-Konzentrat zur Proteinanreicherung von Speisen und Getränken
- Ohne Ballaststoffe

Fresubin® 5 kcal Shot



- Hochkalorisch (5 kcal/ml)
- Fettemulsion zur Energieanreicherung
- Als Ergänzungsnahrung geeignet

Geschmacksrichtung Neutral

Zwei Geschmacksrichtungen Lemon, Neutral

Nährstoffinformation (per 100 g)

Energie	360 kcal	1506 kJ
Eiweiß	87 g	97 Energie%
Fett	1 g	2 Energie%
Kohlenhydrate	≤ 1 g	1 Energie%
Ballaststoffe	0 g	0 Energie%

Nährstoffinformation (pro Flasche = 120 ml)

Energie	600 kcal	2520 kJ
Eiweiß	0 g	0 Energie%
Fett	64,6 g	96,8 Energie%
Kohlenhydrate	4,8 g	3,2 Energie%
Ballaststoffe	0,5 g	0 Energie%

Zum Diätmanagement bei drohender oder bestehender Mangelernährung.

Wenn's mal schnell gehen muss



970302291 © Thinkstock - Thinkstockphoto.de



Tipps für die Zubereitung von Fertigprodukten (Pulverform)

„Fix“-Produkte

(zum Gratinieren oder Überbacken):
Die in der Packungsanleitung angegebene
Menge Flüssigkeit durch Fresubin® 2 kcal
DRINK Neutral ersetzen.

Fertigpulver für Salatsoßen

Die angegebene Menge Flüssigkeit
durch Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
ersetzen.

Gemüsebrühe-Pulver

(oder ähnliches):
Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral in der
Mikrowelle erhitzen (Achtung: nicht
kochen!) und anschließend die gekörnte
Brühe unterrühren. Die Pulvermenge
richtet sich nach Geschmack und
Produkt.



6566510 | © Fotolia - Fotolia.com



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Für Suppen-Fans

Nur 2/3 der angegebenen Menge Flüssigkeit verwenden und ansonsten nach Packungsanleitung kochen. Nach Ende der Zubereitungszeit die fehlende Menge Flüssigkeit mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral ergänzen (z. B. Spargel-suppe, Brokkolicrèmesuppe, Zwiebel-suppe, Champignoncrèmesuppe).

Beispiel: Spargelcrèmesuppe

Das Pulver mit 2/3 der angegebenen Flüssigkeitsmenge anrühren und kochen (Kochzeit der Anleitung entnehmen), dabei gelegentlich umrühren. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral unter ständigem Rühren hinzufügen und kurz aufkochen.

Tipp für eine komplette Mahlzeit:

Zwei bis drei Stangen Spargel in dünne Scheiben schneiden, 100 g gekochte Kartoffeln und 50 g gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und zur Suppe geben.

Bei Fertigprodukten, die lediglich mit heißem Wasser übergossen werden müssen, die Hälfte der Flüssigkeit durch Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral ersetzen.



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Für Nachtisch-Fans

Die im Handel angebotenen Desserts oder „süße Mahlzeiten“ lassen sich ebenfalls sehr gut mit Fresubin® 2 kcal DRINK oder jeder anderen Fresubin®-Trinknahrung zubereiten.

Kaltschalen

(Pulver zum kalt Anrühren):
Die in der Zubereitungsanleitung angegebene Wassermenge durch Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral ersetzen.

Crèmes und Soßen

(Pulver zum kalt Anrühren):
Die in der Zubereitungsanleitung angegebene Milchmenge durch Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral (oder andere Geschmacksrichtung) ersetzen.

„Süße Mahlzeiten“

(z. B. Kaiserschmarrn):
Die angegebene Menge Milch durch Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral (oder andere Geschmacksrichtung) ersetzen und wie in der Anleitung beschrieben zubereiten.

Mischung für selbstgemachtes
Speiseeis (Pulver):

Die angegebene Menge Milch durch Fresubin® 2 kcal DRINK ersetzen.
Die Geschmacksrichtung können Sie dabei nach Belieben wählen.

Anreichern von
Joghurt, Quark etc.:

Joghurt, Quark, Pudding einfach mit einer beliebigen Fresubin®-Trinknahrung, Fresubin® 2 kcal Crème oder Fresubin® YOcrème vermischen. Für pikanten Quark (z. B. Kräuterquark) und Dips etc. einfach unsere neutralen Varianten verwenden.



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Suppen



#105489052 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de





Zwiebelsuppe

Zubereitung

Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Öl farblos glasig anschwelen. Mit Brühe auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Sahne und Fresubin® Energy DRINK Neutral hinzufügen und erhitzen. Aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze herstellen, die Suppe damit binden und abschmecken. Weißbrot toasten und in kleine Croutons schneiden, mit Käse belegen und im Backofen überbacken. Die Suppe damit garnieren.



Gießen Sie die Zwiebelsuppe in ein ofenfestes Gefäß, bedecken die Suppe mit einer Scheibe Brot und geriebenem Käse und überbacken das Ganze im Ofen bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist



Nährwerte pro Portion

Energie	767 kcal
Eiweiß	20,6 g
Fett	44,8 g
Kohlenhydrate	69,8 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Neutral
150 g	Zwiebeln (1 mittelgroße)
10 ml	Sonnenblumenöl (1 EL)
100 ml	Fleischbrühe
20 ml	Sahne, 30 % (2 EL)
20 g	Mehl, Type 405 (2 TL)
15 g	Butter
10 g	Weißbrot
10 g	Emmentaler, 45 % Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Kerbel gehackt



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Maiscrèmesuppe

Zubereitung

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit Milch und Gemüsebrühe auffüllen. Die geschälten Kartoffeln fein reiben und zusammen mit der halben Portion Gemüsemais dazugeben und gar kochen. Zum Schluss die klein gewürfelten Paprikaschoten dazu geben. Den restlichen Gemüsemais mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral pürieren, zu der Suppe geben, unter Rühren erhitzen und abschmecken.



Garnieren Sie die Suppe mit frischen Kräutern

Nährwerte pro Portion

Energie	774 kcal
Eiweiß	31,2 g
Fett	29,4 g
Kohlenhydrate	94,3 g

Zutaten (1 Portion)

10 g	Weizenmehl (1 gestr. EL)
10 g	Butter (1 geh. TL)
100 ml	Trinkmilch (3,5 % Fett)
50 ml	Gemüsebrühe
100 g	Kartoffeln, geschält
120 g	Gemüsemais, TK oder Dose
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
40 g	Paprikaschoten
	Salz, Pfeffer



#105489092 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Kürbissuppe

Zubereitung

Zu Beginn den Zucker in heißer Butter zergehen lassen und im Anschluss das geschälte und in Stücke geschnittene frische Kürbisfleisch 3-4 Minuten darin glasieren. Als nächstes Gemüsebrühe und Milch aufgießen und den Kürbis weichkochen. Die Suppe fein pürieren. Zum Schluss Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral dazu gießen, mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Muskat abschmecken. Die angegebenen Mengen reichen als Vorsuppe für ca. 4-5 Portionen und als Hauptspeise für ca. 2 Portionen.



Bei Verwendung als Hauptspeise eignen sich z. B. gebratene Hähnchenfleischstreifen und geröstete Brotwürfel zur Beigabe sehr gut. Für Patienten mit Schluckstörungen kann die Suppe nach dem Abschmecken bei unter 70 °C mit Thick & Easy oder Fresubin® Clear Thickener zur erforderlichen Konsistenz angedickt werden

Nährwerte pro Portion

Energie	619 kcal
Eiweiß	18,0 g
Fett	35,5 g
Kohlenhydrate	56,4 g

Zutaten (2 Portionen)

2 EL	Zucker
50 g	Butter
500 g	Kürbisfleisch (Butternut)
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
	Salz, Pfeffer, Muskat



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Grüne Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Zubereitung

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Erbsen und die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, würzen und kochen. Nach Ende der Garzeit den Eintopf pürieren. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral hinzufügen, unter ständigem Rühren erwärmen und abschmecken. Die Würstchen in Scheiben schneiden und zur Suppe geben.



Problemlos können Sie die grünen Erbsen z. B. mit Broccoli oder Blumenkohl austauschen

Nährwerte pro Portion

Energie	758 kcal
Eiweiß	37,3 g
Fett	37,5 g
Kohlenhydrate	66,7 g

Zutaten (1 Portion)

200 g	grüne Erbsen, TK oder frisch
150 g	Kartoffeln
100 ml	Gemüsebrühe
10 g/1 geh. TL	Butter
20 g	Zwiebeln
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
100 g	Wiener Würstchen
	Salz, Pfeffer, Majoran



Geflügelsuppe

Zubereitung

Putenbrust und Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten, mit Curry bestäuben. Mit 3/4 der Brühe ablöschen und garen. Das Mehl mit der restlichen Brühe glatrühren und die Suppe damit binden. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral hinzugeben, unter Rühren erhitzen und abschmecken.

Petersilie unter die fertige Suppe geben und anrichten; mit der Sahne garnieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	841 kcal
Eiweiß	49,1 g
Fett	40,3 g
Kohlenhydrate	68,7 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
100 g	Putenbrustfleisch, küchenfertig
20 g	Butter
30 g	Zwiebeln
150 ml/1 Tasse	Fleischbrühe
20 ml/2 EL	Sahne, 30 %
30 g/2 EL	Mehl, Type 405
10 g/2 TL	Petersilie, gehackt
	Curry, Knoblauch, Salbei, Zitronensaft, Salz



Kartoffelsuppe mit Majoran

Zubereitung

Calshake® Neutral mit der Milch im Shaker aufschütteln. Die geschälten Kartoffeln in der Brühe garen; Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und bei mäßiger Temperatur braten, bis er etwas Farbe bekommt, die kleingewürfelten Zwiebeln hinzugeben und ebenfalls leicht anbraten. Zu den gegarten Kartoffeln das aufgeschüttelte Calshake® Neutral geben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Den Schinkenspeck, die Zwiebeln und den Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral hinzufügen, erhitzen und abschmecken. Die Suppe anrichten und mit etwas frischem Majoran garnieren.



Geben Sie geschnittene Wiener Würstchen in die Suppe



Nährwerte pro Portion

Energie	875 kcal
Eiweiß	21,7 g
Fett	36,4 g
Kohlenhydrate	97,3 g

Zutaten (1 Portion)

1 Btl.	Calshake® Neutral
240 ml	Vollmilch, 3,5 %
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
200 g	Kartoffeln (3 mittelgr.), küchenfertig
120 ml	Fleischbrühe
15 g	Zwiebeln
20 g	Schinkenspeck
	Salz, Muskat, Majoran, Pfeffer



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

© Fresenius Kabi

Karottensuppe

Zubereitung

Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den fein geschnittenen Schalotten in 2 EL Öl einige Minuten braten und Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Wasser dazugeben und für 20 Minuten kochen. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral hinzufügen und die Suppe pürieren. Mit Petersilie garnieren.



Braten Sie 12 geschälte Shrimps in 2 EL Öl für 5 Minuten und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Shrimps in die Suppe

Nährwerte pro Portion

Energie	222 kcal
Eiweiß	7,2 g
Fett	9,3 g
Kohlenhydrate	27,2 g

Zutaten (4 Portionen)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
6	Karotten
500 ml	Wasser
2 EL	Olivenöl
2	Schalotten
	Salz, Pfeffer, Petersilie



Brokkolicrèmesuppe

Zubereitung

Zerkleinerten Brokkoli in der Fleischbrühe dünsten. Fresubin® Energy DRINK Neutral und die Sahne hinzugeben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Suppe erhitzen und abschmecken.

Die in einer trockenen Pfanne leicht angerösteten Mandelblättchen in die Suppe geben und anrichten.



