



AUCH
GEBACKEN
FÜR IHRE
SNACK-
THEKE!

PRODUKT DES MONATS

WÜRZSAUCE FÜR METZGERMETT

Die perfekte Möglichkeit Mett zu variieren! Veredeln Sie ihr Hackfleisch mit dieser würzig roten Sauce und kreieren Sie für Ihre Kunden ein ganz neues Geschmackserlebnis. Machen Sie Metzgermett zum neuen Highlight Ihres Frühstücks- und Party-Service Geschäfts. Roh und gebacken ein Genuss für jeden Kunden!

WÜRZSAUCE

M4610 24 WÜRZSAUCE FÜR METZGERMETT

Zugabe: 300 g Würzsauce
auf 700 g Fleisch

1,8 kg im Standbodenbeutel



METZGERMETT ELSÄSSER ART

ZUTATEN:

- 700 g mageres Schweinehackfleisch
- 300 g **M4610** Würzsauce für Metzgermett
- 150 g geräucherter Bauchspeck (Bacon) in Scheiben
- 50 g Lauchzwiebeln
- 250 g Schmand 20 % Fett
- 5 g **M01314** Universelles Fein-Würzmittel M Hf CLA

ZUBEREITUNG:

1. Die Speckscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen bei 200°C kross ausbacken. Aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und grob zerkrümeln.
2. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Schmand mit dem Fein-Würzmittel verrühren. Das Hackfleisch mit der Würzsauce vermengen.
3. Die Schmandcreme, den zerkrümelten Speck und die Lauchringe der Hackmasse untermengen und in eine Thekenschale füllen.
4. Nach Wunsch mit etwas Speck und Lauchzwiebelringen garnieren.



METZGERMETT MEXIKANISCH

ZUTATEN:

- 700 g Rinderhackfleisch
- 300 g **M4610** Würzsauce für Metzgermett
- 50 g milde Peperoni
- 100 g Kidneybohnen aus der Dose
- 100 g Mais aus der Dose
- 5 g **M2165** FeuerLING® pur Der feurige Würzer Gewürzaroma-Präparat

ZUBEREITUNG:

1. Die Peperonis in Ringe schneiden, die Kidneybohnen und die Maiskörner gut abspülen und abtropfen lassen.
2. Das Hackfleisch mit der Würzsauce und dem FeuerLING® vermengen.
3. Die Peperoniringe, Kidneybohnen und Maiskörnern untermengen und das Ganze in eine Thekenschale füllen.
4. Nach Wunsch mit ein paar zurückbehaltenen Peperoniringen, Mais und Kidneybohnen bestreuen.

METZGERMETT PIZZA ART

ZUTATEN:

- 700 g mageres Schweinehackfleisch
- 300 g **M4610** Würzsauce für Metzgermett
- 50 g getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl
- 125 g Mozzarella
- 8 g **M3760** Pizzagewürz / Italienische M Kräutermischung

ZUBEREITUNG:

1. Die getrockneten Tomaten fein hacken, den Mozzarella kleinwürfeln und mit den Pizzakräutern gut vermengen.
2. Die Mischung mit dem Hackfleisch und der Würzsauce vermengen und in Thekenschalen füllen.
3. Nach Wunsch mit ein paar zurückbehaltenen Tomaten und Mozzarellastücken bestreuen.

Für leckere Pizzabrötchen:

Brötchenhälften mit der Pizzamettmischung ca. 1 cm dick bestreichen, mit Reibekäse bestreuen und im Backofen ca. 10 Minuten bei 200°C backen.

