



EM 2021

24 LÄNDERSPIESSE REZEPTURSAMMLUNG



PRODUKTLISTE



M4275	AROMETTE® Aioli Würzcreme - Paste CL
M4276	AROMETTE® Brauhaus Würzcreme - Paste CL
M4316	AROMETTE® Grillkaiser 3D Würzcreme - Paste CL
M4285	AROMETTE® GYROMIX® Würzcreme - Paste CL
M4310	AROMETTE® Kräuter Würzcreme - Paste CL
M4293	AROMETTE® m. Kräuterb.Geschm. Würzcreme-Paste CL
M4278	AROMETTE® red Aioli Würzcreme - Paste CL
M4294	AROMETTE® red PFEFFY® Würzcreme - Paste CL
M4295	AROMETTE® Rio Würzcreme - Paste CL
M4299	AROMETTE® Spanischer Pfeffer Würzcreme - Paste
M4211	AROMETTE® Typ Grillbutter
M4411	FRIKELLE® Kartoffel-Mix Präp.z.Herst.v. Buletten
M3560	Grill-Kräuter Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CLA
M4260	GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL
M4301	GRILLIS® Bunter Pfeffer
M4261	GRILLIS® Pur Ölcremepaste ohne Würzung
M3610	Jäger Dekor Gewürzmischung CL
M4091	Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA
M97007	MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.
M97033	MOGUNTIA Bambus Spieße 20cm 5X200Stk.
M3760	Pizzagewürz/Italienische M Kräutermischung
M4110	PUSZTAMIX® M Dekor Gewürzzubereitung CL
M1500	Pusztarella / Cevapcici Gewürzpräparat
M7657	ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
M3980	Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

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

ERSTELLT MIT





INHALT

- 4  **Belgien**
- 5  **Dänemark**
- 6  **Deutschland**
- 7  **England**
- 8  **Finnland**
- 9  **Frankreich**
- 10  **Italien**
- 11  **Kroatien**
- 12  **Niederlande**
- 13  **Österreich**
- 14  **Polen**
- 15  **Portugal**
- 16  **Russland**
- 17  **Schweden**
- 18  **Schweiz**
- 19  **Spanien**
- 20  **Tschechien**
- 21  **Türkei**
- 22  **Ukraine**
- 23  **Wales**
- 24  **Ungarn**
- 25  **Slowakei**
- 26  **Schottland**
- 27  **Mazedonien**



BELGISCHE BRAUHAUSSPIESSE

Zutaten

400	g	Schweinefilet
100	g	Kirschtomaten
300	g	Kartoffeln gegart
50	g	rote Zwiebelwürfel
850	g	
60,00	g/kg (42 g)	M4293 AROMETTE® m. Kräuterb.Geschm. Würzcreme-Paste CL
50,00	g/kg (20 g)	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
100,00	g/kg (40 g)	M4276 AROMETTE® Brauhaus Würzcreme - Paste CL
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch würfeln und mit ZärterLING® vorbehandeln und mit der Brauhaus Marinade würzen.
2. Die kleinen gekochten Kartoffeln mit der Kräuterbutter Marinade würzen.
3. Die Spieße je mit einer Kirschtomate vorstecken und abwechselnd mit Fleisch, Zwiebelstücke und Kartoffeln darauf spießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 102,850 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	546 kJ / 130 kcal	6,50 %
Fett	7,3 g	10,38 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	7,29 %
Kohlenhydrate	5,8 g	2,23 %
davon Zucker	1,0 g	1,08 %
Eiweiß	10,2 g	20,33 %
Salz	1,3 g	22,44 %

pro Portion		GDA*
Energie	562 kJ / 134 kcal	6,69 %
Fett	7,5 g	10,68 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	7,50 %
Kohlenhydrate	6,0 g	2,29 %
davon Zucker	1,0 g	1,11 %
Eiweiß	10,5 g	20,91 %
Salz	1,4 g	23,08 %

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



Die belgische Nationalmannschaft wird auch „rote Teufel“ genannt. Seit 2019 ist Belgien auf Platz 1 der FIFA-Weltrangliste der Männer.

DÄNISCHE BUTTERSCHNECKEN



Zutaten

650	g	Schweinefilet
50	g	Sauerkirsche gekocht
700	g	
60,00	g/kg	(42 g) M4211 AROMETTE® Typ Grillbutter
10,00	g/kg	(7 g) M3560 Grill-Kräuter Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CLA
100,00	g/kg	(70 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.



Herstellungsempfehlung

1. Das Schweinefilet parieren und in lange Streifen schneiden.
2. Das Fleisch mit ZärterLING® vermengen bis das Fleisch die Lake aufgenommen hat.
3. Danach mit der Grillbutter Marinade würzen.
4. Die Fleischstreifen um die Sauerkirsche wickeln und spießen.

ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 81,900 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	525 kj / 125 kcal	6,25 %
Fett	5,3 g	7,64 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	7,06 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,47 %
davon Zucker	0,8 g	0,93 %
Eiweiß	17,8 g	35,65 %
Salz	1,6 g	26,78 %

pro Portion

		GDA*
Energie	430 kj / 103 kcal	5,12 %
Fett	4,4 g	6,26 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	5,78 %
Kohlenhydrate	1,0 g	0,38 %
davon Zucker	0,7 g	0,76 %
Eiweiß	14,6 g	29,20 %
Salz	1,3 g	21,93 %

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

Dänemark wurde 1992 Europameister. Der Spitzname der Mannschaft ist „Danish Dynamite“. Kopenhagen ist Austragungsort von 4 Spielen. Der Telia Parken ist das Nationalstadion und hat eine Kapazität von circa 38.000 Plätzen.