Nach Geschmack auf die Suppe geriebenen Käse, z.B. Edamer oder Parmesan (ca. 20 g) streuen

Nährwerte pro Portion

Energie	724 kcal
Eiweiß	33,4 g
Fett	42,1 g
Kohlenhydrate	52,4 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Neutral
200 g	Brokkoli, geputzt
80 ml	Fleischbrühe
30 ml / 3 EL	Sahne, 30 %
30 g / 3 EL	Mandelblättchen
	Salz, weißer Pfeffer, Knoblauch



Lauchcrèmesuppe

Zubereitung

Den in feine Ringe geschnittenen Lauch in der Butter dünsten. Die Fleischbrühe, Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral und die Sahne zu dem Lauch geben und erhitzen. Das zuvor mit 1/4 der Fleischbrühe glattgerührte Mehl hinzufügen. Unter Rühren kurz ziehen lassen und abschmecken.



Um die Suppe noch herzhafter zu machen, können Sie zuvor scharf angebratenes Hackfleisch zur Suppe geben



Nährwerte pro Portion

Energie	671 kcal
Eiweiß	25,7 g
Fett	42,4 g
Kohlenhydrate	58,4 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
150 g	Lauch, küchenfertig
100 ml	Fleischbrühe
20 g	Butter
10 g/1 TL	Weizenmehl
30 ml/3 EL	Sahne, 30 %
	Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Herzhaftes & Pikantes



#134043566 © Thinkstock - Thinkstockphoto.com



Ein Plus an Kalorien auf einfache Art und Weise

Gerichte anreichern mit Fresubin® 5 kcal Shot
(pro Portion)

1. Crèmesuppen

mit 10 ml Fresubin® 5 kcal Shot anreichern.



2. Omelette, Crêpes und Rührei

mit 15 ml Fresubin® 5 kcal Shot anreichern.



3. Kartoffelpüree, Gießbrei, Polenta, Risotto oder Gratin, Lasagne, Rahmspinat und Rahmgemüse

mit 10 ml Fresubin® 5 kcal Shot anreichern.



4. Geschnetzeltes oder Ragout, Fleisch-, Bolognese und Bechamelsauce

mit 10 ml Fresubin® 5 kcal Shot anreichern.

5. Salatsauce mit 5 ml Fresubin® 5 kcal Shot anreichern.



Fresubin® 5 kcal Shot jeweils mit der benötigten Flüssigkeit des Rezeptes (Sahne, Milch, Bouillon oder Ei) vermischen und weiter nach Rezept der Speise zubereiten



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Edamer Käseauflauf

Zubereitung

Toastbrot und Käse würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Auflaufform mit Butter einfetten. Die Champignons in Öl anbraten. Das Ei mit dem Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral und den Gewürzen verquirlen. Brot, Käse und Champignons damit übergießen und gut einweichen lassen. Vermengen und in die Auflaufform geben. Oberfläche glattstreichen. Bei 175 °C ca. 30 - 35 Minuten backen.



Hierzu empfehlen wir einen Blattsalat mit Vinaigrette

Nährwerte pro Portion

Energie	790 kcal
Eiweiß	40,6 g
Fett	35,7 g
Kohlenhydrate	76,1 g

Zutaten (1 Portion)

100 g	Toastbrot
50 g	Edamer 40 % Fett i. Tr
60 g	Champignons, frisch
1	Ei (Gr. M)
120 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
3 g / ca. 1/2 TL	Rapsöl
5 g / ca. 1 gestr. TL	Butter
	Salz, Pfeffer, Knoblauch



Hühnerfrikassee

Zubereitung

Hähnchenbrust in 100 ml gewürzter Gemüsebrühe garen. Spargel, Champignons und Erbsen in Salzwasser dünsten.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit Geflügelbrühe und Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral eine Soße zubereiten. Hähnchenbrust in Würfel schneiden und mit dem Gemüse zu der Soße geben. Mit den Gewürzen abschmecken.



Dazu empfehlen wir Paprikareis und einen grünen Salat

Nährwerte pro Portion

Energie	390 kcal
Eiweiß	41,2 g
Fett	12,2 g
Kohlenhydrate	28,4 g

Zutaten (1 Portion)

120 g	Hähnchenbrustfilet
20 g	Erbsen, grün TK
20 g	Champignons
20 g	Spargel
4 g / 1 gestr. TL	Weizenmehl
4 g / 1 gestr. TL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Geflügelbrühe
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
	Salz, Pfeffer, eventuell Curry



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Gemüse Eintopf mit Rindfleisch

Zubereitung

Gewürzte Fleischbrühe zum Kochen bringen und das in kleine Würfel geschnittene Rindfleisch dazugeben. Karotten, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zu dem Rindfleisch geben. Erbsen und den in kleine Röschen zerteilten Blumenkohl und die Butter ebenfalls hinzufügen und alles zu Ende garen.

Mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral auffüllen und abschmecken. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.



Je nach Jahreszeit das Gemüse z. B. durch Kohlrabi, grüne Bohnen, Porree, Broccoli ersetzen bzw. austauschen



Nährwerte pro Portion

Energie	579 kcal
Eiweiß	42,3 g
Fett	23,2 g
Kohlenhydrate	48,8 g

Zutaten (1 Portion)

120 g	Rindfleisch (z. B. Beinscheibe)
50 g	Blumenkohl, TK
50 g	Karotten, frisch, küchenfertig
50 g	Sellerie, frisch, küchenfertig
50 g	Erbsen, TK oder frisch
100 g	Kartoffeln
5 g / 1 gestr. TL	Butter
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
	Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Fleischbrühe



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Gratiniertes Lachsfilet

Zubereitung

Das Lachsfilet in eine Auflaufform legen. Die restlichen Zutaten verrühren, abschmecken und über den Fisch gießen. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C für 15 Minuten überbacken. Wenn sie tiefgekühlten Lachs verwenden, erhöht sich die Backzeit um etwa 5 - 10 Minuten.



Vor dem Servieren mit frischem Dill garnieren. Dazu empfehlen wir Basmatireis und einen knackigen Salat



Nährwerte pro Portion

Energie	537 kcal
Eiweiß	41,0 g
Fett	36,0 g
Kohlenhydrate	12,0 g

Zutaten (1 Portion)

150 g	Lachsfilet, frisch oder TK
50 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
30 ml / 3 EL	Sahne 30 % Geriebener
20 g	Emmentaler, 45 % Fett i.Tr.
	Dill, fein geschnitten, Salz, Pfeffer



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Fischroulade in Senfsoße

Zubereitung

Lauchzwiebeln in feine Ringe und Karotten in feine Würfel schneiden und in Butter dünsten. Das Rotbarschfilet würzen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Das Fischfilet aufrollen und in eine Auflaufform legen.

Die restlichen Zutaten miteinander verquirlen und über das Fischfilet gießen. In einem vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C für etwa 20 – 25 Minuten garen.



Dazu empfehlen wir
Salzkartoffeln oder Reis



Nährwerte pro Portion

Energie	551 kcal
Eiweiß	43,3 g
Fett	26,5 g
Kohlenhydrate	34,4 g

Zutaten (1 Portion)

150 g	Rotbarschfilet TK oder frisch
5 g / 1 gestr. TL	Butter
50 g	Lauchzwiebeln, küchenfertig
50 g	Karotten, küchenfertig
50 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
10 g / 1 gestr. EL	Senf
3 g / 1 gestr. TL	Weizenmehl
20 ml / 2 EL	Sahne 30 % Fett Salz, Pfeffer, Prise Zucker



200-42371-001 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Thunfischaufstrich

Zubereitung

Den abgetropften Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral verrühren. Radieschen, Gewürzgurke und Zwiebel in feine Würfelchen schneiden und zu dem Thunfisch geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Auf eine Scheibe Brot streichen und mit dem gehackten Schnittlauch bestreuen.

Nährwerte pro Portion

Energie	243 kcal
Eiweiß	30,9 g
Fett	5,4 g
Kohlenhydrate	16,9 g

Zutaten (1 Portion)

100 g	Thunfisch Konserve in Wasser
60 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
20 g	Radieschen
20 g	Gewürzgurken
1 Scheibe	Brot
20 g	Zwiebeln, geschält
	Salz, Pfeffer, gehackter Schnittlauch



24955640 | © Fotolia - Fotolia.com

Semmelknödel

Zubereitung

Die altbackenen Brötchen in Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm) und mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral übergießen, gut durchrühren und einige Zeit durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel mit der Butter glasig dünsten und zu der Brötchenmasse geben. Mehl, Ei, Petersilie und die Gewürze dazugeben, gut durchkneten und abschmecken. Aus der Masse 2 Klöße formen und in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.



Die gegarten Semmelknödel in Scheiben schneiden und in der Pfanne braten

Nährwerte pro Portion

Energie	740 kcal
Eiweiß	31,8 g
Fett	25,1 g
Kohlenhydrate	95,6 g

Zutaten (1 Portion)

120 g	Weizenbrötchen, altbacken
90 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
7 g/1 geh. TL	Weizenmehl
40 g	Zwiebelwürfel
10 g/1 geh. TL	Butter
1	Ei (Gr. M)
	Gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Rahmchampignons

Zubereitung

Schinkenspeck in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig braten, die fein gewürfelten Zwiebeln und die Champignons dazugeben und weiter braten. Das Mehl mit der Sahne verquirlen und zusammen mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral unter ständigem Rühren dazugeben, erhitzen und abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.



Zusammen mit Semmelknödeln servieren
(Rezept siehe Seite 35)

Nährwerte pro Portion

Energie	423 kcal
Eiweiß	24,6 g
Fett	23,6 g
Kohlenhydrate	28,4 g

Zutaten (1 Portion)

250 g	Champignons
3 ml/1/2 TL	Öl
20 g	geräucherter Schinkenspeck
20 g	Zwiebeln
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
20 ml/2 EL	Sahne
4 g/1 gestr. TL	Weizenmehl Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie



Überbackener Blumenkohl

Zubereitung

Calshake® Neutral wie gewohnt mit der Milch anrühren. Blumenkohl in Salzwasser gar kochen. Calshake® Neutral, Butter und Mehl in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine gleichmäßige angegedickte Masse entsteht. Käse zufügen und rühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohl in eine ofenfeste Form geben und mit der Käsesauce bedecken. Im Ofen bei ca. 180 °C backen, bis der Blumenkohl goldbraun ist.

Nährwerte pro Portion

Energie	625 kcal
Eiweiß	20,0 g
Fett	38,0 g
Kohlenhydrate	50,0 g

Zutaten (1 Portion)

1	Calshake® Neutral
1/2	Blumenkohl
25 g	Butter
25 g	Weizenmehl
240 ml	Vollmilch 3,5 %
75 g	geriebener Käse
	Salz, Pfeffer





Nudel-Brokkoli-Auflauf

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen und erkalten lassen. Den küchenfertigen Brokkoli blanchieren und ebenfalls kalt werden lassen.

Eine Auflaufform mit der Butter einfetten. Nudeln, Brokkoli und die Schinkenwürfel mischen und in die Auflaufform geben.

Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral, Ei und die Gewürze gut verrühren und die Masse damit übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen.

Den Auflauf bei ca. 160 °C 20 - 30 Minuten backen.



Den Brokkoli kann man nach Geschmack z. B. durch Blumenkohl, Champignons oder Blattspinat austauschen

Nährwerte pro Portion

Energie	864 kcal
Eiweiß	54,8 g
Fett	34,9 g
Kohlenhydrate	81,8 g

Zutaten (1 Portion)

80 g	Nudeln (z. B. dünne Makkaroni)
100 g	Brokkoli (frisch oder TK)
40 g	Ei (Gr. M)
60 g	Gekochter Schinken, in kleinen Würfeln
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
10 g / 1 geh. TL	Butter
30 g	Geriebener Emmentaler 45 % Fett i. Tr. Salz, Pfeffer, Muskat



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Cremiges Kartoffelgratin

Zubereitung

Ofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6). Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer feuerfesten, gefetteten Form Kartoffeln aufschichten. Zwiebelscheiben darübergeben. Die Hälfte des Käses über die Zwiebeln streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Calshake® Neutral wie gewohnt mit der Milch anrühren und in die feuerfeste Form geben. Den restlichen Käse darüber streuen und ca. 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.



