



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

AROMETTE® HONEY

Unsere neue AROMETTE® Honey ist eine dickflüssig, orangefarbene Marinade mit einer unverwechselbaren Honignote. Sie passt perfekt zu Gegrilltem wie Schweine-Spare-Ribs, Geflügel, Fisch oder zum Beispiel auch zu gegrillten Auberginen. Mit der herzhaften Würzung und der süßlich aromatischen Honignote ist sie nicht nur farblich in Ihrer Theke ein Must-Have-Artikel, sondern auch geschmacklich. Natürlich ist unsere Marinade frei von Zusatzstoffen.

MARINADE

M428310 AROMETTE® HONEY

Zugabe: 80 g / kg Fleisch 4,0 kg im Eimer



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



DRUMSTICKS VON DER HÄHNCHENKEULE

ZUTATEN:

1 kg Hähnchenkeule
80 g **M4283** AROMETTE® Honey

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenkeule im Gelenk halbieren.
2. Hähnchenunterschenkel unterhalb des Knorpels rundherum bis auf den Knochen einschneiden (es müssen alle Sehnen durchtrennt sein), die abgetrennte Haut entfernen.
3. Mit einem Messer den Knorpel am unteren Ende entfernen.
4. Marinade gleichmäßig auftragen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill bei mäßiger Hitze grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten garen.

HONEY SPARE RIBS

ZUTATEN:

1 kg Spare Ribs
80 g **M4283** AROMETTE® Honey
50 g **M7656** ZärterLING® liquid komplett 3D

ZUBEREITUNG:

1. Am besten über Nacht die Spare Ribs in ZärterLING® liquid komplett 3D Gewürzlake einlegen.
2. Anschließend mit der Marinade einstreichen. Mindestens zwei Stunden durchmarinieren lassen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die marinierten Spare Ribs auf dem Grill bei indirekter Hitze oder im Backofen bei 120°C ca. 60 Minuten garen. Nun die Rippchen abdecken und auf der Heizen-Grillzone oder im Ofen mithilfe der Grillfunktion nochmals 10 Minuten garen.

