

SAISONHIGHLIGHT

WÜRZSAUCE FÜR METZGERMETT

Die perfekte Alternative zum Mett! Veredeln Sie ihr Hackfleisch & Mett mit dieser würzig roten Sauce und kreieren Sie für Ihre Kunden ein ganz neues Geschmackserlebnis. Generieren Sie Zusatzumsätze in Ihrem Frühstücks- und Party-Service Geschäft.

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 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.