Das Kartoffelgratin passt
perfekt als Beilage zu Fisch-
und Fleischgerichten

Nährwerte pro Portion

Energie	605 kcal
Eiweiß	20,0 g
Fett	27,0 g
Kohlenhydrate	35,0 g

Zutaten (1 Portion)

1	Calshake® Neutral
1/2	Zwiebel
2	große Kartoffeln
75 g	geriebener Käse
240 ml	Vollmilch 3,5 % Salz, Pfeffer



#8446702 | © Thelma1104 - Thinkstockphoto.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Königsberger Klopse mit Kapernsoße

Zubereitung

Weißbrot in Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral einweichen. Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch, eingeweichtes Weißbrot, Zwiebeln, Ei und die oben genannten Gewürze gut durchkneten und aus der Masse Klopse formen.

Wasser mit Salz, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zum Sieden bringen und abschmecken. Die Klopse darin garen (ca. 20 - 25 Minuten).

Aus Mehl und Margarine eine Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren mit ca. 50 ml Kochwasser und Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral auffüllen. Die Soße abschmecken, zum Schluss die Kapern hinzufügen und zusammen mit den Klopsen servieren.



Dazu empfehlen wir
Salzkartoffeln und einen
grünen Salat



Nährwerte pro Portion

Energie	609 kcal
Eiweiß	36,9 g
Fett	31,9 g
Kohlenhydrate	43,7 g

Zutaten (1 Portion) für die Klopse

100 g	Hackfleisch (Rind-Schwein)
25 g	Weißbrot
20 g	Zwiebeln, geschält
20 ml / 2 EL	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
20 g	Ei
	Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie

für das Kochwasser

Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

für die Soße

4 g / 1 gestr. TL	Weizenmehl
4 g / 1 gestr. TL	Margarine
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
15 g	Kapern, Konserve abgetropft
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Kürbiseintopf

Zubereitung

Den geschälten Kürbis und die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe gar kochen, zwischenzeitlich die Milch hinzufügen und mit einem Pürierstab mixen. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral dazugeben, nochmals erhitzen und abschmecken.



Vor dem Servieren einige Tropfen Kürbiskernöl auf den Eintopf geben und mit gerösteten Kürbiskernen garnieren



Nährwerte pro Portion

Energie	596 kcal
Eiweiß	27,0 g
Fett	17,7 g
Kohlenhydrate	80,1 g

Zutaten (1 Portion)

200 g	Kürbis, roh
150 g	Kartoffeln, roh
50 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
50 ml	Milch (3,5 % Fett)
	Salz, Pfeffer, Muskat



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Quiche Lorraine

Zubereitung

Ofen auf 170 °C vorheizen (Gas Stufe 4). Mürbeteig ausrollen und eine gefettete Quicheform damit auslegen (ca. 20 cm Durchmesser). Calshake® Neutral wie gewohnt mit Milch anrühren. Speck knusprig durchbraten und auf dem Teig verteilen. Eier und Calshake® Neutral mit einem Schneebesen mischen. Käse zu der Mischung hinzufügen und nach Belieben würzen. Die Mischung in die Quicheform gießen.

Quicheform auf mittlerer Schiene im Ofen backen, bis die Quiche auch in der Mitte fest ist (ca. 30 - 40 Minuten).

Nährwerte pro Portion

Energie	810 kcal
Eiweiß	30,0 g
Fett	66,0 g
Kohlenhydrate	45,0 g

Zutaten (1 Portion)

1	Calshake® Neutral
2	Eier
100 g	geriebener Käse
200 g	fertiger Mürbeteig aus dem Kühlregal
100 g	gewürfelter Speck
1 EL	Öl
240 ml	Vollmilch 3,5 %



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Apfel-Karotten-Tarte

Zubereitung

Aus Mehl, Ei, Butter und Salz einen Mürbeteig erstellen, in Klarsichtfolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zutaten für die Füllung gut mischen und abgedeckt einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen. Den Teig ausrollen, in eine Springform (28 cm) oder rechteckige Auflaufform geben, einen Rand stehen lassen. Die Karotten-Apfel-Masse sorgfältig ausdrücken und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Fresubin® 2 kcal DRINK aufschütteln, mit den Eiern und Gewürzen mischen. Den Eierstich über die Karotten-Apfel-Masse gießen und mit 50 g gemahlener Haselnüssen bestreuen.

Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Min. backen. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Zum Garnieren gehackte Kräuter darüber streuen.

Der Kuchen lässt sich sowohl heiß als auch kalt essen. Für Fingerfood eignet sich die rechteckige Auflaufform, das Portionieren ist bei dem kalten Kuchen einfacher. Bedarfsweise kann die Tarte im Mikrowellengerät problemlos erhitzt werden, was eine Produktion im Voraus ermöglicht.



Anstelle von Fresubin® 2 kcal DRINK können Sie auch die neutrale Variante von Fresubin® Energy DRINK einsetzen

Nährwerte pro Portion

Energie	286 kcal
Eiweiß	11,0 g
Fett	15,8 g
Kohlenhydrate	25,3 g

Zutaten (10 Portionen) für den Teig

125 g	Mehl
1	Ei
60 g	Butter
1	Prise Salz

für die Füllung

300 g	geraspelte Karotten
300 g	geraspelte Äpfel
	frisch gehackte Kräuter
1 EL	(z. B. Kerbel, Blatt-petersilie oder Dill)
	Saft von 1 Zitrone

für den Eierstich

500 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
5 / 250 ml	Eier
50 g	gemahlene Haselnüsse (zum garnieren)
	etwas Salz, Pfeffer, Muskat





Kartoffelbrei

Zubereitung

Kartoffeln kochen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral in der Mikrowelle erwärmen und zusammen mit der Sahne und den Gewürzen zügig mit einem Schneebesen in die Kartoffelmasse rühren.



Die Kartoffelmenge etwas reduzieren und z. B. mit gekochtem Knollensellerie oder Karotten ergänzen. Die Zubereitung ist wie bei Kartoffelbrei.

Den Kartoffelbrei mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie zubereiten

Nährwerte pro Portion

Energie	412 kcal
Eiweiß	16,0 g
Fett	12,6 g
Kohlenhydrate	57,3 g

Zutaten (1 Portion)

200 g	Kartoffeln
120 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
10 ml/1 EL	Sahne 30 % Fett
	Salz, Pfeffer, Muskat



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Käse Lauch Pfannkuchen

Zubereitung

Mehl, Ei, Salz, Mineralwasser und Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral verquirlen. Geriebenen Emmentaler und den in feine Ringe geschnittenen Lauch unterheben und im heißen Fett dünne Pfannkuchen ausbacken (Rezept ergibt zwei Pfannkuchen).



Anstelle von Lauch eignen
sich auch Champignons

Nährwerte pro Portion

Energie	728 kcal
Eiweiß	32,8 g
Fett	33,4 g
Kohlenhydrate	74,1 g

Zutaten (1 Portion)

60 g	Weizenmehl
1	Ei (Gr. M)
125 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
20 ml / 2 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
30 g	Emmentaler 45 % Fett i. Tr., gerieben
60 g	Lauch, küchenfertig
10 ml / 1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Rührei

Zubereitung

Die Eier, Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral und die Gewürze miteinander verschlagen. Butter/Margarine in einer Pfanne schmelzen. Die Eimischung dazugeben und bei gelegentlichem Umrühren braten, bis die Mischung eine weiche und cremige Konsistenz annimmt.



Wer es herzhaft mag, fügt geriebenen Käse hinzu.
Wer es süß mag, ersetzt die Gewürze durch eine Handvoll Cornflakes und würzt mit Zucker und Zimt



Nährwerte pro Portion

Energie	513 kcal
Eiweiß	24,4 g
Fett	35,6 g
Kohlenhydrate	24,5 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
120 ml	Eier
	ein kleines Stückchen Butter / Margarine, Salz und Pfeffer



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Desserts & Süßspeisen



#480985284 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Ein Plus an Kalorien auf einfache Art und Weise

Gerichte anreichern mit Fresubin® 5 kcal Shot
(pro Portion)

**1. 1 Glas warme / kalte Schokolade,
Frappé**

mit 20 ml Fresubin® 5 kcal Shot
anreichern.

**2. Fruchtkuchen, Milchreis,
Fruchtaufläufe**

mit 20 ml Fresubin®
5 kcal Shot Lemon anreichern.

3. Quark, Grießköpfli, Frucht­pü­rée
mit 20 ml Fresubin® 5 kcal Shot
Lemon anreichern.

4. Joghurt, Schokomousse, Crème
mit 10 ml Fresubin® 5 kcal Shot
anreichern.

5. Warme Vanillesauce

mit 15 ml Fresubin® 5 kcal Shot
anreichern.



Fresubin® 5 kcal Shot kann mit
1 Beutel Sahnefestiger zu
Sahne geschlagen werden



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Eierpfannkuchen mit Apfelmus

Zubereitung

Mehl, Ei, Salz, Mineralwasser und Fresubin® 2 kcal DRINK verquirlen. Im heißen Fett dünne Eierpfannkuchen ausbacken (Rezept ergibt zwei Pfannkuchen). Mit Zimt/Zucker bestreuen und Apfelmus dazu servieren.



In den Eierpfannkuchenteig geschälte und kleingeschnittene Äpfel geben und als Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker servieren

Anstelle von Äpfeln eignen sich auch entsteinte und gut abgetropfte Sauerkirschen (Konserven)



Nährwerte pro Portion

Energie	885 kcal
Eiweiß	29,5 g
Fett	30,2 g
Kohlenhydrate	123,0 g

Zutaten (1 Portion)

60 g	Weizenmehl
1	Ei (Gr. M)
125 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral oder Vanille
20 ml / 2 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
10 ml / 1 EL	Rapsöl
150 g	Apfelmus
	Prise Salz, Zimt, Zucker



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Arme Ritter

Zubereitung

Die Hälfte der Toastbrot- oder Weißbrotscheiben mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und mit der anderen Hälfte abdecken.

Ei, Mehl, Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral, Salz und Zucker verquirlen. Die Brotscheiben gut in der Masse einweichen. Die Brotscheiben in der Butter goldbraun braten. Noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen und warm servieren.



Servieren
Sie dazu
Ahornsirup

Nährwerte pro Portion

Energie	788 kcal
Eiweiß	23,4 g
Fett	30,6 g
Kohlenhydrate	104,0 g

Zutaten (1 Portion)

120 g	Toastbrot/Weißbrot
40 g/2 gestr. EL	Erdbeerkonfitüre
1	Ei (Gr. M)
etwas	Mehl
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral oder Vanille
5 g/1 gestr. TL	Zucker
20 g/2 geh. TL	Butter
	Prise Salz, Zimt, Zucker



Vanillesoße

Zubereitung

Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral mit dem Puddingpulver verquirlen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Zucker und Vanillezucker dazugeben.



Vanillesoße
passt zu vielen
Süßspeisen
oder Desserts

Nährwerte pro Portion

Energie	374 kcal
Eiweiß	16,0 g
Fett	12,5 g
Kohlenhydrate	49,1 g

Zutaten (8 Portionen)

1,2 l	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral oder Vanille
1 Pck.	Vanillepudding- pulver zum Kochen
40 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker





9566581 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de

Karamellcrème

Zubereitung

Zucker mit der Hälfte des Wassers zu Karamell kochen, mit dem restlichen Wasser ablöschen. Die Hälfte des Karamells in ein mit kaltem Wasser ausgespültes Förmchen geben. Das restliche Karamell mit Sahne und Fresubin® Energy Fibre DRINK Karamell auffüllen, bis es sich aufgelöst hat. Eingeweichte Gelatine hinzufügen und in das Förmchen füllen. Abkühlen lassen.