ARME DEUTSCHE WÜRSCHEN

Zutaten

200	g	Wiener Würstchen ^{2) 3) 9)}
200	g	Bratwurst, fein zerkleinert Seminar 2017 ⁹⁾
200	g	Fränkische Rostbratwurst ^{4) 9)}
200	g	KäseBEISSER® ^{2) 3) 9) g)}
150	g	Karotte (Mohrrübe, Möhre) roh
100	g	Kirschtomaten
1,050	kg	
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.



Herstellungsempfehlung

1. Die Karotten in Scheiben schneiden.
2. Die Würstchen in Stücke schneiden.
3. Die Spieße mit je einer Kirschtomate vorstecken und Würstchenstücke und Karottenscheiben abwechselnd darauf spießen.

ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 105,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	933 kJ / 223 kcal	11,11 %
Fett	19,3 g	27,60 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g	42,59 %
Kohlenhydrate	1,9 g	0,72 %
davon Zucker	1,5 g	1,66 %
Eiweiß	10,7 g	21,37 %
Salz	1,5 g	24,40 %

pro Portion

		GDA*
Energie	980 kJ / 234 kcal	11,67 %
Fett	20,3 g	28,98 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g	44,72 %
Kohlenhydrate	2,0 g	0,76 %
davon Zucker	1,6 g	1,75 %
Eiweiß	11,2 g	22,43 %
Salz	1,5 g	25,62 %

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



Deutschland wurde schon dreimal Europameister: 1972, 1980 und 1996. Das offizielle DFB-Maskottchen ist Paule, ein fußballverrückter junger Adler. Während der EM 2021 finden vier Spiele in der Allianz Arena in München statt. Die Arena hat eine Kapazität von 70.000 Plätzen und ist damit das drittgrößte Stadion der diesjährigen Meisterschaft.

ENGLISCHE LAMMZÖPFCHEN



Zutaten

800	g	Lammlachs pariert
50	g	Weintrauben
850	g	
100,00	g/kg	(80 g) M4293 AROMETTE® m. Kräuterb.Geschm. Würzcreme-Paste CL ^{g)}
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Die Lammlachse der Länge nach halbieren und 2x einschneiden (nicht durchschneiden!) und diese zu Zöpfen flechten.
2. An der Spitze der Zöpfe eine Traube aufspießen und zum Schluss mit der Marinade einpinseln.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 85,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1043 kj / 249 kcal	12,42 %
Fett	20,2 g	28,82 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,7 g	33,60 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,48 %
davon Zucker	1,0 g	1,08 %
Eiweiß	16,1 g	32,25 %
Salz	1,3 g	22,15 %

pro Portion		GDA*
Energie	887 kj / 212 kcal	10,56 %
Fett	17,1 g	24,49 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g	28,56 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,41 %
davon Zucker	0,8 g	0,91 %
Eiweiß	13,7 g	27,41 %
Salz	1,1 g	18,83 %

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

Im Londoner Wembley-Stadion, dem größten dieser Meisterschaft, finden ganze sieben Spiele statt, darunter Halbfinale und Finale. Es ist eines der bekanntesten Stadien der Welt, nicht nur wegen unvergesslicher Fußballspiele sondern auch wegen legendären Konzerten großer Bands und Künstler wie AC/DC, das Live Aid Konzert von 1985, bei dem Queen auftrat oder Ed Sheeran.





FINNISCHE POLARSPIESSCHEN

Zutaten

300	g	Schwein Filet (ma) roh
100	g	Silberzwiebeln
300	g	Surimi (Krebsfleischimitat) (VICI) 1) 2) 3) 4) a) b) c)
700	g	
50,00	g/kg (30 g)	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
60,00	g/kg (36 g)	M4301 GRILLIS® Bunter Pfeffer
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Das Surimi in Stücke schneiden
2. Das Fleisch würfeln und mit ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
3. Die Spieße je mit einer Silberzwiebel vorstecken und abwechselnd mit Fleisch und den Surimistücken spießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 70,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	481 kJ / 115 kcal	5,73 %
Fett	4,7 g	6,75 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	4,20 %
Kohlenhydrate	6,1 g	2,36 %
davon Zucker	0,4 g	0,42 %
Eiweiß	11,8 g	23,62 %
Salz	1,9 g	30,90 %

pro Portion		GDA*
Energie	337 kJ / 80 kcal	4,01 %
Fett	3,3 g	4,72 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	2,94 %
Kohlenhydrate	4,3 g	1,66 %
davon Zucker	0,3 g	0,29 %
Eiweiß	8,3 g	16,53 %
Salz	1,3 g	21,63 %

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



Der offizielle Spielball zur EM 2021 heißt „Uniforia“ (unity: Einheit und euphoria: Euphorie). Er wurde von Adidas hergestellt und repräsentiert vor allem die Tatsache, dass die EM zum ersten Mal in zwölf verschiedenen Ländern gleichzeitig ausgetragen wird.

