



Speculoos

Rezepte  
auf der  
Rückseite!

Raffinierte Noten von Ingwer in einer Komposition mit Anis, Fenchel und weiteren edlen Gewürzen. Diese Marinade eignet sich perfekt zur Anwendung auf Wild oder zur Herstellung winterlicher Fleischspezialitäten.

Artikelnummer

**G12990 24**

Verpackung

**2 kg im Standbodenbeutel**

Dosierung

**50 g/kg**



# Rezepte



## Martini-Pfanne

### Zutaten:

- 1kg Putenragout
- 100 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 50 g G12990 LIQUID SPICE® SPECULOOS
- 200 g Maronen
- 150 g Karottenwürfel
- 150 g Chorizo
- 70 g Lauchzwiebeln

### Zubereitung:

Die Chorizo in Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die Maronen ggf. einmal halbieren. Das Putenragout (1cm Würfelgröße) mit dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und die Marinade untermischen. Alle anderen Zutaten unterziehen. Die Zubereitung in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Nach Wunsch mit etwas Mehl bestäuben und mit Sahne ablöschen. Auf kleiner Flamme unterrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.



## Christmas Bomb

### Zutaten:

- 1kg Hackfleisch gemischt
- 16 g M4431 Thüringer Mett Gewürzsalz CL
- 50 g Wasser kalt
- 300 g frischer Schweinebauch
- 200 g Backobst
- 50 g Peperoni im Glas
- 150 g geriebener Cheddarkäse
- 50 g Pumpernickel
- 30 g Spekulatius
- 50 g G12990 LIQUID SPICE® SPECULOOS

### Zubereitung:

Den entschwarteten Schweinebauch ohne Knochen anfrieren, in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und zu einem Gitter auslegen (Menge ergibt 2 Gitter). Das kalte Hackfleisch mit dem Mettgewürz, dem zerkrümelten Pumpernickel und dem kalten Wasser gut vermengen und auf die Gitter verteilen. Das Backobst und die Pfefferschoten klein schneiden, die Spekulatius zerbröseln und mit dem geriebenen Cheddarkäse vermischen. Das Ganze auf die Hackplatten verteilen, darin einschlagen und die Bacon Bomb von außen marinieren. Auf einem Backblech 45-60 min bei 180°C backen.



## Schwedischer Wichtelbraten

### Zutaten:

- 1kg Schweinenacken ohne Knochen
- 50 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 60 g G12990 LIQUID SPICE® SPECULOOS
- 50 g Apfelgranulat
- 50 g Röstzwiebeln
- 100 g geriebener Emmentaler

### Zubereitung:

Den Schweinenacken der Länge nach in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Dann Marinade zugeben und nochmals gut durchmischen. Die Scheiben wieder schichtweise zu zwei kleinen Braten zusammensetzen und zwischen jede Scheibe etwas Apfelgranulat, Röstzwiebeln und Reibekäse streuen. Die Braten binden und ggf. in einer Backschale zum Braten anbieten. Den Braten in der Schale 60 bis 75 Minuten im Backofen bei 180°C backen.



## Feiertagsrouladen

### Zutaten:

- 1kg Rinderrouladen
- 50 g M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 65 g G12990 LIQUID SPICE® SPECULOOS
- 100 g geräucherte Bauchspeckwürfel
- 60 g Röstzwiebeln
- 200 g Pfifferlinge aus dem Glas
- 30 g Rosmarin
- 100 g Rote Beete aus dem Glas

### Zubereitung:

Die Rinderrouladen mit dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und auf einer Platte ausbreiten. Die Rosmarinnadeln klein schneiden, ebenso die Rote Beete in Würfel schneiden und mit dem Bauchspeck, den abgetropften Pfifferlingen, den Röstzwiebeln und 15g von der Marinade vermischen. Das Ganze auf die Rouladen verteilen und diese einrollen. Anschließend binden und mit der restlichen Marinade bestreichen.