MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

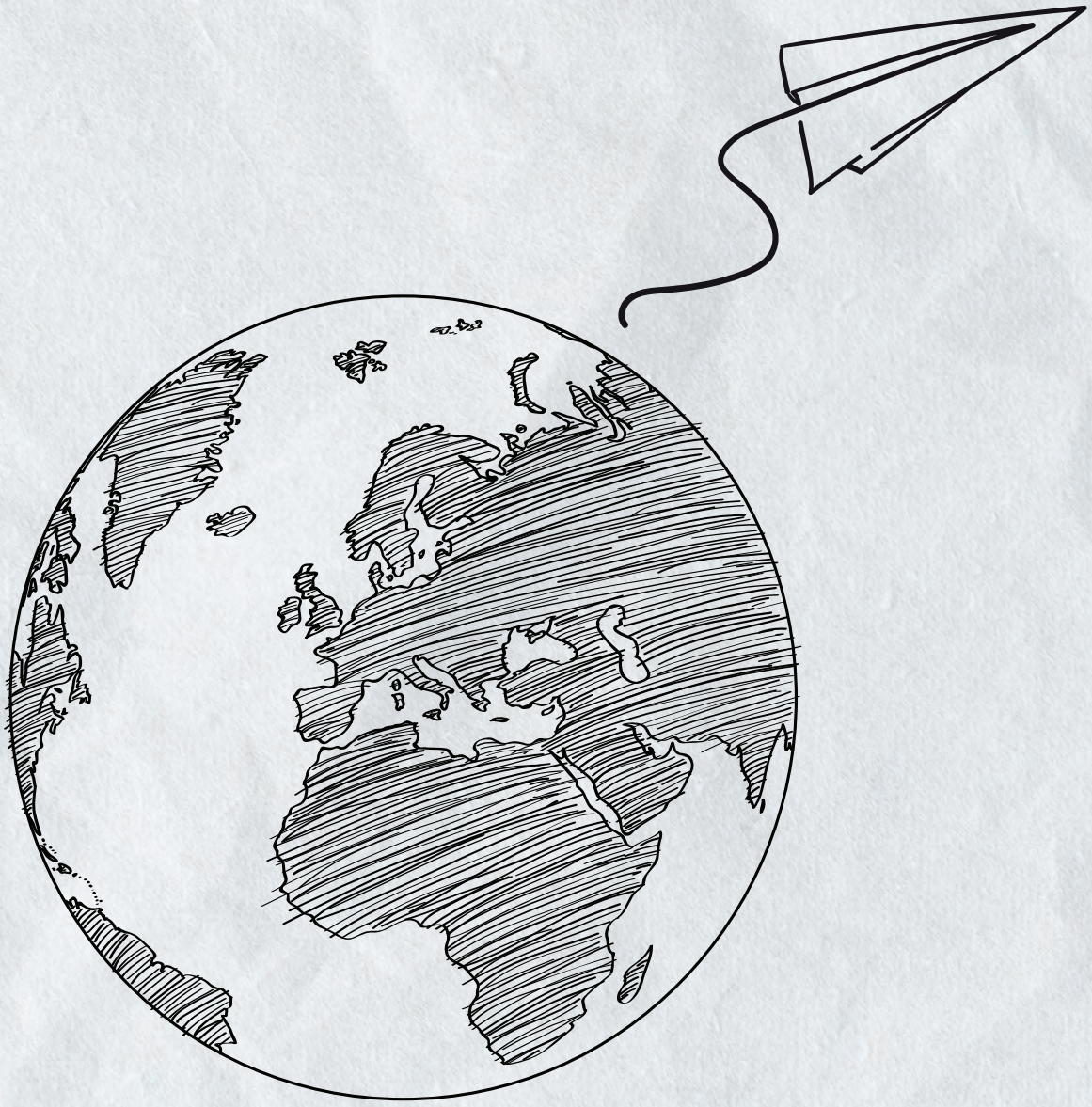
FERNWEH

impulse

www.moguntia.com

Fernweh - eine kulinarische Weltreise

Durch die aktuelle Corona Krise wurden die meisten Urlaube storniert oder gestrichen, ein Ende dieser Situation ist wohl vorerst nicht in Sicht. Um wenigstens gedanklich in ferne Urlaubsziele reisen zu können, haben wir uns für das Thema „Fernweh“ entschieden. Jeder Rollbraten spiegelt ein entsprechendes Reiseziel wieder. Wir wünschen viel Spaß auf dieser kulinarischen Weltreise!



INHALT

FERNWEH IMPULSE 4
American Bacon Bomb / Argentinisches Rinderfilet 6
Chinabraten vom Schweinebauch / Elsässer Schweinerücken 7
Griechischer Schweinebraten / Indian Hähnchenbrust 8
Irische Rinderrouladen / Spanischer Schweinebraten 9
Südafrikanischer Kalbsbraten / Thai Putenrollbraten 10
Türkische Lammkeule / Windsor Jägerbraten 11

PRODUKTÜBERSICHT 12

FERTIG FÜR DEN BACKOFEN IMPULSE Rückseite

FERNWEH

NORTH ATLANTIC
OCEAN
SOUTH ATLANTIC
OCEAN
BRAZIL
ALGERIA
LIBYA
UNITED STATES
NIGER
CHAD
SUDAN
MALI
ANGOLA
ARGENTINA
QUEBEC
ONTARIO
Greenland Sea
Barents Sea
Norwegian Sea
KALAALLIT NUNAAT
(GREENLAND)
SE
S
SW
NW
N
NE