FRANZÖSISCHE LAMMFLEISCHSPIESSE



Zutaten

500	g	Lammrückenfilets
50	g	Artischocken Konserve in Öl abgetropft gekocht
50	g	Tomaten getrocknet
600	g	
50,00	g/kg	(25 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
100,00	g/kg	(50 g) M4310 AROMETTE® Kräuter Würzcreme - Paste CL
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.



Herstellungsempfehlung

1. Die parierten Lammrückenfilets in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.
2. Mit ZärterLING® behandeln und marinieren.
3. Die Streifen zu Schnecken aufrollen, bei denen in der Mitte ein Stück Artischocke und in Öl eingelegte getrocknete Tomate mit aufgerollt wurde.
4. Die Schnecken auf Spieße stecken.

ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 69,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	971 kJ / 232 kcal	11,55 %
Fett	18,7 g	26,66 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g	29,17 %
Kohlenhydrate	1,6 g	0,60 %
davon Zucker	1,1 g	1,25 %
Eiweiß	14,3 g	28,55 %
Salz	1,1 g	18,00 %

pro Portion

		GDA*
Energie	670 kJ / 160 kcal	7,97 %
Fett	12,9 g	18,40 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g	20,13 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,42 %
davon Zucker	0,8 g	0,86 %
Eiweiß	9,9 g	19,70 %
Salz	0,7 g	12,42 %

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

Das allererste, von der UEFA anerkannte EM-Turnier fand 1960 in Frankreich statt. Sieger war die Sowjetunion gegen Jugoslawien mit 2:1.





ITALIENISCHE PIZZASPIESSE

Zutaten

700	g	Schweinerücken ohne Knochen
250	g	Kochschinken
400	g	Gouda 48% Fett g)
100	g	Tomaten getrocknet
1,450	kg	
5,00	g/kg	(4 g) M3760 Pizzagewürz/Italienische M Kräutermischung
100,00	g/kg	(70 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
30,00	g/kg	(21 g) M4260 GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine in Platten (Stärke 4 mm) schneiden.
2. Fleisch mit ZärterLING® vermengen bis das Fleisch die Lake aufgenommen hat.
3. Die Platten auslegen, mit Kochschinkenscheiben, Käsescheiben und getrockneten Tomaten hintereinander belegen und rollen.
4. Von außen ölen und würzen.
5. Die gefüllten Fleischrollen hintereinander legen und in einem Abstand von 2 - 3 cm spießen.
6. Zwischen den Spießen durchschneiden.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 145,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	809 kj / 193 kcal	9,63 %
Fett	12,4 g	17,73 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g	32,31 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,47 %
davon Zucker	1,0 g	1,15 %
Eiweiß	19,1 g	38,20 %
Salz	1,0 g	16,95 %

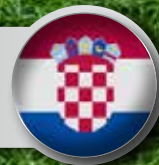
pro Portion		GDA*
Energie	1172 kj / 280 kcal	13,96 %
Fett	18,0 g	25,71 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,4 g	46,85 %
Kohlenhydrate	1,8 g	0,68 %
davon Zucker	1,5 g	1,67 %
Eiweiß	27,7 g	55,39 %
Salz	1,5 g	24,57 %

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



Das Eröffnungsspiel der Europameisterschaft 2021 findet im Olympiastadion in Rom statt, dem zweitgrößten Stadion des Wettbewerbs. Italiens beste Ergebnisse bis jetzt waren der erste Platz in 1968 und der zweite Platz in 2000 und 2012.

KROATISCHE CEVAPCICI SPIESSE



Zutaten

600	g	Rinderhackfleisch ^{5) 8a)}
30	g	Wasser
100	g	Peperoncini extra mild, Dittmann ^{1) 3) 5) l)}
730	g	
16,00	g/kg	(12 g) Speisesalz
15,00	g/kg	(11 g) M1500 Pusstarella / Cevapcici Gewürzpräparat
8,00	g/kg	(6 g) M4110 PUSZTAMIX® M Dekor Gewürzzubereitung CL ^{j)}
30,00	g/kg	(22 g) M4261 GRILLIS® Pur Ölcremepaste ohne Würzung
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Das gut gekühlte Fleisch mit allen Zutaten mengen.
2. Auf 2mm wolfen und bindig mengen.
3. Zu ca. 65g schweren Röllchen formen und diese von außen ölen und mit dem Dekorgewürz bestreuen.
4. Die Spieße mit den Peperonis vorstecken und die Röllchen darauf spießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 73,000 g)

Leitsatzkennziffer: 2.507.2 - Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	801 kj / 191 kcal	9,54 %
Fett	13,6 g	19,49 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g	26,07 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,45 %
davon Zucker	0,6 g	0,66 %
Eiweiß	16,1 g	32,16 %
Salz	2,1 g	35,52 %

pro Portion		GDA*
Energie	585 kj / 140 kcal	6,96 %
Fett	10,0 g	14,23 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	19,03 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,33 %
davon Zucker	0,4 g	0,48 %
Eiweiß	11,7 g	23,48 %
Salz	1,6 g	25,93 %

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

Der Pokal der Europameisterschaft heißt Henrie-Delaunay-Pokal. Er wurde 1960 entworfen und wiegt etwa zehn Kilogramm. Namensgeber ist der erste UEFA Generalsekretär, der der geistige Vater der EM ist. 1927 hatte er bereits die Idee zu einer Europameisterschaft für Nationalmannschaften, bis zum ersten tatsächlichen Turnier lebte er leider nicht mehr.





