



Die VOGELGESANG UNTERNEHMENSGRUPPE ist Entwicklungsdienstleister und Lieferant von anspruchsvollen Prototypbauteilen, Kleinserien und Serienbauteilen für die Automobil- und Schienenfahrzeugindustrie. Die Gruppe besteht aus mehreren selbstständig agierenden Unternehmen und bietet unseren Kunden eine breite Wertschöpfungskette aus einer Hand.

Durch die Flexibilität, Innovationskraft und Motivation unserer Mitarbeiter werden die sehr hohen Ansprüche unserer Kunden immer wieder übertroffen.

Dadurch hat sich die VOGELGESANG UNTERNEHMENSGRUPPE als ein sehr wichtiger Partner am Markt positioniert.

## Wir suchen kluge Köpfe!

### Rezept für LSS (Lensa Spätzla Saidawürschdle) für zwei Personen

Einkaufsliste:

150 g Tellerlinsen, 250 g Spätzle aus der Tüte (wenn Sie unseren Stand besucht haben, sollten diese beiden Zutaten bereits in Ihrem Besitz sein)

100 g Suppengemüse (Sellerieknolle, Möhre, Lauch)

1 Zwiebel

1 EL Butterschmalz

150 ml Rotwein

500 ml Gemüsebrühe

1 Kartoffel, mehlig kochend

50 g Bauchspeck, geräuchert

2 Zweige Thymian

Etwas Pfeffer

2 EL Essig

2 Paar Saiten (Wiener Würstchen)

Die elliptischen Hülsenfrüchte 1-2 Stunden in einer überproportionalen Menge H<sub>2</sub>O einweichen, danach über ein Strukturgewebe die Aggregatzustände Fest von Flüssig trennen.

Parallel dazu das Suppengemüse grundreinigen und in Quader mit ca. 5 mm Kantenlänge zertrennen. Die Zwiebel von Ihrer Außenhaut befreien und ebenfalls Quadern.

Die Zwiebel anschließend in einem metallischen Kochgefäß, geschmiert durch 1 EL Leichtlauf-Butterschmalz, auf Temperatur bringen. Linsen beimengen und mit den beiden Unterbaugruppen „Rotwein“ und „Brühe“ anreichern.

Die Kartoffel im Urzustand schälen, an einem Luftenlassgitter spanend bearbeiten und begeben. Speck auf eine 3/5-Körnung zerkleinern und dem Gesamtprojekt anschließen. Den ZB kurz aufkochen und ca. ½ Stunde im Leerlauf köcheln lassen. Thymian und SUV (Soup Utility Vegetable) zugeben und weitere 15 Zeigerumdrehungen köcheln lassen. Final mit Salz, Pfeffer und Hochleistungs-Essig abschmecken.

Zur schwäbischen Teigwaren-Schmiede: Spätzle in kochendes Wasser geben und ca. 720 Sekunden ohne Vorspannung köcheln/ziehen lassen.

Die Saiten mit wenig Kompression zum Warm-Up schicken.

VOGELGESANG UNTERNEHMENSGRUPPE

Heike Nägele / Personalentwicklung

Dreilindenweg 7 • D-75446 Wiernsheim

Tel. 07044 / 94 60-0 • Fax -25

[vg-gruppe.de](http://vg-gruppe.de)

Bewerbung per E-Mail möglich: [Heike.Naegele@vg-pd.de](mailto:Heike.Naegele@vg-pd.de)