Die Crème auf einen Glasteller stürzen und mit geschlagener Sahne garnieren

Nährwerte pro Portion

Energie	516 kcal
Eiweiß	11,0 g
Fett	30,0 g
Kohlenhydrate	51,0 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	Fresubin® Energy Fibre DRINK Karamell
3 EL	Zucker
2 EL	Wasser
75 ml	Sahne 30 %
2 Blatt	Gelatine



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Tiramisu

Zubereitung

30 ml Fresubin® Energy DRINK Cappuccino erhitzen, Kaffeepulver darin auflösen, abkühlen lassen. Aufaufförmchen mit 3 Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Kaffees beträufeln. Mascarpone, Fresubin® Energy DRINK Cappuccino, eingeweichte Gelatine und Zucker verrühren, über die Löffelbiskuits geben. Auf die Masse die restlichen Löffelbiskuits legen, mit Kaffee beträufeln.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



Nährwerte pro Portion

Energie	508 kcal
Eiweiß	12,0 g
Fett	24,0 g
Kohlenhydrate	50,0 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	Fresubin® Energy DRINK Cappuccino
35 g / 6 Stück	Löffelbiskuits
1 TL	lösliches Kaffee- pulver
60 g	Mascarpone
1 EL	Zucker
1/2 TL	Kakao
1 Blatt	Gelatine



#stl195c1d1 © Thinkstock - Thinkstockphoto.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



92801485 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de

Apfel-Zimt-Muffins

Zubereitung

Muffinförmchen (Backform oder Papierförmchen) für 12 Muffins einfetten. Mehl, Backpulver und Zimt in eine Schüssel sieben, Zucker zugeben und mischen. Das Ei verquirlen und unter die geschmolzene Butter heben.

ProvideXtra® DRINK Apfel zugeben. Die flüssigen Zutaten unter die Mehl-Backpulver-Mischung heben. Vorsicht! Muffins werden hart, wenn zu fest gerührt wird. Geben Sie nun die Apfelstücke hinzu und füllen Sie die Mischung in die Backform oder Papierförmchen. Ofen auf 200 °C/Gas: Stufe 6 vorheizen und 20 – 25 Minuten goldbraun backen, bis der Teig hochgegangen ist.



Verfeinern Sie den Teig
mit einer Prise Zimt

Nährwerte pro Portion

Energie	161 kcal
Eiweiß	2,9 g
Fett	5,9 g
Kohlenhydrate	23,7 g

Zutaten (12 Portionen)

200 ml	ProvideXtra® DRINK Apfel
200 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 TL	Zimtpulver
75 g	brauner Zucker
75 g	geschmolzene Butter
1	Ei
1	Apfel, geschält und kleingeschnitten



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Nuss-SahneCrème

Zubereitung

Gemahlene, angeröstete Haselnüsse mit der Hälfte Fresubin® Energy DRINK Vanille und Zucker verrühren, mit Zitronensaft abschmecken. Eingeweichte, aufgelöste Gelatine unter die Masse geben. Geschlagene Sahne unterziehen. In ein ausgespültes Förmchen geben.

Nach dem Erkalten das restliche Fresubin® Energy DRINK Vanille in eine Dessertschale geben und die gestürzte Crème hineinsetzen.



Mit geschlagener Sahne und 2 Walnushälften garnieren

Nährwerte pro Portion

Energie	581 kcal
Eiweiß	13,0 g
Fett	47,0 g
Kohlenhydrate	26,0 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	Fresubin® Energy DRINK Vanille
50 g	gemahlene, angeröstete Haselnüsse
1/2 TL	Zitronensaft
3 EL	Sahne 30 %
1 Blatt	Gelatine
1 1/2 EL	Zucker



Teebrötchen

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Butter unterrühren, bis die Mischung eine krümelige Konsistenz hat. Trockenfrüchte und Zucker dazugeben. Ei und Fresubin® Energy DRINK Vanille hinzufügen. Fläche mit Mehl bestäuben. Den Teig 1,5 cm dick ausrollen und mit einem Teigmesser 8 Kreise ausschneiden. Den Ofen auf 220 °C/Gas: Stufe 7 vorheizen, Backblech einfetten, Teig mit Milch bestreichen und 7 - 10 Minuten goldbraun backen.



Mit Butter, Marmelade oder Schlagsahne noch warm servieren

Nährwerte pro Portion

Energie	211 kcal
Eiweiß	5,0 g
Fett	8,0 g
Kohlenhydrate	29,3 g

Zutaten (8 Portionen)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Vanille
200 g	Mehl, gesiebt
1 TL	Backpulver
50 g	Butter
50 g	getrocknete Früchte, gemischt
25 g	Zucker
1	Ei, verquirlt
	Milch zum Bestreichen



Lebkuchen-Grießflammeri

Zubereitung

Die Lebkuchen in kleine Stücke schneiden. Kleingeschnittenen Lebkuchen mit Zucker und einer Prise Salz in Milch und einer Flasche Fresubin® Protein Energy DRINK Vanille für 1 Stunde einweichen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und alles zum Kochen bringen. Weichweizengrieß einstreuen und unter Rühren 5 Minuten kochen. Den Flammerie auf max. 80 °C abkühlen lassen und mit Thick & Easy andicken. Tassen oder passende Förmchen mit Backtrennspray einsprühen, die Masse einfüllen und abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Cappuccinosoße:

Zwei Flaschen Fresubin® Protein Energy DRINK Cappuccino mit einem Mixstab in einem hohen Gefäß anschlagen und mit Thick & Easy oder Fresubin® Clear Thickener andicken. Nach Belieben mit einem Schuss Rum oder Amaretto parfümieren.

Die Flammerie auf Teller platzieren und mit dem Cappuccinoschaum umgießen. Tropfen, mit z. B. andicktem Kirschsafte, in den Schaum setzen und mit einem Zahnstocher einen Filigran ziehen.

Nährwerte pro Portion

Energie	373 kcal
Eiweiß	12,0 g
Fett	11,0 g
Kohlenhydrate	57,0 g



Zutaten

(ca. 5 Portionen à 150 g) für den Flammerie

150 g	Lebkuchen
75 g	Zucker
75 g	Weichweizengrieß
300 ml	Milch (3,5 %)
200 ml	Fresubin® Protein Energy DRINK Vanille
4 MEL	Thick & Easy (à 4,5 g)
	Prise Salz

für die Cappuccinosoße

400 ml	Fresubin® Protein Energy DRINK Cappuccino
1 MEL	Thick & Easy (à 4,5 g)



4.463.024 | © Fotolia - Fotolia.com



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Kaiserschmarrn

Zubereitung

Die Eier in Eiweiße und Eigelbe trennen. Das Eigelb mit Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille, Milch und Salz verquirlen. Danach löffelweise das gesiebte Mehl unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, portionsweise die Teigmasse hineingeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Als nächstes die Rosinen darüber streuen und in den Teig einsinken lassen. Den Teig umdrehen und nach kurzem Braten mit 2 Gabeln zerpfücken, kurz durchbraten und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit gerösteten Mandelsplittern garnieren.



Dazu passt
Apfelmus
oder Kompott

Nährwerte pro Portion

Energie	579 kcal
Eiweiß	24,8 g
Fett	15,3 g
Kohlenhydrate	85,5 g

Zutaten (4 Portionen)

100 g	Rosinen
4	Eier
400 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
100 ml	Milch
1 MS	Salz
250 g	Mehl
	Öl, Puderzucker, (Mandelsplitter)



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Weihnachtlicher Schokoladenschaum

Zubereitung

Kuvertüre und Butter im Wasserbad auflösen. Die eingeweichte Gelatine hinzugeben. Mit Fresubin® Energy Fibre DRINK Schokolade verrühren. Mit Lebkuchengewürz abschmecken. Die geschlagene Sahne unterziehen, kalt stellen.



Die Crème mit 2 EL abstechen, formen und auf einem mit Puderzucker bestäubten Teller anrichten



Nährwerte pro Portion

Energie	465 kcal
Eiweiß	10,0 g
Fett	29,0 g
Kohlenhydrate	40,0 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	Fresubin® Energy Fibre DRINK Schokolade
40 g	Kuvertüre, halbbitter
1 TL	Butter
1 Blatt	Gelatine
1 EL	Sahne 30 %
1 Msp.	Lebkuchengewürz



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Spekulatius-Crème mit Zimt-Kirsch-Soße

Zubereitung

Die kalte Milch mit dem gekühlten Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille in ein hohes Gefäß geben und den Spekulatius eine Stunde darin einweichen. Anschließend die Masse mit einem Pürierstab pürieren.

Dann das Crème Pulver hinzufügen und mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe gut verrühren. Nun auf höchster Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen und eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Parallel den Kirschsaft je nach Geschmack leicht süßen und mit Zimt würzen, nach Belieben mit Thick & Easy oder Fresubin® Clear Thickener andicken und auf den Teller geben.



Servivorschlag: Mit einem Mousseausstecher oder einem Löffel Nocken aus der Crème formen und auf den vorbereiteten Teller platzieren, mit einer halben Feige, einem Schokoladenblatt oder Spekulatiusbröseln garnieren und genießen



Nährwerte pro Portion

Energie	330 kcal
Eiweiß	9,0 g
Fett	50,3 g
Kohlenhydrate	10,8 g

Zutaten (4 Portionen)

100 ml	Milch (3,5 %)
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
100 g	Spekulatius
200 ml	Kirschsaft
	Zimt, Instant Crème Dessert-Produkt für 300 ml Milch (Geschmack Vanille), Thick & Easy (nach Bedarf)



Fruchtgelee

Zubereitung

Die Götterspeise wie auf der Packung beschrieben zubereiten, jedoch 200 ml kaltes Wasser durch ProvideXtra® DRINK ersetzen. Alternativ können Sie auch 50 g Dosenfrüchte hinzugeben.

Nährwerte pro Portion

Energie	169 kcal
Eiweiß	11,9 g
Fett	3,5 g
Kohlenhydrate	21,6 g

Zutaten (4 Portionen)

200 ml	ProvideXtra® DRINK (Geschmack nach Belieben)
1 Pck.	Götterspeise



522397Z75 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Multifruitschnitte

Zubereitung

4 Eigelb und 4 EL warmes Wasser dickschaumig schlagen, nach und nach Zucker zugeben und zu einer cremigen Masse schlagen. 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Masse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine Form füllen (Springform oder Kastenform) und 20 – 30 Minuten bei ca. 180 °C auf mittlerer Schiene im Ofen goldgelb backen. Nach dem Erkalten den Boden halbieren und abgedeckt zur Seite stellen.

Energy Multifruchtcrème für die Füllung:

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte des Volumens einkochen. Die Gelatine mind. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Früchte in 1 – 2 cm großen Stücken kurz im Zuckersirup aufkochen. Darin die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Fresubin® Energy DRINK Multifrucht unterrühren. Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen und unter die Masse heben, wenn diese anfängt zu stocken.

Die untere Hälfte des Biskuitbodens in der Form mit der Masse auffüllen, diese glatt streichen und die zweite Biskuit-Bodenhälfte darauf setzen. Anschließend die Schnitte über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.



Je nach Jahreszeit können
Sie unterschiedliche Früchte
verwenden

Nährwerte pro Portion

Energie	388 kcal
Eiweiß	7,7 g
Fett	19,8 g
Kohlenhydrate	44,5 g

Zutaten (ca. 12 Portionen)

400 ml	Fresubin® Energy DRINK Multifrucht
250 ml	Wasser
500 ml	Sahne (32 %)
295 g	Zucker
500 g	frische Früchte (z. B. Pfirsich/Aprikose)
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Msp.	Backpulver
10 Blatt	Gelatine (farblos)
2	Sahnesteif
4	Eier



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Energie-Kuchen

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Mischung rühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und Semmelbrösel hineinstreuen. Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten bei 200 °C backen.

Nach dem Backen vorsichtig den Rand der Springform entfernen und vom Kuchen den oberen Teil (ca. 1 cm) abschneiden. Springform wieder schließen.

Orangensaft mit Puderzucker mischen, Fresubin® Protein Energy DRINK hinzufügen, erwärmen (nicht kochen) und über den noch heißen Kuchen gießen. Falls die Flüssigkeit nicht vollständig aufgesogen wird, mit einer Gabel den Kuchen anstechen.