NIEDERLÄNDISCHE ORANJE SPIESSE

Zutaten

350	g	Halloumi 43% Fett i.Tr. ^{g)}
300	g	Geräucherter Bauchspeck (Bacon), Scheiben ^{2) 3)}
250	g	Ananas Konserve abgetropft
60	g	Karotte (Mohrrübe, Möhre) roh
50	g	Physalis
1,010	kg	
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Halloumi in Stücke schneiden und mit dem dünn geschnittenen Bauchspeck umwickeln.
2. Karotten und Ananas in Stücke schneiden.
3. Zu Beginn eine Physalis auf den Spieß stecken. Anschließend abwechselnd den Halloumi/Bauchspeck, Ananas und Karotten aufspießen, mit Karotte abschließen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 101,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1309 kJ / 313 kcal	15,58 %
Fett	28,1 g	40,11 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g	42,08 %
Kohlenhydrate	5,1 g	1,95 %
davon Zucker	5,0 g	5,56 %
Eiweiß	10,6 g	21,20 %
Salz	1,3 g	22,35 %

pro Portion		GDA*
Energie	1322 kJ / 316 kcal	15,74 %
Fett	28,4 g	40,52 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g	42,50 %
Kohlenhydrate	5,1 g	1,97 %
davon Zucker	5,1 g	5,62 %
Eiweiß	10,7 g	21,41 %
Salz	1,4 g	22,57 %

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



Der niederländische DJ Martin Garrix wird neben dem offiziellen EM-Song auch die Einlaufmusik sowie alle Jingles für die TV-Übertragungen produzieren. Die Niederlande wurden 1988 Europameister. Der offizielle Spitzname der Nationalmannschaft ist „Oranje elftal“ oder kurz „Oranje“.

ÖSTERREICHISCHE OCHSENFETZN SPIESSE



Zutaten

1,000	kg	Rind Rücken (Roastbeef)
1,000	kg	
70,00	g/kg	(70 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
100,00	g/kg	(100 g) M4293 AROMETTE® m. Kräuterb.Geschm. Würzcreme-Paste CL
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Das Roastbeef auf der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden, mit dem ZärterLING® behandeln und marinieren.
2. Die Fleischscheiben der Länge nach falten, an einander reihen und anfrieren.
3. In 2 cm Abständen Spießen und zwischen den Spießen durchschneiden.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 117,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	720 kJ / 172 kcal	8,57 %
Fett	10,2 g	14,63 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	14,04 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,23 %
davon Zucker	0,2 g	0,17 %
Eiweiß	19,4 g	38,72 %
Salz	1,5 g	25,36 %

pro Portion		GDA*
Energie	843 kJ / 201 kcal	10,03 %
Fett	12,0 g	17,11 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g	16,43 %
Kohlenhydrate	0,7 g	0,27 %
davon Zucker	0,2 g	0,20 %
Eiweiß	22,7 g	45,30 %
Salz	1,8 g	29,67 %

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

Die EM 2020 findet vom 11. Juni bis 11. Juli 2021 statt und ist die 16. Fußball-Europameisterschaft. Rekordsieger sind Deutschland und Spanien mit jeweils drei EM-Titeln.





POLNISCHE SPIESSCHEN

Zutaten

700	g	Schweinefleisch in Würfeln (ca. 1 cm), von Schulter oder Nacken
150	g	Zwiebeln gewürfelt
150	g	Paprikawürfel rot/grün
400	g	Rohe Polnische / Rohe Krakauer ^{3) 4) g}
1,400	kg	
80,00	g/kg	(56 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
80,00	g/kg	(56 g) M4278 AROMETTE® red Aioli Würzcreme - Paste CL ¹⁾
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Die Schweinefleischwürfel mit ZärterLING® behandeln und marinieren.
2. Anschließend zusammen mit den Krakauerstücken, Zwiebelstücken und Paprikastücken abwechselnd aufspießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 140,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	901 kJ / 215 kcal	10,73 %
Fett	11,7 g	16,65 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	19,24 %
Kohlenhydrate	16,5 g	6,35 %
davon Zucker	12,3 g	13,67 %
Eiweiß	10,8 g	21,63 %
Salz	1,9 g	31,06 %

pro Portion		GDA*
Energie	1262 kJ / 301 kcal	15,02 %
Fett	16,3 g	23,31 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g	26,94 %
Kohlenhydrate	23,1 g	8,89 %
davon Zucker	17,2 g	19,13 %
Eiweiß	15,1 g	30,29 %
Salz	2,6 g	43,49 %

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



Deutschland gewann zum erste Mal 1972 die EM im Spiel gegen Russland (Sowjetunion) mit einem 3:0. Bei der nächsten EM 1976, trat Deutschland als Favorit an, denn schließlich hatten wir die EM 1972 und die WM 1974 gewonnen, allerdings verloren wir im Finale gegen die Tschechoslowakei mit 1:3 im bis dahin ersten Elfmeterschießen.

