

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

Herbstpfannen

Inspiration

Die besten Pfannen-Gerichte für den Herbst.

Jetzt, wo es langsam wieder kälter wird, gibt es nichts schöneres, als Abends eine köstliche warme Mahlzeit zuzubereiten. Wie wäre es also mal mit tollen Pfannen-Rezepten? Überraschen Sie Ihre Kunden hierzu mit leckeren vorbereiteten Pfannengerichten aus Ihrer Metzgerei. Für Sie einfach vorzubereiten und für Ihre Kunden schnell zuzubereiten. Lassen Sie sich von unseren kreativen Pfannen-Rezepten inspirieren.



DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

Putenpfanne Bamboo

Zutaten:

- 1 kg Putenbrust in Streifen
- 100 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 60 g M4303 GRILLIS® Curry
- 150 g Bambussprossen Konserve abgetropft
- 140 g Karottenstreifen TK
- 150 g Paprikastreifen rot

Herstellungsempfehlung: 1. Das Putengeschnetzelte mit dem ZärterLING® liquid vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und mit GRILLIS® Curry marinieren. 2. Das in Streifen geschnittene Gemüse unterziehen. **Zubereitungsempfehlung:** In einer beschichteten Pfanne 5-10 Minuten braten. **Beilagenempfehlung:** Reis



Schweinefleischpfanne "Popeye"

Zutaten:

- 1 kg Schweinehüfte pariert
- 50 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 60 g M4302 GRILLIS® Gartenkräuter
- 200 g Blattspinat TK
- 40 g E7040 Röstzwiebeln 6-9mm /SG
- 50 g Walnüsse gehackt

Herstellungsempfehlung: 1. Das Fleisch würfeln, mit dem ZärterLING® vermischen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und marinieren. 2. Den Blattspinat antauen lassen, die Walnüsse grob hacken. 3. Alles mit den Röstzwiebeln unter das Fleisch mischen. **Zubereitungsempfehlung:** In einer beschichteten Pfanne 5-10 Minuten braten. **Beilagenempfehlung:** F798603 Eier-Nudeln Band 9mm



Steakletpfanne mit Bohnen & Tomaten

Zutaten:

- 1 kg Rinderhüfte in dünnen Scheiben
- 80 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 60 g M4301 GRILLIS® Bunter Pfeffer
- 160 g feine grüne Bohnen (Prinzessbohnen)
- 150 g Kidneybohnen Konserve abgetropft
- 150 g Tomaten roh

Herstellungsempfehlung: 1. Die geschnittene Rinderhüfte mit ZärterLING® liquid einmischen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde, mit GRILLIS® Bunter Pfeffer marinieren. 2. Prinzessbohnen blanchieren und kaltspülen, Kidneybohnen gut abtropfen lassen, Tomaten würfeln und alles unter die Fleischscheibchen ziehen. **Zubereitungsempfehlung:** In einer beschichteten Pfanne 5-10 Minuten braten. **Zubereitungsempfehlung:** In einer beschichteten Pfanne 5-10 Minuten braten. **Beilagenempfehlung:** M09225 Kartoffelpüree, komplett Hf CL



Rindfleischpfanne "Halloween"

Zutaten:

- 1 kg Rindergeschnetzeltes
- 50 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 60 g M4304 GRILLIS® Meister
- 350 g Kürbis roh (Hokkaido)
- 100 g Chorizo in halben Scheiben
- 40 g Lauchzwiebeln

Herstellungsempfehlung: 1. Das Fleisch in Streifen schneiden, mit dem ZärterLING® liquid 3D vermischen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und mit GRILLIS® Meister marinieren. 2. Kürbis würfeln, Chorizo in Scheiben schneiden. 3. Die Lauchzwiebeln putzen, in Röllchen schneiden. 4. Alles unter das marinierte Fleisch ziehen. **Zubereitungsempfehlung:** In einer beschichteten Pfanne 5-10 Minuten braten. **Beilagenempfehlung:** M01378 CUISINOR® Gemüse Couscous CL