Den Kuchen abkühlen lassen, vorsichtig die Springform entfernen und den Rand mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Nach Belieben mit Zuckerguss oder Kuvertüre überziehen und mit gehackten Pistazien, Kakaopulver oder Puderzucker garnieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	387 kcal
Eiweiß	7,9 g
Fett	20,3 g
Kohlenhydrate	43,1 g

Zutaten (12 Portionen)

300 ml	Fresubin® Protein Energy DRINK (Geschmacksrichtung nach Belieben)
200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver
300 ml	Orangensaft
100 g	Backpulver
	Semmelbrösel, geröstete Mandelblättchen, Zuckerguss/Kuvertüre, gehackte Pistazien, Kakaopulver oder Puderzucker



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Milchreis

Zubereitung

Den Reis in kaltem Wasser spülen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Reis dazugeben und für 10 Minuten kochen. Den Reis abgießen und zusammen mit dem Fresubin® 2 kcal DRINK zwei weitere Minuten leicht kochen. Das Eigelb und den Vanillezucker dazugeben und alles verrühren.

Mit Orangenzesten dekorieren und Servieren.



Etwas Zimt über
den Reispudding
geben



Nährwerte pro Portion

Energie	347 kcal
Eiweiß	12,9 g
Fett	11,5 g
Kohlenhydrate	47,6 g

Zutaten (2 Portionen)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille oder Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK Schokolade
25 g	Basmatireis
2 EL	Vanillezucker
1	Eigelb
	Orangenzesten



#1004381951 © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Grießpudding

Zubereitung

Fresubin® 2 kcal DRINK Aprikose-Pfirsich zusammen mit der Milch in einen Topf geben und erwärmen. Den Grieß dazugeben und 10 Minuten lang einrühren, bis der Grieß gequollen ist. Den Zucker und die kleingeschnittenen Aprikosen dazugeben. Den Pudding in 4 Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten bei 180 °C backen. Den Pudding auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.



Die Aprikosen können beliebig durch andere Früchte ersetzt werden, z. B. Erdbeeren oder Pflaumen

Nährwerte pro Portion

Energie	240 kcal
Eiweiß	9,2 g
Fett	6,3 g
Kohlenhydrate	37,2 g

Zutaten (4 Portionen)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Aprikose-Pfirsich
200 ml	Milch (3,5 %)
50 g	Grieß
40 g	Zucker
8	getrocknete Aprikosen



91648415 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Haferbrei

Zubereitung

Calshake® Neutral wie gewohnt mit Milch anrühren. In einem mittelgroßen Topf aufkochen, dann die Haferflocken unterrühren. Weiterrühren, bis der Brei nochmals aufkocht, Hitze reduzieren und auf kleiner Stufe 10 Minuten kochen lassen. Vor dem Servieren mit Zucker abschmecken.



Nährwerte pro Portion

Energie	790 kcal
Eiweiß	18,0 g
Fett	34,0 g
Kohlenhydrate	87,0 g

Zutaten (1 Portion)

1	Calshake® Neutral
1/2 Tasse	Haferflocken
240 ml	Vollmilch 3,5 % Zucker nach Belieben



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Windbeutel

Zubereitung

Wasser und Margarine zusammen aufkochen und das Mehl zugeben. So lange rühren bis sich die Masse vom Topfboden löst. Den Topf zur Seite ziehen und 1 Ei sofort unter die heiße Masse rühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, nach und nach 3 - 4 Eier unterrühren. 1 TL Backpulver unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kirschgroße Teighäufchen auf ein gemehltes oder mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 °C in etwa 10 - 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen mit einem spitzen Messer am Boden der Windbeutel ein kleines Loch zum späteren Befüllen machen.

Energy Waldfruchtpudding für die Füllung

Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Das mit dem Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht und der Kartoffelstärke gründlich angerührte Puddingpulver zugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen und sofort kalt stellen. Den kalten Pudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Windbeutel damit füllen. Nach Belieben mit Puderzucker, Kakao o.ä. bestäuben oder mit flüssiger Kuvertüre, Zuckerguss oder Fettglasur verzieren.



Wenn Sie die Windbeutel nicht selbst backen möchten, können Sie auch fertige Windbeutel kaufen
Sie können die Windbeutel auch einfach mit unseren Crème-Produkten Fresubin® 2 kcal Crème oder Fresubin® YOcrème füllen

Nährwerte pro Portion

Energie	104 kcal
Eiweiß	4,1 g
Fett	4,8 g
Kohlenhydrate	11,1 g

Zutaten (20 Portionen)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht
250 ml	Wasser
300 ml	Milch (3,5 %)
150 g	Mehl
50 g	Margarine
4 - 5	Eier
1 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
2 EL	Kartoffelstärke
	nach Belieben Puderzucker /Kakao oder flüssige Kuvertüre, Zuckerguss oder Fettglasur



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Waffeln mit Schattenmorellen

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille, Milch, Zitronensaft und je eine Prise Salz und Zimt zugeben. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver nach und nach einrühren. Das Eiweiß steifschlagen und unterheben. Schattenmorellen ohne Saft und Zucker zu Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht geben. Falls nötig, mit 2 - 3 EL Thick & Easy andicken. Kirschsafte wieder mit den Kirschen mischen.

Waffeln in einem Waffeleisen backen, mit Puderzucker bestreuen und die Kirschsoße dazu servieren.



Ersetzen Sie Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille durch eine andere Geschmacksrichtung, z. B. Cappuccino



Nährwerte pro Portion

Energie	958 kcal
Eiweiß	23,6 g
Fett	39,9 g
Kohlenhydrate	124,0 g

Zutaten (4 Portionen)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
3	Eier
125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
100 ml	Milch (3,5 %)
250 g	Mehl
20 g	Backpulver
1	Zitrone (Saft)
1 Glas	Schattenmorellen
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht
3 EL	Zucker
2 - 3 EL	Thick & Easy (optional)
	Salz, Zimt, Puderzucker



94320357 | © Thinkstock - Thinkstockphoto.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Bananenjoghurt

Zubereitung

Banane klein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und die Hälfte pürieren. Bananepüree, Fresubin® Energy DRINK Vanille, Joghurt, Sahne und Zucker miteinander verrühren. Restliche Bananenstücke unter die Masse heben.

Nährwerte pro Portion

Energie	523 kcal
Eiweiß	16,0 g
Fett	21,0 g
Kohlenhydrate	66,0 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Vanille
1/2	Banane
100 g	Joghurt 3,5 %
3 TL	Zucker
2 EL	Sahne 30 %
2 TL	Zitronensaft



1194696991 © Thinkstock - Thinkstockphoto.de

Joghurt-Limonen Crème

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Handmixer gründlich vermischen. 8 - 10 MEL Thick & Easy unterrühren. Je nach Menge des zugegebenen Andickungsmittels ergibt es eine Konsistenz für eine Crème oder eine sturzfähige Terrine. Der Andickungsprozess dauert etwa 4 - 5 Minuten, deshalb wird empfohlen Thick & Easy nach und nach zu dosieren. Zur Geschmacksintensivierung kann noch die abgeriebene und blanchierte Schale einer Limone (vorher gründlich mit heißem Wasser reinigen) zugegeben werden.



Als Beigabe eignen sich Frucht-
pürees oder Saucen,
sowie frische Früchte und
Minze zum Garnieren

Nährwerte pro Portion

Energie	287 kcal
Eiweiß	4,3 g
Fett	15,0 g
Kohlenhydrate	33,0 g

Zutaten (7 Portionen)

200 ml	ProvideXtra® DRINK Limone
500 ml	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
100 g	Zucker
300 ml	Sahne
	Thick & Easy (nach Bedarf)



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Erdbeereis

Zubereitung

Zutaten in einen Mixer geben. 15 - 20 Sekunden mixen und sofort servieren.



Probieren Sie einfach andere Geschmacksrichtungen oder geben Sie pürierte frische Früchte dazu



Nährwerte pro Portion

Energie	372 kcal
Eiweiß	12,8 g
Fett	15,6 g
Kohlenhydrate	45,6 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Erdbeer, gekühlt
2 EL	Vanille-Eis



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Softdrinks



#170676466 © Thinkstock - iStockphoto.com



Erdbeershake

Zubereitung

Erdbeeren und Zitronensaft mit dem Pürierstab oder Mixer zerkleinern. Fresubin® Energy DRINK Erdbeere, Orangensaft, Zucker und Sahne zugießen, nochmals kurz mixen.



Sie können den Shake auch mit anderen Früchten zubereiten

Nährwerte pro Portion

Energie	704 kcal
Eiweiß	14,0 g
Fett	30,0 g
Kohlenhydrate	39,0 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Erdbeere
100 g	Erdbeeren, frisch
80 ml	Orangensaft
4 EL	Zucker
6 EL / 60 ml	Sahne 30 %
2 TL	Zitronensaft



#101852804 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Mangoshake

Zubereitung

Fresubin® Energy DRINK Vanille mit Zucker und Sahne aufschlagen. Zitronensaft und Mangopüree oder Mangokonzentrat dazugeben, vorsichtig unterrühren.



Diesen Shake können Sie auch nach Belieben mit anderen Früchten zubereiten

Nährwerte pro Portion

Energie	460 kcal
Eiweiß	12,0 g
Fett	21,0 g
Kohlenhydrate	56,0 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Vanille
50 g	Mangopüree oder Mangokonzentrat
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Zucker
3 EL / 30 ml	Sahne 30 %



Vanilla Peach

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer pürieren und in einem Cocktailglas servieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	587 kcal
Eiweiß	24,4 g
Fett	19,4 g
Kohlenhydrate	77,0 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
1/ ca. 100 g	Kompottpfirsich-hälfte
100 ml	Naturjoghurt
1 EL	Zucker





Lemon Fizz

Zubereitung

ProvideXtra® DRINK Limone und Limonade mischen und mit Limone garniert auf Eis servieren.



Anstelle von Apfelsaft kann auch Cola oder Eistee verwendet werden

Cassis-Cidre

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gekühlt servieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	185 kcal
Eiweiß	3,8 g
Fett	0,0 g
Kohlenhydrate	41,5 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	ProvideXtra® DRINK Limone
100 ml	Limonade
1	Limone



Nährwerte pro Portion

Energie	191 kcal
Eiweiß	3,8 g
Fett	0,0 g
Kohlenhydrate	34,5 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	ProvideXtra® DRINK Johannisbeere
	Limonade
50 ml	Apfelsaft
50 ml	Mineralwasser (mit Kohlensäure)





Tropical Cooler

Zubereitung

Zutaten mischen und Getränk mit einer Orangenscheibe dekorieren. Kalt servieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	176 kcal
Eiweiß	4,6 g
Fett	0,2 g
Kohlenhydrate	38,8 g

Zutaten (1 Portion)

100 ml	ProvideXtra® DRINK Orange-Ananas
100 ml	Orangen-Passionsfruchtsaft
20 ml	Kokosmilch
1	Orangenscheibe



Italien Cocktail

Zubereitung

Kalten Espresso mit Fresubin® Protein Energy DRINK Schokolade mischen und nach Belieben süßen.

Nährwerte pro Portion

Energie	328 kcal
Eiweiß	20,5 g
Fett	13,6 g
Kohlenhydrate	30,6 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Protein Energy DRINK Schokolade
100 ml	kalter Kaffee oder Espresso
10 g	Zucker



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Cappuccino Cup

Zubereitung

Fresubin® Energy DRINK Cappuccino, Milch und Calshake®-Pulver in einen Shaker geben und alles zusammen aufschütteln.



Alternativ zur Vollmilch können Sie auch Kaffee verwenden
Das Getränk ist kalt oder heiß ein Genuss



Mit geschlagener Sahne oder Milchschaum servieren

Nährwerte pro Portion

Energie	757 kcal
Eiweiß	16,2 g
Fett	33,5 g
Kohlenhydrate	96,2 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Cappuccino
1	Calshake® Vanille
40 ml	Vollmilch 3,5 %



Nährwerte pro Portion

Energie	368 kcal
Eiweiß	15,2 g
Fett	15,6 g
Kohlenhydrate	39,6 g

Zutaten (1 Portion)

200 ml	Fresubin® Energy DRINK Vanille
3 - 4 TL	Kakao- oder Kabapulver
2 EL	kochendes Wasser



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Andicken von Getränken und Speisen



#12177953 | © Thinkstock - Thinkstockphoto.de



Fresubin® Clear Thickener - Dosierungsempfehlungen

Fresubin® Clear Thickener ist ein geschmacksneutrales Andickungspulver, das Speisen und Getränken eine homogene und glatte Konsistenz verleiht. Klare Flüssigkeiten sehen auch nach dem Andicken klar und appetitlich aus. Die Konsistenz bleibt erhalten, auch nach Speichelkontakt, bei längerem Stehenlassen, Erwärmen oder Einfrieren.