PORTUGIESISCHE RINDERSPIESSE



Zutaten

500	g	Rinderhüfte
20	g	Salbeiblätter
520	g	
50,00	g/kg (25 g)	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
60,00	g/kg (30 g)	M4301 GRILLIS® Bunter Pfeffer
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Die Rinderhüfte in ca. 1cm breite Streifen schneiden, mit dem ZärterLING® behandeln und anschließend marinieren.
2. Die Spieße mit je einem Salbeiblatt (alternativ Lorbeerblätter) vorspießen und die Fleischstreifen wellenförmig darauf stecken.



ergibt 10.000 Portionen

(1 Portion entspricht 57,720 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	517 kJ / 124 kcal	6,16 %
Fett	4,9 g	6,97 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	6,78 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,36 %
davon Zucker	0,7 g	0,73 %
Eiweiß	18,8 g	37,53 %
Salz	1,3 g	21,68 %

pro Portion		GDA*
Energie	299 kJ / 71 kcal	3,55 %
Fett	2,8 g	4,02 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	3,91 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,21 %
davon Zucker	0,4 g	0,42 %
Eiweiß	10,8 g	21,66 %
Salz	0,8 g	12,52 %

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

Portugal ist der Titelverteidiger. Insgesamt kamen die Portugiesen sieben Mal in die Endrunde. 2016 gewannen sie die Europameisterschaft zum ersten Mal, 2004 kamen sie auf den zweiten Platz. Der Portugiese Cristiano Ronald ist nicht nur der beste Torschütze, sondern mit 21 Spielen auch Rekordspieler des Wettbewerbs.





RUSSISCHES SCHASCHLIK

Zutaten

750	g	S I Schweinefleisch schier
120	g	Cornichons Cuisine Noblesse ^{8) j)}
200	g	Bauchspeck geräuchert ^{2) 3)}
150	g	Zwiebeln roh
1,220	kg	
20,00	g/kg	(15 g) M4091 Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA
60,00	g/kg	(45 g) M4261 GRILLIS® Pur Ölcremepaste ohne Würzung
50,00	g/kg	(38 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Die Schweinefleischwürfel mit dem ZärterLING® und der Würzung vermengen bis das Fleisch die Lake aufgenommen hat und anschließend ölen.
2. Zwiebeln und Bauchspeck in Stücke schneiden.
3. Schweinefleischwürfel, Bauchspeck, kleine Gewürzgurken und Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken.
4. Immer mit Fleisch anfangen und aufhören.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 122,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	848 kJ / 203 kcal	10,10 %
Fett	16,0 g	22,91 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g	29,36 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,43 %
davon Zucker	0,9 g	1,04 %
Eiweiß	13,7 g	27,49 %
Salz	1,6 g	25,99 %

pro Portion		GDA*
Energie	1035 kJ / 247 kcal	12,32 %
Fett	19,6 g	27,95 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,2 g	35,82 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,52 %
davon Zucker	1,1 g	1,27 %
Eiweiß	16,8 g	33,54 %
Salz	1,9 g	31,71 %

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



Die Fußball-Weltmeisterschaft 2022 ist übrigens die erste WM, die im Winter stattfinden wird. Da es in Katar im Sommer viel zu heiß ist, wird sie vom 21.11.22 bis 18.12.22 ausgetragen.

SCHWEDISCHE KÖTTBULLAR SPIESSE



Zutaten

800	g	Hackfleisch gemischt
160	g	Wasser
300	g	Kartoffeln geschält gekocht
1,260	kg	
100,00	g/kg	(96 g) M4411 FRIKELLE® Kartoffel-Mix Präp.z. Herst.v. Buletten ^{5) l)}
30,00	g/kg	(29 g) M4261 GRILLIS® Pur Ölcremepaste ohne Würzung
20,00	g/kg	(19 g) M3610 Jäger Dekor Gewürzmischung CL ^{j)}
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. FRIKELLE® Kartoffel-Mix in das kalte Wasser einrühren und quellen lassen. Danach gut bindig mit dem Hackfleisch vermengen und mit feuchten Händen zu Bällchen formen.
2. Diese außen einölen, mit Dekorgewürz bestreuen und abwechselnd mit den kleinen Kartoffeln auf Spieße stecken.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 126,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	814 kJ / 194 kcal	9,69 %
Fett	12,3 g	17,51 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g	22,63 %
Kohlenhydrate	8,8 g	3,37 %
davon Zucker	0,7 g	0,74 %
Eiweiß	12,0 g	23,94 %
Salz	1,1 g	17,66 %

pro Portion		GDA*
Energie	1026 kJ / 245 kcal	12,21 %
Fett	15,4 g	22,07 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g	28,51 %
Kohlenhydrate	11,1 g	4,25 %
davon Zucker	0,8 g	0,93 %
Eiweiß	15,1 g	30,16 %
Salz	1,3 g	22,25 %

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

Zum 60-jährigen Bestehen der EM entschied die UEFA, dass die Meisterschaft erstmals in verschiedenen Ländern ausgetragen werden soll. 2021 finden die Spiele in elf Ländern in Europa und Asien statt: England, Deutschland, Italien, Schottland, Russland, Dänemark, Irland, Spanien, die Niederlande, Ungarn, Rumänien und Aserbaidschan.





