

**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



PRODUKT DES MONATS

## OMA'S SCHWEINEBRATEN

Unsere neue rustikale Gewürzmischung mit aromatischer Kümmel-Knoblauch-Note eignet sich hervorragend zum Würzen von deftigen Gerichten wie Braten, Haxe oder Schweinebauch. Durch die groben Gewürzbestandteile bringt es nicht nur Abwechslung in Ihre Theke, sondern auch geschmacklich einen unverwechselbaren Charakter für Ihr Sortiment. Hier wurde die perfekte Symbiose zwischen Kümmel, Knoblauch und Pfeffer getroffen.

GEWÜRZSALZ

**G84110 15 OMA'S SCHWEINEBRATEN PURO ORIGINAL GEWÜRZSALZ**

Zugabe: 20-25 g / kg 1 kg im Schlauchbeutel



DE  
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz  
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658  
E-Mail: moguntia@moguntia.de

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

A  
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl  
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35  
E-Mail: moguntia@moguntia.at



## OMA'S SCHICHTBRATEN

### ZUTATEN:

- 1 kg Schweinenacken ohne Knochen
- 250 g Zwiebeln
- 30 g **I56600** DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade OKZ
- 25 g **G84110** Oma's Schweinebraten Puro Original Gewürzsalz
- 2 Stck **M97954** Backschale „einfach im Backofen“ Set à 100 Stck

### ZUBEREITUNG:

1. Aus dem Schweinenacken ca. 1,5 - 2,0 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben mit DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade marinieren und mit Oma's Schweinebraten Puro Original Gewürzsalz würzen.
3. Die Steaks in die Backschale legen. Dann die dünn geschnittenen Zwiebelringe dazwischen legen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im vorgeheizten Backofen bei 140°C Umluft ca. 40 Minuten garen.

## RUSTIKALER SCHWEINEBRATEN MIT SEMMELKNÖDELFÜLLUNG

### ZUTATEN:

- 1 kg Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte
- 50 g **M4752** Fix für Semmelknödel
- 200 g Semmelwürfel, trocken
- 200 g Milch 3,5 %
- 30 g Bauchspeckwürfel
- 30 g **I56600** DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade OKZ
- 25 g **G84110** Oma's Schweinebraten Puro Original Gewürzsalz
- 1 Stck Bratengarn

### ZUBEREITUNG:

1. Schweinebauch zuschneiden, sodass er als Rollbraten gewickelt werden kann.
2. Brotwürfel / Semmelwürfel (trocken), Milch und Fix für Semmelknödel gründlich vermengen - 10 Minuten quellen lassen.
3. Die Semmel-Pfifferling-Masse gleichmäßig auf der Bauchinnenseite verteilen, die obersten 5 cm frei lassen.
4. Bauch vorsichtig rollen und mit Bratengarn knüpfen.
5. Braten erst mit DEKORA® Raffiné einreiben, dann mit Oma's Schweinebraten Puro Original Gewürzsalz würzen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen mittlere Schiene bei 150°C Umluft 90 Minuten garen.