#167235341 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de

Flüssigkeiten (100 ml Flüssigkeit)

Nektar-Konsistenz	1 gestr. MEL (1,75 g)
Honig-Konsistenz	3 gestr. MEL (5,25 g)
pudding-Konsistenz	6 gestr. MEL (10,5 g)

Fresubin® Clear Thickener in warmen und kalten Getränken¹

Benötigte Pulvermenge in ein sauberes und trockenes Behältnis geben. Die gesamte Flüssigkeit zügig zugeben. Das Pulver 20 Sekunden lang mit einem Löffel sorgfältig und langsam durch Rühren in verschiedene Richtungen mischen und eine Minute ruhen lassen. Heiße Getränke vor dem Andicken auf < 70 °C abkühlen lassen. Kohlensäurehaltige Getränke vor dem Andicken solange rühren oder schütteln bis die Kohlensäure entwichen ist.

¹ Die Dosierung und Anwendung bei der Andickung von Speisen und beim Herstellen einer Einweichlösung können Sie dem Beipackzettel entnehmen.



Thick & Easy - Dosierungsempfehlungen

Flüssigkeiten (100 ml Flüssigkeit)

Sirup-Konsistenz	1 EL (4,5 g)
Honig-Konsistenz	1,5 EL (6,75 g)
Pudding-Konsistenz	2 EL (9 g)

Pürierte Speisen

100 g pürierte Früchte (Abtropfgewicht)	0,5 - 1 EL
100 g püriertes Gemüse (Abtropfgewicht)	1 EL
100 g püriertes Fleisch (+ 100 ml Flüssigkeit)	2 EL

- Mit Schneebesen oder Gabel zügig mixen, dann 1 - 2 Minuten ruhen lassen
- Geeignet für: warme/kalte Getränke mit/ohne Kohlensäure
- Mit Kohlensäure: das Getränk vorher kräftig umrühren, Thick & Easy hinzufügen, 1 - 2 Minuten ruhen lassen, anschließend nochmals umrühren



Andicken von Trinknahrung

Die Trinknahrung in ein ausreichend großes Gefäß umfüllen, mit einem Handmixer schaumig rühren, anschließend Thick & Easy im Mixer unterrühren. Nach 3-4 Minuten ist der Dickungsprozess abgeschlossen.

Sollte die Konsistenz zu dick sein, kann durch Zugabe von etwas Flüssigkeit wieder eine Verdünnung erzielt werden.

Einweichen von Brot, Kuchen, Keksen

Wichtig: Zum Einweichen eignet sich Gebäck mit gleichmäßiger Konsistenz. Kuchen mit Nussstücken oder Mandelplittlern, Brot mit harter Rinde, ganzen Getreidekörnern oder Samen sind ungeeignet!

Zur Herstellung einer Einweich-Lösung 1 EL (4,5 g) Thick & Easy in 125 ml Flüssigkeit auflösen. Das Gebäck sofort auf beiden Seiten in der Lösung kurz einweichen und anschließend 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



Obstsaft als Flüssigkeit verwenden! Sollten ausgeprägte Schluckstörungen bestehen, sprechen Sie die Dosierung mit Ihrem Arzt ab



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Hilfreiche Tipps für die Zubereitung

- Beim **Andicken in einem Glas** oder anderem, kleinen Gefäß keinen Löffel, sondern eine Gabel oder einen kleinen Schneebesen verwenden.
- Beim **Andicken einer heißen Flüssigkeit** darauf achten, dass die Temperatur des Getränks oder Lebensmittels 80 °C nicht übersteigt.
- **Alle Lebensmittel und Getränke immer fein pürieren.** Faserige Lebensmittel (z. B. Spargel, Lauch) oder Lebensmittel mit Kernen (z. B. Himbeeren) noch passieren. Sehr gut geeignet sind Pürierstäbe und Mixer.
- Angedickte Speisen können mit Hilfe von **Förmchen, Spritztüllen oder Spätzlepressen** (für Spaghetti) in eine appetitliche Form gebracht werden.
- **Die gefüllten Förmchen lassen sich sehr gut einfrieren.** Im gefrorenen Zustand das Lebensmittel aus der Form lösen und in einem Gefrierbeutel oder einer Dose tiefgekühlt lagern. So hat man die Möglichkeit, einen Vorrat zu schaffen, auf den man bequem zurückgreifen kann. Die Portionen lassen sich tiefgefroren, z. B. in einem Mikrowellengerät, schnell erhitzen ohne Form, Farbe oder Geschmack zu verlieren. Bereits aufgetaute Lebensmittel sollten nicht wieder eingefroren werden.
- Falls die Lebensmittel nicht eingefroren werden, sollte die mit Thick & Easy oder Fresubin® Clear Thickener erzeugte Konsistenz etwas fester sein. Die **Formen vor dem Befüllen** mit Speiseöl (bei Fleisch oder Gemüse auch mit Olivenöl) **ein fetten.**



- **Angedickte Flüssigkeiten verbleiben länger auf der Zunge** und beanspruchen dadurch stärker die Geschmacksnerven. Durch Zugabe von etwas Zucker oder durch Verdünnen mit Wasser oder Milch vor dem Andicken kann ein bitterer Geschmack (z. B. bei Kaffee) behoben werden.
- Sollte die gewählte Konsistenz nicht gleich den Wünschen entsprechen, kann durch Zugabe von Flüssigkeit oder der Andickungsmittel die Konsistenz noch variiert werden, auch nachdem der Dickungsprozess bereits abgeschlossen ist. **Bitte beachten Sie allerdings, dass pürierte Speisen nicht zu stark mit Flüssigkeit verdünnt werden**, da sonst die Nährstoff- und Kaloriendichte der Speisen reduziert wird.

- Mit Thick & Easy angedickte Speisen sollten **innerhalb von 24 Stunden** verzehrt werden.

Für Großküchen bieten wir auch spezielle Schulungen zum Umgang mit Thick & Easy an. Wenden Sie sich dazu an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.



Kochen mit Thick & Easy



Unser Andickungsmittel Thick & Easy ist geeignet für die Ernährung von Patienten mit Schluckstörungen.

Im Folgenden finden Sie einige Tipps zur Verwendung von Thick & Easy.

So wird Thick & Easy eingesetzt

- Thick & Easy kann direkt allen kalten und heißen Getränken, Suppen, Soßen, Trinknahrungen oder pürierten Speisen beigemischt werden, um eine dickere Konsistenz zu erreichen.
- Mit einem Schneebesen oder einer Gabel zügig umrühren, dann 1 Minute ruhen lassen.



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Hinweise

Die in diesem Kapitel beschriebenen Rezeptideen verstehen sich als Anregungen für Großküchen zum Umgang mit Dickungsmitteln, auf den Seiten 81-88 beispielhaft mit Thick & Easy. Mengenangaben sind aus diesem Grund nicht berücksichtigt worden. Selbstverständlich eignen sich die Zubereitungsideen auch zum Nachkochen im Privathaushalt. Die in den Rezepten erwähnten Formen können allerdings nur Großküchen als Förmchensortiment (13 verschiedene Formen) über den zuständigen Außendienstmitarbeiter kostenfrei beziehen.

Folgende Lebensmittel sind als Formen erhältlich:

Obst	Portionsgewicht in g	Gemüse	Portionsgewicht in g	Fleisch/Fisch	Portionsgewicht in g
Aprikosenhälften	40	Brokkoliröschen	50	Hähnchenbrust	70
Birnenhälften	70	Babykarotten	40	Fischfilet	70
Pfirsichscheiben	30	Zucchini-scheiben	5	Hackfleischscheibe	70
Ananasringe	25	Erbsen	50	Schweinekotelett	70
Melonenspalten	90				



Die Anzahl der Portionen sollte dem Bedarf des Patienten angepasst sein, ggf. 2 Förmchenportionen pro Gericht verwenden





Hähnchenbrustfilet mit Apfelsahnesoße

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet ohne Haut und Knochen pfeffern und in einer Pfanne anbraten, zum Fertigbaren auf ein Gitter in den Ofen (ca. 180 °C, 15 Min.) schieben.

Einen geschälten, entkernten und klein geschnittenen Apfel mit einer halben klein geschnittenen Zwiebel in dem Bratensaft glasig dünsten, mit Apfelsaft ablöschen, mit Bratensoße und etwas flüssiger Sahne aufgießen und einkochen, pürieren und 100 ml Soße mit 1/2 EL Thick & Easy andicken.

Auf 100 g des gegarten Hähnchenbrustfilet 100 ml Geflügelfond oder Bratensaft geben und dies fein pürieren, 2 EL Thick & Easy dazugeben, abschmecken und in die Hähnchenbrustform streichen.

Die geschälten Karotten in gesalzenem Mineralwasser gar kochen. 100 g Karotten mit 20 ml Kochwasser pürieren, mit 1 EL Thick & Easy andicken und in die Fingermöhrenform streichen. Kartoffelpüree herstellen. Auf 200 g Püree kommt 1 EL Thick & Easy. Zum Anrichten das Püree mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf den Teller dressieren.

Zutaten

Hähnchenbrustfilet	Bratensoße
Apfel	Geflügelfond
Apfelsaft	flüssige Sahne
Zwiebel	Mineralwasser
Karotten	Salz
Kartoffelpüree	Thick & Easy



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Schweinerücken mit Senfsoße

Zubereitung

Den Schweinerücken ohne Knochen mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel würzen und mit Senf einreiben. In einer Pfanne anbraten und anschließend auf ein Gitter in den Ofen schieben und wie gewohnt garen.

In dem Bratensaft Röstgemüse (Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Karotten in groben Würfeln) anbraten, etwas Tomatenmark und Senf zugeben und kurz mitrösten. Nach Belieben ablöschen und mit Wasser auffüllen. So lange der Schweinerücken im Ofen ist, darf der Bratensaft kochen. Auf 100 ml passierten Bratensaft 100 g gegarten, klein geschnittenen Schweinerücken geben, fein pürieren und mit 2 EL Thick & Easy andicken. Anschließend in die Kotelettform streichen.

Den restlichen Bratensaft pürieren, ggf. noch mit Senf abschmecken und 100 ml mit 1/2 EL Thick & Easy andicken.

Die Erbsen werden weich gegart, mit 20 ml Gemüsebrühe und 1 TL Butter auf 100 g Erbsen püriert, mit 1 EL Thick & Easy andickt und anschließend in die Erbsenform gestrichen.



An Stelle des Schweinerückens eignet sich auch Schweinehacken

Zutaten

Schweinerücken	Karotten
Salz und Pfeffer	Tomatenmark
gemahlener Kümmel	Erbsen
Senf	Gemüsebrühe
Zwiebeln	Butter
Sellerie	Thick & Easy
Lauch	



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Pochiertes Lachsfilet an Petersiliensoße

Zubereitung

Aus Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelke, Petersilienstengel, Salz und Pfeffer einen Fond erstellen.

Die portionierten Lachsmedaillons (ohne Haut und Gräten) in den kochenden Fond geben, so dass sie bedeckt sind. Darin ca. 10 - 15 Minuten ziehen lassen. Auf 100 g gegartes Lachsfilet 100 ml von dem Fond geben und pürieren, mit 2 1/2 EL Thick & Easy andicken und in die Lachsform streichen.

Für die Soße etwas Fond passieren und Crème Fraiche zugeben. 100 ml Soße mit 1 EL Thick & Easy andicken.