SCHWEIZER BERNER-WÜSTCHEN SPIESS

Zutaten

600	g	KäseBEISSER® Würstchen (Käsekrainer, Käsewürstchen) ^{2) 3) 9) g)}
400	g	Geräucherter Bauchspeck (Bacon), Scheiben ^{2) 3)}
250	g	Paprika rot / gelb frisch ^{5) 8a)}
1,250	kg	
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Die Würstchen in Stücke schneiden und mit den Bauchspeckscheiben umwickeln.
2. Den Paprika putzen, in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Würstchenstücken auf Spieße stecken.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 125,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	1320 kJ / 315 kcal	15,72 %
Fett	29,0 g	41,38 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,9 g	64,34 %
Kohlenhydrate	2,3 g	0,89 %
davon Zucker	1,9 g	2,15 %
Eiweiß	12,0 g	23,91 %
Salz	2,6 g	44,04 %

pro Portion

		GDA*
Energie	1650 kJ / 394 kcal	19,64 %
Fett	36,2 g	51,72 %
davon gesättigte Fettsäuren	16,1 g	80,43 %
Kohlenhydrate	2,9 g	1,12 %
davon Zucker	2,4 g	2,69 %
Eiweiß	14,9 g	29,89 %
Salz	3,3 g	55,05 %

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



Bei der Fußball-Weltmeisterschaft von 1954 fand in der Schweiz das Endspiel statt, das wohl jeder Deutsche kennt: das Wunder von Bern. Beim Finale gewann Deutschland mit 3:2 gegen Ungarn. Nach dem unerwarteten Sieg entstand ein nationales „Wir-Gefühl“, weshalb manche es die eigentliche Geburtsstunde der Bundesrepublik Deutschland nennen.

SPANISCHE TAPASSPIESSE



Zutaten

300	g	Schweinefilet
120	g	Chorizo Scharfe Stange
80	g	Paprika rot/grün in Streifen
40	g	Spanische Oliven gefüllt mit Paprikapaste (Dittmann)
540	g	
50,00	g/kg	(23 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
100,00	g/kg	(46 g) M4299 AROMETTE® Spanischer Pfeffer Würzcreme - Paste
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Das Schweinefleisch parieren und würfeln.
2. Nun mit ZärterLING® vorbehandeln und anschließend marinieren.
3. Die Chorizo in Scheiben und die Paprika in Würfel schneiden.
4. Die Spieße mit je einer Olive vorspießen und anschließend im Wechsel jeweils Fleisch, Chorizo und Paprika aufspießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 62,100 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	779 kJ / 186 kcal	9,28 %
Fett	13,7 g	19,60 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g	19,39 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,22 %
davon Zucker	0,3 g	0,33 %
Eiweiß	15,3 g	30,60 %
Salz	2,3 g	39,09 %

pro Portion

		GDA*
Energie	484 kJ / 116 kcal	5,76 %
Fett	8,5 g	12,17 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	12,04 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,14 %
davon Zucker	0,2 g	0,21 %
Eiweiß	9,5 g	19,00 %
Salz	1,5 g	24,27 %

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

Die spanische Nationalmannschaft hat, genau wie die deutsche, bereits dreimal eine Europameisterschaft gewonnen: 1964, 2008 und 2012. Spanien gewann demnach 2008 die EM, 2010 die WM und 2012 wieder die EM, drei Siege hintereinander.





TSCHECHISCHE RINDFLEISCHSPIESSE

Zutaten

600	g	Rind Rücken (Roastbeef)
450	g	Prinzessbohnen gefr.
200	g	Bauchspeck geräuchert ^{2) 3)}
1,250	kg	
20,00	g/kg	(12 g) M4091 Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA
60,00	g/kg	(36 g) M4261 GRILLIS® Pur Ölcremepaste ohne Würzung
50,00	g/kg	(30 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Das Roastbeef in Scheiben schneiden, mit dem Gewürz und dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und die Scheiben aufrollen.
2. Die Röllchen ölen, ggf. etwas anfrieren und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
3. Die Bohnen blanchieren, kaltspülen und gut abtropfen lassen.
4. Zu kleinen Bündelchen zusammenfassen und in die Speckscheiben einrollen.
5. Roastbeefröllchen und Bohnenbündelchen abwechselnd auf Spieße stecken.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 125,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	737 kJ / 176 kcal	8,77 %
Fett	14,4 g	20,59 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g	27,41 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,14 %
davon Zucker	0,2 g	0,27 %
Eiweiß	11,5 g	23,10 %
Salz	1,4 g	23,09 %

pro Portion		GDA*
Energie	921 kJ / 220 kcal	10,96 %
Fett	18,0 g	25,73 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,9 g	34,26 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,18 %
davon Zucker	0,3 g	0,34 %
Eiweiß	14,4 g	28,87 %
Salz	1,7 g	28,86 %

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



Bei jeder EM gibt es natürlich auch Preisgelder für die Mannschaften. Jedes Team, bekommt eine Antrittsprämie von 9,25 Mio Euro. Wer Europameister wird bekommt für den Sieg 10 Mio Euro. Dazwischen gibt es für verschiedene Runden nochmals verschiedene Prämien, insgesamt könnte das Sieger-Team 34 Mio Euro gewinnen.