RUSSIA
KAZAKHSTAN
MONGOLIA
CHINA
JAPAN
INDIA
INDONESIA
INDIAN OCEAN

AMERICAN BACON BOMB

Zutaten

1	kg	Hackfleisch gemischt
50	g	**I50270** PROBIND Bindfest HS OKZ
50	g	Trinkwasser
100	g	**E7040** Röstzwiebeln 6-9mm /SG
100	g	Emmentaler-Käse gerieben
20	g	**G74020** American BBQ Spice PmW
100	g	Bacon in Scheiben
2	Stk.	**M97954** Backschale -einfach im Backofen- Set à 100Stk
1,420	kg	

Herstellungsempfehlung

- PROBIND Bindfest HS mit dem Trinkwasser vermischen und mindestens 5 Minuten quellen lassen.
- Das Hackfleisch mit der vorgequellten Masse und dem American BBQ Spice gründlich vermengen.
- Käse und Röstzwiebeln vermengen.
- Mit dem Hackfleisch eine Platte formen, anschließend mit der Käse -Röstzwiebelmasse in der Mitte einen Streifen legen und zusammen klappen.
- Den Hackbraten in eine Backschale legen und mit Bacon abdecken.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1046 kj / 250 kcal	12,45 %
Fett	19,2 g	27,46 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,7 g	43,27 %
Kohlenhydrate	3,3 g	1,28 %
davon Zucker	1,3 g	1,43 %
Eiweiß	16,2 g	32,49 %
Salz	0,9 g	15,15 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ARGENTINISCHES RINDERFILET

Zutaten

1	kg	Rinderfilet
375	g	Blätterteig roh
100	g	**G73740** DEKORA® Würzpaste Rosmarin Brillant/ SG
10	g	**I56600** DEKORA®Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade OKZ
1,485	kg	

Herstellungsempfehlung

- Das Rinderfilet sauber zuschneiden.
- Den Blätterteig ausrollen und mit einer Gabel löchern, oder wie auf dem Bild in Streifen schneiden und eine Blätterteig-Matte "weben".
- Das Rinderfilet mit DEKORA® Würzpaste Rosmarin Brillant marinieren und auf den Blätterteig legen.
- Das Filet in den Blätterteig vorsichtig einrollen.
- Den Blätterteigmantel mit DEKORA® Raffiné einpinseln.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1009 kj / 241 kcal	12,01 %
Fett	16,5 g	23,60 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,2 g	36,09 %
Kohlenhydrate	7,7 g	2,98 %
davon Zucker	0,5 g	0,60 %
Eiweiß	15,5 g	31,00 %
Salz	1,1 g	18,53 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT plan IT

CHINABRATEN VOM SCHWEINEBAUCH

Zutaten

1	kg	Schweinebauch ohne Knochen
250	g	Asia Gemüsemischung
100	g	Emmentaler-Käse gerieben
100	g	Frischkäse
25	g	**I50270** PROBIND Bindfest HS OKZ
80	g	**G84150** DEKORA® Chili Ingwer Clean Label -MB
1	Stk.	Rollbraten Garn
1,555	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Bauch großflächig aufschneiden und die Schwarte einritzen.
- Mit Frischkäse, Reibekäse und PROBIND Bindfest HS eine Käsegrundmasse herstellen.
- Asia-Gemüse gut abgetropft der Käsegrundmasse untermischen und gleichmäßig auf dem Bauch verteilen.
- Den Bauch rollen und mit dem Garn einzeln abknüpfen.
- Mit DEKORA Chili-Ingwer Brillant würzen.

Zubereitungsempfehlung

Den gefüllten Schweinebauch im vorgeheizten Backofen bei 160°C bis zu einer Kerntemperatur von 70°C garen. Anschließend mit der Grillfunktion die Schwarte knusprig grillen.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		**GDA***
Energie	1104 kj / 264 kcal	13,14 %
Fett	21,3 g	30,49 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,7 g	43,48 %
Kohlenhydrate	3,3 g	1,27 %
davon Zucker	1,4 g	1,58 %
Eiweiß	14,8 g	29,52 %
Salz	0,9 g	14,53 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ELSÄSSER SCHWEINERÜCKEN

Zutaten

1	kg	Schweinerücken
100	g	Schmand
50	g	**E7060** Zwiebeln Ringe/Scheiben hell
50	g	Speckwürfel 3-5 mm
50	g	Grissini
80	g	**I39520** DEKORA® French Garden Brillant
1	Stk.	Rollbraten Garn
1,330	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken sauber von außen beschneiden und zur Platte aufschneiden.
- Mit Schmand, Trockenzwiebeln, Speckwürfeln und zerbröselten Grissini eine Masse herstellen.
- Die Füllmasse gleichmäßig auf den Schweinerücken verteilen.
- Den Rücken rollen und mit dem Garn einzeln abknüpfen
- Mit DEKORA French Garden Brillant würzen

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		**GDA***
Energie	878 kj / 210 kcal	10,45 %
Fett	13,8 g	19,68 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g	23,50 %
Kohlenhydrate	3,3 g	1,27 %
davon Zucker	1,7 g	1,88 %
Eiweiß	17,6 g	35,21 %
Salz	0,8 g	12,85 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)