Brokkoli in Salzwasser garen. 100 g Brokkoli mit 20 ml Kochwasser pürieren, mit 1 EL Thick & Easy andicken und in die Form streichen. Kartoffelpüree herstellen. Auf 200 g Püree 1 EL Thick & Easy geben. Zum Anrichten das Püree mit einem Spritzbeutel auf den Teller dressieren.

Zutaten

Wasser	Crème Fraiche
Zwiebeln	Brokkoli
Lorbeerblätter	Kartoffelpüree
Nelke	Thick & Easy
Petersilienstengel	Salz und Pfeffer
Lachsmedaillons	



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Gemüsetimbal auf zweierlei Soßen

Zubereitung

Brokkoli, Karotten und Blumenkohl – gewaschen und gewaschen – werden getrennt in Salzwasser (bei Blumenkohl etwas Zitronensaft zugeben) gar gekocht.

Auf 100 g gares Gemüse kommen ca. 20 ml des eigenen Fonds, dies wird zusammen mit den Gewürzen (für Brokkoli: Salz, Pfeffer und Muskat; Blumenkohl: Salz und Pfeffer; Karotten: Salz, Pfeffer und etwas Zucker) püriert und mit je 1 EL Thick & Easy andgedickt. Anschließend füllt man schichtweise die Gemüse in eine Timbalform oder eine Tasse. Gestürzt auf einen Teller platzieren und mit den Soßen umgießen, die wie folgt zuvor hergestellt wurden: je zur Hälfte Brokkolifond und Sahne aufkochen mit Kräutern und Gewürzen nach Wahl abschmecken, etwas ziehen lassen, passieren und mit Thick & Easy zur gewünschten Konsistenz andicken.

Für die 2. Soße je zur Hälfte Blumenkohlfond und Sahne aufkochen nach Belieben abschmecken, aufmixen und zur gewünschten Konsistenz andicken.



Dieses Gericht eignet sich auch zum kalten Verzehr

Zutaten

Brokkoli	Zucker
Karotten	Sahne
Blumenkohl	Kräuter und Gewürze nach Wahl
Zitronensaft	Thick & Easy
Salz, Pfeffer, Muskat	



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Kartoffelspaghetti mit Tomatensoße

Zubereitung

Ein Kartoffelpüree herstellen, nach Belieben mit Butter und/oder Sahne verfeinern und mit Thick & Easy zu einer Konsistenz andicken, die es ermöglicht, das Püree durch eine Spätzlepresse zu drücken, dass formschöne „Spaghetti“ dabei entstehen (ca. 1 EL Thick & Easy auf 200 g Püree). In der Mitte des Pürees mit Hilfe einer Schöpfkelle eine Mulde formen. Angedickte Tomatensoße (1/2 TL Thick & Easy auf 100 ml Soße) in die Mulde gießen.



Die Tomatensoße kann genauso wie das Püree mit einem Convenience-Produkt hergestellt werden, was ein schnelles und einfaches Gericht ermöglicht. So wie das Püree ist auch die Soße z.B. mit Sahne und/oder fein püriertem Pesto zu verfeinern

Zutaten

Kartoffelpüree	Tomatensoße
Butter	ggf. Pesto
Sahne	Thick & Easy

Spätzlepresse



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Marillenmark auf Vanille- und Himbeersoße

Zubereitung

Die Marillen (Aprikosen) aus der Dose mit dem Saft pürieren, andicken (ca. 1 1/2 EL Thick & Easy auf 100 g) und nach Belieben aromatisieren. Zum Aromatisieren eignet sich Zimtzucker. Eine dünn gekochte Vanillesoße und passiertes Himbeermark zur selben gewünschten Konsistenz andicken (ca. 1/2 EL Thick & Easy auf 100 ml) und zu gleichen Teilen auf einen Teller

gießen. Marillennocke auf dem Teller platzieren. Dazu eignet sich ein Eisportionierer.

Zutaten

Marillen (Aprikosen) aus der Dose	passiertes Himbeermark
Zimtzucker	Thick & Easy
Vanillesoße	



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Marmorkuchen mit Kaffeeschaum

Zubereitung

Eine Einweichlösung aus 125 ml Flüssigkeit, z. B. Fruchtsaft oder Wasser und 1 EL Thick & Easy erstellen. Danach sofort eine ca. 1 1/2 cm dicke Scheibe eines Marmorkuchens (gerne auch Sandkuchen) von beiden Seiten wenige Sekunden in die Einweichlösung tauchen und auf einen Teller geben. Diesen für min. 2 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Der Kuchen darf keinerlei Nüsse, Rosinen oder dergleichen enthalten, ebenso wenig darf er mit einer Schoko- oder Zuckerglasur überzogen sein. 100 ml Milch mit 1 EL löslichem Kaffee (Instant) aufmixen und zuckern.

Mit Thick & Easy zu einer schaumigen Konsistenz andicken (ca. 1 EL Thick & Easy auf 100 ml) und mit Hilfe eines Eisportionierers oder Spritzbeutels zu dem Kuchen auf dem Teller arrangieren.

Zutaten

Einweichlösung (z. B. Fruchtsaft oder Wasser)	Milch
Marmorkuchen (gerne auch Sandkuchen; darf keine Schoko- oder Zuckerglasur, Nüsse, Rosinen o. ä. enthalten)	löslicher Kaffee (Instant)
Zucker	Thick & Easy



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



© Fresenius Kabi

William's Christ Birne an Johannisbeersöße

Zubereitung

Die William's Christ Birnen aus der Konserve mit dem Saft pürieren und nach Belieben aromatisieren, z. B. mit Vanille, ggf. noch etwas Zucker zufügen. Auf 100 g Mus 1 1/2 EL Thick & Easy geben. In die Birnenform streichen. Zum Anrichten auf einen Teller stürzen, was besonders gut bei einem gefrorenen Birnenmus gelingt, das lediglich auf dem Teller auftauen muss.

Einen leicht gezuckerten Johannisbeersaft zur gewünschten Konsistenz andicken (ca. 1/2 EL Thick & Easy auf 100 ml) und um die Birne herum gießen. Etwas Naturjoghurt verrühren, einige

Tropfen in den Soßenspiegel geben und mit Hilfe eines Zahnstochers einen Filigran ziehen.



Alternativ zum Johannisbeersaft eignet sich auch ProvideXtra® DRINK Johannisbeere

Zutaten

William's Christ Birne aus der Dose	Naturjoghurt
Vanille	Thick & Easy
Zucker	ggf. ProvideXtra® DRINK
Johannisbeersaft (leicht gezuckert)	



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Proteinreiche Rezeptideen

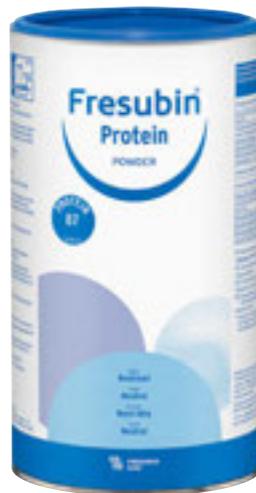


70023079 | © Fotolia - Fotolia.com



So verwenden Sie Fresubin® Protein Powder

- Fresubin® Protein Powder eignet sich zur Proteinanreicherung von kalten oder warmen, süßen oder herzhaften Speisen und Getränken, z.B. Saft, Milchprodukte, Brei, Fruchtmus, Suppe oder Püree.
- Wenn Speisen und Getränke eine Temperatur unter 70 °C haben, kann das Pulver direkt in das gewünschte Nahrungsmittel eingerührt werden.
- Bei einer höheren Temperatur (über 70 °C) muss das Pulver zunächst in wenig lauwärmer Flüssigkeit angerührt werden (25 - 50 ml), damit es sich gut löst. Die Mischung wird dann kurz vor dem Servieren zum gewünschten Nahrungsmittel gegeben. Während oder nach der Zugabe des Pulvers sollte die Flüssigkeit nicht mehr aufgekocht werden.
- Fresubin® Protein Powder ist ein Instantpulver aus qualitativ hochwertigem Molkeprotein. 100 g Pulver enthält 87 g Protein (Eiweiß).
- Fresubin® Protein Powder ist nur zur ergänzenden Ernährung geeignet.





Karotten-Selleriesuppe

Zubereitung

Karotten, Zwiebeln und Petersilie in der Bouillon weich kochen. Gemüse pürieren, Sahne und Fresubin® Protein Powder dazu geben und umrühren.



Anstelle von Karotten und Sellerie eignet sich auch anderes Gemüse

Nährwerte pro Portion

Energie	192 kcal
Eiweiß	13,5 g
Fett	11,0 g
Kohlenhydrate	13 g

Zutaten (2 Portionen)

4	Karotten
200 g	Knollensellerie
1	Zwiebel, klein
wenig	Petersilie
600 ml	Gemüsebouillon
5 EL	Sahne
20 g (4 MEL oder 2 Sachets)	Fresubin® Protein Powder



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



Rührei

Zubereitung

Zutaten mischen und in einer Bratpfanne mit etwas Öl/Butter verrühren, bis die Eimasse flockig wird.



Verfeinern Sie das Rührei mit Schinken, Speck, Gemüse oder Champignons

Nährwerte pro Portion

Energie	189 kcal
Eiweiß	21,7 g
Fett	10,1 g
Kohlenhydrate	3,1 g

Zutaten (2 Portionen)

4	Eier
4 EL	Milch
wenig	Petersilie
20 g (4 MEL oder 2 Sachets)	Fresubin® Protein Powder



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Sauce Bolognese

Zubereitung

Öl erhitzen, Fleisch scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Karotten, Tomaten und Tomatenpüree dazugeben und mitdünsten. Mehl darüber streuen, danach mit der Bouillon ablöschen. Sauce würzen, Kräuter dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Fresubin® Protein Powder vor dem Servieren zugeben und nochmals umrühren.



Wenn's mal schnell gehen muss, mit Napolisaucе oder Fertigsauce zubereiten und geriebenen Käse dazugeben

Nährwerte pro Portion

Energie	227 kcal
Eiweiß	31 g
Fett	8,4 g
Kohlenhydrate	6,9 g

Zutaten (2 Portionen)

1 EL	Olivenöl
300 g	Rinderhackfleisch
1	Karotte
50 g	Knollensellerie, fein geschnitten
1	Zwiebel, klein
1	Knoblauchzehe
150 g	Tomaten
3 EL	Tomatenpüree
1 EL	Mehl
400 ml	Bouillon
30 g (6 MEL oder 3 Sachets)	Fresubin® Protein Powder
	Salz, Pfeffer und italienische Kräuter



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Panna Cotta

Zubereitung

Sahne, Milch, Zucker und Mark aus der Vanilleschote unter Rühren aufkochen, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gelatine inzwischen in kaltem Wasser auflösen, ausdrücken und in die Milchmasse einrühren. Fresubin® Protein Powder dazu geben. In zwei kalt ausgespülte Portionsförmchen einfüllen und mindestens vier Stunden kalt stellen.



Mit frischen Früchten oder
Fruchtsauce servieren



Nährwerte pro Portion

Energie	369 kcal
Eiweiß	12,5 g
Fett	28,1 g
Kohlenhydrate	17,1 g

Zutaten (2 Portionen)

150 ml	Sahne
100 ml	Vollmilch
25 g	Zucker
1/2	Vanillestängel
1 Blatt	Gelatine
20 g (4 MEL oder 2 Sachets)	Fresubin® Protein Powder



#483203188 | © shutterstock - shutterstock.com



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte



60954881 © shutterstock - shutterstock.com

Mango Drink

Zubereitung

Zutaten gut mischen, mit Eiswürfeln servieren.