TÜRKISCHE HÄHNCHENSPIESSE



Zutaten

800	g	Hähnchenbrust roh (ohne Haut)
50	g	Rote Zwiebeln, frisch
50	g	Oliven, schwarz (Hojiblanca Oliven entsteint, Kattus)
900	g	
50,00	g/kg (42 g)	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
50,00	g/kg (42 g)	M4285 AROMETTE® GYROMIX® Würzcreme - Paste CL
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Das Hähnchenfleisch würfeln, mit ZärterLING® behandeln und marinieren.
2. Die roten Zwiebeln in Stücke schneiden und die Spieße mit einer schwarzen Olive vorspießen.
3. Nun die Spieße abwechselnd mit Fleisch und Zwiebeln spießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 90,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	508 kJ / 121 kcal	6,05 %
Fett	4,6 g	6,50 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	3,94 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,22 %
davon Zucker	0,4 g	0,42 %
Eiweiß	19,3 g	38,61 %
Salz	0,9 g	14,85 %

pro Portion		GDA*
Energie	457 kJ / 109 kcal	5,45 %
Fett	4,1 g	5,85 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	3,55 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,20 %
davon Zucker	0,3 g	0,38 %
Eiweiß	17,4 g	34,74 %
Salz	0,8 g	13,36 %

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

Bei der EM 1996 in England gelang es Oliver Bierhoff durch ein Golden Goal den dritten Sieg für Deutschland zu holen. Ein Golden Goal ist eine Regel im Fußball, bei dem ein in der Verlängerung erzielt Tor unmittelbar zum Sieg führt.





UKRAINISCHES KOSAKEN SCHASCHLIK

Zutaten

600	g	Schweinefleisch in Würfeln (ca. 1 cm), von Schulter oder Nacken
250	g	Bauchspeck geräuchert ^{2) 3)}
150	g	Paprikawürfel rot/grün
150	g	Zwiebeln gewürfelt
1,150	kg	
80,00	g/kg	(48 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
100,00	g/kg	(60 g) M4294 AROMETTE® red PFEFFY® Würzcreme-Paste CL
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.



Herstellungsempfehlung

1. Die Schweinefleischwürfel mit ZärterLING® behandeln und marinieren.
2. Den Bauchspeck ohne Knochen, Knorpel und Schwarte aufschneiden und die Scheiben aufrollen.
3. Den Paprika putzen und in Stücke schneiden.
4. Anschließend die Fleischwürfel abwechselnd mit Zwiebeln, Bauchspeckröllchen und Paprikastücken aufspießen.

ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 115,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1125 kJ / 269 kcal	13,39 %
Fett	24,5 g	35,02 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g	46,71 %
Kohlenhydrate	1,9 g	0,75 %
davon Zucker	1,6 g	1,80 %
Eiweiß	10,5 g	21,03 %
Salz	1,7 g	27,54 %

pro Portion		GDA*
Energie	1294 kJ / 309 kcal	15,40 %
Fett	28,2 g	40,28 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,7 g	53,72 %
Kohlenhydrate	2,2 g	0,86 %
davon Zucker	1,9 g	2,08 %
Eiweiß	12,1 g	24,18 %
Salz	1,9 g	31,67 %

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



Bei der EM 2016 nahmen erstmals 24 Mannschaften teil, sogar die Gruppendritten konnten aufsteigen und es wurde zum ersten Mal ein Achtelfinale ausgetragen. Zu den Überraschungen zählte das gute Abschneiden von Underdogs wie Island und Wales, die bis ins Viertel- bzw. Halbfinale vorstießen.

WALISISCHE SURF AND TURF SPIESSE



Zutaten

350	g	Rind Rücken (Roastbeef) (ma) roh
250	g	Garnele Präserve, abgetropft ^{b)}
80	g	Kapernäpfel (Dittmann)
680	g	
50,00	g/kg (18 g)	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
60,00	g/kg (21 g)	M4301 GRILLIS® Bunter Pfeffer
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

1. Roastbeef parieren und würfeln.
2. Die Würfel nun mit ZärterLING® behandeln und marinieren.
3. Die Spieße immer mit einem Kapernäpfel vorspießen und anschließend abwechselnd Garnele und Rindfleisch aufspießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 68,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	529 kJ / 126 kcal	6,29 %
Fett	6,2 g	8,81 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	7,57 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,34 %
davon Zucker	0,3 g	0,32 %
Eiweiß	16,7 g	33,30 %
Salz	2,7 g	45,78 %

pro Portion		GDA*
Energie	359 kJ / 86 kcal	4,28 %
Fett	4,2 g	5,99 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	5,15 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,23 %
davon Zucker	0,2 g	0,22 %
Eiweiß	11,3 g	22,65 %
Salz	1,9 g	31,13 %

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

Passend zur walisischen Flagge wird die Nationalmannschaft auch „The Dragons“ (die Drachen) genannt. Die erste Teilnahme an einer Europameisterschaft war im Jahr 2016, da schafften die Drachen es sogar bis ins Halbfinale, verloren aber gegen Portugal.