- Anderen Nektar oder Fruchtsaft verwenden
- Frische Früchte dazugeben oder mit Fruchtsorbet mischen

Nährwerte pro Portion

Energie	143 kcal
Eiweiß	9,8 g
Fett	0 g
Kohlenhydrate	24,1 g



Zutaten (2 Portionen)

200 ml	Mangonektar
10 g (2 MEL oder 1 Sachet)	Fresubin® Protein Powder



Kapitel-
übersicht

Alle
Rezepte

Rezeptübersicht



Wenn's mal schnell gehen muss

Fix-Produkte zum Gratinieren und Überbacken	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 16
Gemüsebrühe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 16
Salatsoße	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 16
Spargelcrèmesuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 17
Süßspeisen	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 18

Suppen



Zwiebelsuppe	Fresubin® Energy DRINK Neutral	Seite 20
Maiscrèmesuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 21
Kürbissuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 22
Grüne Erbsensuppe mit Wiener Würstchen	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 23
Geflügelsuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 23
Kartoffelsuppe mit Majoran	Calshake® Neutral	Seite 24
Karottensuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 25
Brokkolicrèmesuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 25
Lauchcrèmesuppe	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 26

Herzhafte & Pikantes



Pikante Gerichte mit Kalorien anreichern	Fresubin® 5 kcal Shot	Seite 28
Edamer Käseauflauf	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 29
Hühnerfrikassee	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 29
Gemüse Eintopf mit Rindfleisch	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 30
Gratiniertes Lachsfilet	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 31
Fischroulade in Senfsoße	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 32
Thunfischauflauf	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 33
Semmelknödel	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 33
Rahmchampignons	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 34
Überbackener Blumenkohl	Calshake® Neutral	Seite 34
Nudel-Brokkoli-Auflauf	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 35
Cremiges Kartoffelgratin	Calshake® Neutral	Seite 36
Königsberger Klopse mit Kapernsoße	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 37
Kürbiseintopf	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 38
Quiche Lorraine	Calshake® Neutral	Seite 39
Apfel-Karotten-Tarte	Fresubin® HP Energy	Seite 40
Kartoffelbrei	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 41
Käse Lauch Pfannkuchen	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 42
Rührei	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral	Seite 43



Rezeptübersicht



Desserts & Süßspeisen

Süße Gerichte mit Kalorien anreichern	Fresubin® 5 kcal Shot	Seite 45
Eierpfannkuchen mit Apfelmus	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral oder Vanille	Seite 46
Arme Ritter	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral oder Vanille	Seite 47
Vanillesoße	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral oder Vanille	Seite 47
Karamellcrème	Fresubin® Energy Fibre DRINK Karamell	Seite 48
Tiramisu	Fresubin® Energy DRINK Cappuccino	Seite 49
Apfel-Zimt-Muffins	ProvideXtra® DRINK Apfel	Seite 50
Nuss-Sahnecreme	Fresubin® Energy DRINK Vanille	Seite 51
Teebrötchen	Fresubin® Energy DRINK Vanille	Seite 51
Lebkuchen-Grießflammerie	Fresubin® Protein Energy DRINK Vanille und Fresubin® Protein Energy DRINK Cappuccino	Seite 52
Kaiserschmarrn	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille	Seite 53
Weihnachtlicher Schokoladenschäum	Fresubin® Energy Fibre DRINK Schokolade	Seite 54
Spekulatius-Crème mit Zimt-Kirsch-Soße	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille	Seite 55
Fruchtgelee	ProvideXtra® DRINK*	Seite 56
Multifruitschnitte	Fresubin® Energy DRINK Multifrukt	Seite 57
Energie-Kuchen	Fresubin® Protein Energy DRINK*	Seite 58
Milchreis	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille oder Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK Schokolade	Seite 59
Grießpudding	Fresubin® 2 kcal DRINK Aprikose-Pfirsich	Seite 60
Haferbrei	Calshake® Neutral	Seite 61
Windbeutel	Fresubin® Energy DRINK Waldfrucht	Seite 62
Waffeln mit Schattenmorellen	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille	Seite 63
Bananenjoghurt	Fresubin® Energy DRINK Vanille	Seite 64
Joghurt-Limonen Crème	ProvideXtra® DRINK Limone	Seite 64
Erdbeereis	Fresubin® Energy DRINK Erdbeer	Seite 65



Softdrinks

Erdbeershake	Fresubin® Energy DRINK Erdbeere	Seite 67
Mangoshake	Fresubin® Energy DRINK Vanille	Seite 68
Vanilla Peach	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille	Seite 68
Lemon Fizz	ProvideXtra® DRINK Limone	Seite 69
Cassis-Cidre	ProvideXtra® DRINK Johannisbeere	Seite 69
Tropical Cooler	ProvideXtra® DRINK Orange-Ananas	Seite 70
Italien Cocktail	Fresubin® Protein Energy DRINK Schokolade	Seite 70
Cappuccino Cup	Fresubin® Energy DRINK Cappuccino	Seite 71
Heiße Schokolade	Fresubin® Energy DRINK Vanille	Seite 71



Kochen mit Andickungsmitteln

Hähnchenbrustfilet mit Apfelsahnesoße	Thick & Easy	Seite 79
Schweinerücken mit Senfsoße	Thick & Easy	Seite 80
Pochiertes Lachsfilet an Petersiliensoße	Thick & Easy	Seite 81
Gemüsetimbal aus zweierlei Soßen	Thick & Easy	Seite 82
Kartoffelspaghetti mit Tomatensoße	Thick & Easy	Seite 83
Marillenmark auf Vanille- und Himbeersoße	Thick & Easy	Seite 84
Marmorkuchen mit Kaffeeschaum	Thick & Easy	Seite 85
William's Christ Birne an Johannisbeersoße	Thick & Easy	Seite 86



Proteinreiche Rezeptideen

Karotten-Selleriesuppe	Fresubin® Protein Powder	Seite 89
Rührei	Fresubin® Protein Powder	Seite 90
Sauce Bolognese	Fresubin® Protein Powder	Seite 91
Panna Cotta	Fresubin® Protein Powder	Seite 92
Mango Drink	Fresubin® Protein Powder	Seite 93

Bestellinformationen



Artikel	VE*	Art.-Nr.	PZN	Handelsform
Fresubin® 2 kcal DRINK				
Aprikose-Pfirsich	24 x 200 ml	705650S	06964710	EasyDrink
Vanille	24 x 200 ml	705250S	00264093	EasyDrink
Waldfrucht	24 x 200 ml	705150S	00279781	EasyDrink
Neutral	24 x 200 ml	714150S	06129686	EasyDrink

Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK				
Schokolade	24 x 200 ml	705050S	00264087	EasyDrink
Cappuccino	24 x 200 ml	705450S	06964650	EasyDrink
Lemon	24 x 200 ml	705550S	06964673	EasyDrink
Mischkarton ¹	24 x 200 ml	705051S	00323341	EasyDrink

¹Mischkarton enthält: 3 Varianten ohne Ballaststoffe (Fresubin® 2 kcal DRINK) und 3 Varianten mit Ballaststoffen (Fresubin® 2 kcal Fibre DRINK)

Fresubin® Energy DRINK				
Schokolade	24 x 200 ml	700250S	03692731	EasyDrink
Waldfrucht	24 x 200 ml	700350S	03692671	EasyDrink
Erdbeere	24 x 200 ml	700150S	03692607	EasyDrink
Cappuccino	24 x 200 ml	700550S	03692760	EasyDrink
Vanille	24 x 200 ml	700050S	03692694	EasyDrink
Multifrukt	24 x 200 ml	700450S	03692719	EasyDrink
Neutral	24 x 200 ml	700750S	02004479	EasyDrink
Mischkarton	24 x 200 ml	700051S	06091564	EasyDrink

Fresubin® Energy Fibre DRINK				
Erdbeere	24 x 200 ml	702050S	06698616	EasyDrink
Vanille	24 x 200 ml	702250S	06894990	EasyDrink
Karamell	24 x 200 ml	702450S	00250470	EasyDrink
Schokolade	24 x 200 ml	702150S	06698639	EasyDrink
Banane	24 x 200 ml	702350S	06698585	EasyDrink
Kirsche	24 x 200 ml	702550S	00262266	EasyDrink
Mischkarton	24 x 200 ml	702251S	00264070	EasyDrink

*Verpackungseinheit



Artikel	VE*	Art.-Nr.	PZN	Handelsform
Fresubin® Protein Energy DRINK				
Vanille	24 x 200 ml	703850S	06698697	EasyDrink
Schokolade	24 x 200 ml	704450S	06698711	EasyDrink
Walderdbeere	24 x 200 ml	704050S	06698734	EasyDrink
Nuss	24 x 200 ml	704250S	06698757	EasyDrink
Cappuccino	24 x 200 ml	704850S	06698786	EasyDrink
Multifruit	24 x 200 ml	704650S	06698800	EasyDrink
Mischkarton	24 x 200 ml	703851S	00350177	EasyDrink

ProvideXtra® DRINK				
Apfel	24 x 200 ml	703050S	00350214	EasyDrink
Johannisbeere	24 x 200 ml	703150S	00424711	EasyDrink
Limone	24 x 200 ml	703250S	00498833	EasyDrink
Kirsche	24 x 200 ml	703450S	00498856	EasyDrink
Orange-Ananas	24 x 200 ml	703650S	00498862	EasyDrink
Mischkarton	24 x 200 ml	703051S	00553093	EasyDrink

Fresubin® 2 kcal Crème				
Vanille	24 x 125 g	714370S	10199014	Becher
Walderdbeere	24 x 125 g	715170S	10199037	Becher
Cappuccino	24 x 125 g	715270S	10199066	Becher
Schokolade	24 x 125 g	715070S	10199089	Becher
Mischkarton	24 x 125 g	720071S	10211293	Becher

Fresubin® YOcrème				
Himbeere	24 x 125 g	712070S	09510139	Becher
Aprikose-Pfirsich	24 x 125 g	711970S	09510151	Becher
Lemon	24 x 125 g	711870S	09510174	Becher
Mischkarton	24 x 125 g	710071S	09510197	Becher

*Verpackungseinheit



Bestellinformationen



Artikel	VE*	Art.-Nr.	PZN	Handelsform
Fresubin® 5 kcal Shot				
Neutral	24 x 120 ml	701480S	03407466	EasyBottle
Lemon	24 x 120 ml	701580S	03406719	EasyBottle
Calshake®				
Schokolade	7 x 90 g	7951131	01646833	Beutel
Banane	7 x 87 g	7951141	01646856	Beutel
Erdbeere	7 x 87 g	7951151	01646767	Beutel
Vanille	7 x 87 g	7951161	01646804	Beutel
Neutral	7 x 87 g	7951171	00647026	Beutel
Schokolade	6 x 7 x 90 g	7951133	01647011	Beutel
Banane	6 x 7 x 87 g	7951143	01647040	Beutel
Erdbeere	6 x 7 x 87 g	7951153	01646945	Beutel
Vanille	6 x 7 x 87 g	7951163	01647005	Beutel
Neutral	6 x 7 x 87 g	7951173	04349751	Beutel
Fresubin® Clear Thickener				
Neutral	1 x 150 g	7930401	10998726	Dose
Neutral	12 x 150 g	793040A	11057776	Dose
Thick & Easy™				
Neutral	12 x 225 g	791768A	01348366	Dose
Neutral	1 x 225 g	7917681	01348343	Dose
Neutral	100 x 9 g	7917661	02562848	Sachet
Neutral	1 x 4,5 kg	7917701	04445905	Karton
Fresubin® Protein Powder				
Neutral	1 x 300 g	7951401	09080265	Dose
Neutral	6 x 300 g	7951403	09080271	Dose
Neutral	1 x 40 x 11,5 g	7958401	10835929	Sachet
Neutral	6 x 40 x 11,5 g	7958403	11133081	Sachet

*Verpackungseinheit





#19469699 | © Thinkstock - Thinkstockphotos.de

Dankeschön. Wir möchten uns bei allen bedanken, die bei der Entstehung der Broschüre mitgeholfen haben. Unser besonderer Dank und Erinnerung gilt zum einen Annemarie Houda und ihrem Team für die Erstellung der Rezepte mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral und zum anderen Michael Euler für die Erstellung der Thick & Easy- und Calshake®-Rezepte.



Meine Rezepte

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



www.ernaehrungstherapie-hilft.de



ernaehrungstherapie-hilft.de



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.de

wir helfen Menschen