UNGARISCHE RÖLLCHEN-SPIESSE

Zutaten

700	g	Schweinelachs schier
150	g	Zucchini frisch
250	g	Gewürzgurken Sauerkonserve, abgetropft
1,100	kg	
100,00	g/kg	(70 g) M4275 AROMETTE® Aioli Würzcreme - Paste CL ¹⁾
50,00	g/kg	(35 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.



Herstellungsempfehlung

1. Lachsfleisch in Platten schneiden auf der Aufschnittmaschine Stufe 4.
2. Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und ggf. mit etwas Zitronensaft marinieren.
3. Fleisch mit dem ZärterLING® vermengen bis das Fleisch die Lake aufgenommen hat.
4. Die Fleischplatten auslegen und mit Zucchini und Gewürzgurke belegen.
5. Danach das Ganze rollen, ölen und würzen.
6. Die gerollten Fleischrollen hintereinander legen und in einem Abstand von 2-3 cm spießen, zwischen den den Spießen durchschneiden.

ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 110,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	425 kj / 101 kcal	5,06 %
Fett	4,9 g	7,07 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	6,57 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,47 %
davon Zucker	0,9 g	1,00 %
Eiweiß	12,8 g	25,58 %
Salz	1,5 g	24,33 %

pro Portion

		GDA*
Energie	468 kj / 112 kcal	5,57 %
Fett	5,4 g	7,78 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	7,22 %
Kohlenhydrate	1,3 g	0,52 %
davon Zucker	1,0 g	1,10 %
Eiweiß	14,1 g	28,14 %
Salz	1,6 g	26,76 %

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

SLOWAKISCHE PUTENSPIESSE



Zutaten

800	g	Putenbrustfilet
800	g	
50,00	g/kg (40 g)	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
20,00	g/kg (16 g)	M3980 Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA
30,00	g/kg (24 g)	M4261 GRILLIS® Pur Ölcremepaste ohne Würzung
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.



Herstellungsempfehlung

1. Putenbrustfilet in Scheiben schneiden und mit ZärterLING® behandeln. Nun mit Zwiebelpfeffer bestreuen und zu kleinen Röllchen einrollen.
2. Anschließend mit GRILLIS® Pur einölen.
3. Kurz anfrieren.
4. Vier Röllchen hintereinander legen und diese im Abstand von 2 cm spießen.
5. Zwischen den Spießen durchschneiden.

ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 80,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	519 kJ / 124 kcal	6,18 %
Fett	3,5 g	5,06 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	3,54 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,25 %
davon Zucker	0,1 g	0,14 %
Eiweiß	22,0 g	44,09 %
Salz	1,3 g	22,18 %

pro Portion

		GDA*
Energie	416 kJ / 99 kcal	4,95 %
Fett	2,8 g	4,05 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	2,83 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,20 %
davon Zucker	0,1 g	0,11 %
Eiweiß	17,6 g	35,27 %
Salz	1,1 g	17,75 %

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



SCHOTTISCHE SPIESSCHEN

Zutaten

600	g	Rinderhüfte
40	g	Halloumi Natur, mind. 43 % Fett i. Tr. (Gazi) g)
640	g	
100,00	g/kg	(64 g) M4316 AROMETTE® Grillkaiser 3D Würzcreme - Paste CL
100,00	g/kg	(64 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Die Rinderhüfte in Scheiben schneiden, mit dem ZärterLING® vermengen bis es die Lake aufgenommen hat und marinieren.
2. Die Fleischscheiben falten und in passende Stücke schneiden.
3. Abwechselnd Fleisch und Halloumi spießen.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 64,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	648 kJ / 155 kcal	7,72 %
Fett	8,5 g	12,18 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g	12,45 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,48 %
davon Zucker	0,5 g	0,57 %
Eiweiß	18,1 g	36,18 %
Salz	1,7 g	29,07 %

pro Portion		GDA*
Energie	415 kJ / 99 kcal	4,94 %
Fett	5,5 g	7,79 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	7,97 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,31 %
davon Zucker	0,3 g	0,37 %
Eiweiß	11,6 g	23,16 %
Salz	1,1 g	18,61 %

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

MAZEDONISCHE SPIESSE



Zutaten

700	g	Rinderhüfte
150	g	Zucchini frisch
850	g	
100,00	g/kg	(70 g) M4295 AROMETTE® Rio Würzcreme - Paste CL ^{i) j)}
50,00	g/kg	(35 g) M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
10	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch in Würfel schneiden.
2. Das Fleisch mit dem ZärterLING® vermengen bis es die Lake aufgenommen hat und anschließend mit der AROMETTE® abwürzen.
3. Zucchini in dünne runde Scheiben schneiden und zweimal falten.
4. Fleisch und die Zucchini abwechselnd auf Spieße stecken.



ergibt 10,000 Portionen

(1 Portion entspricht 85,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	564 kj / 135 kcal	6,71 %
Fett	7,4 g	10,63 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	8,53 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,25 %
davon Zucker	0,4 g	0,47 %
Eiweiß	16,2 g	32,31 %
Salz	1,2 g	20,69 %

pro Portion		GDA*
Energie	479 kj / 114 kcal	5,71 %
Fett	6,3 g	9,04 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	7,25 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,21 %
davon Zucker	0,4 g	0,40 %
Eiweiß	13,7 g	27,46 %
Salz	1,1 g	17,59 %

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

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



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