

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

URLAUBSFEELING

AUSGEFALLENE REZEPTE FÜR DEN GRILL



impulse





Inhalt



SCHWEIN

- Alphorn Spieß
- Balkanecke Magyare
- Gnocchi Spieß la Familia
- Moselbogen
- Ungarische Bauchscheibe Kalocsa

3
5
5
6
6
7



RIND, KALB & LAMM

- Kalbsspieß Vitello à la Finocchi
- Rinderspieß Algarve
- Lammlachs Peperoni Mexico Lamp

9
11
11
12



HÄHNCHEN

- Falsche Garnele Jamaika
- Hähnchen-Spieß Antalia

13
14
16

VEGETARISCH

- Brat- & Grillkäse
- Kräuterseitling Alpengruß
- Texas Schiffchen
- Käsespieß ala Zeus

17
19
19
20
20

SÜSSES FÜR DEN GRILL

- Marshmallow-Erdbeer-Spieß
- Grillananas Cassia
- Grillbanane Coppa Banana
- Peanut Bacon Snickers-Bomb

21
23
23
24
24

PRODUKTÜBERSICHT NOTIZEN

25
26

SCHWEIN





ALPHORN SPIESS

Zutaten

1	kg	Schweinerücken
200	g	Bergkäse mind. 45% Fett i. Tr. g)
100	g	AROMETTE® Brauhaus
50	g	Silberzwiebeln
8	Stk.	Holzspieß
1,350	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken parieren und auf der Aufschnittmaschine (Stärke 3) in Scheiben schneiden.
- Auf die Scheiben eine kleine Scheibe Bergkäse legen, die Seiten einschlagen und rollen.
- Zuerst eine Silberzwiebel und dann 3 Fleischröllchen aufspießen.
- Das Fleisch mit der Marinade **AROMETTE BRAUHAUS WÜRZCREM (M4276)** marinieren.

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	865 kJ / 207 kcal	10,30 %
Fett	13,7 g	19,62 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g	24,89 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,22 %
davon Zucker	0,4 g	0,39 %
Eiweiß	20,4 g	40,83 %
Salz	1,3 g	20,90 %

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

BALKANECKE MAGYARE

Zutaten

1	kg	Schweinerücken
100	g	Röstzwiebeln a)
100	g	Essiggurken
60	g	Tomatenmark
100	g	I58730 DEKORA®Tomate Brillant Marinade
1,360	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken parieren und in ca. 20 cm lange Stücke schneiden.
- Auf der Aufschnittmaschine der Länge nach auf Stärke 3 zu Platten schneiden.
- Essiggurken klein schneiden und mit den Röstzwiebeln und dem Tomatenmark vermengen.
- Die Platte längs auflegen und unten rechts ca. 30 g Füllung auflegen.
- Die linke untere Ecke über die Füllung legen.
- Die rechte untere Ecke zur linken oberen Ecke legen und mit der rechten oberen Ecke die Tasche verschließen, dass ein Dreieck entsteht.
- Anschließend mit **DEKORA TOMATE BRILLANT (I58730)** marinieren.

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	643 kJ / 153 kcal	7,65 %
Fett	9,0 g	12,86 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g	11,00 %
Kohlenhydrate	1,7 g	0,64 %
davon Zucker	1,3 g	1,45 %
Eiweiß	16,3 g	32,58 %
Salz	1,1 g	18,94 %

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

GNOCCHI SPIESS LANCIA LA FAMILIA

Zutaten

1	kg	Schweinerücken
500	g	Lauchzwiebel roh
500	g	Zucchini
100	g	I58730 DEKORA®Tomate Brillant Marinade
8	Stk.	Holzspieß
500	g	Gnocchi gekocht ^{a) c)}
2,600	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken parieren und in 2 x 3 cm dicke Würfel schneiden .
- Das Fleisch mit der **DEKORA TOMATE BRILLANT I58730** marinieren .
- Den Lauch heiß abspülen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
- Alles nacheinander aufspießen ,mit Zucchini beginnen , danach Fleisch ,Gnocchi, Fleisch ,Lauchzwiebel und mit Fleisch abschließen .

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne oder Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	502 kj / 120 kcal	5,98 %
Fett	4,9 g	7,00 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	5,98 %
Kohlenhydrate	8,6 g	3,32 %
davon Zucker	2,2 g	2,41 %
Eiweiß	9,6 g	19,29 %
Salz	0,5 g	8,67 %

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

MOSELBOGEN

Zutaten

1	kg	Schweinerücken
100	g	I58440 DEKORA®Winzersteak Brillant OKZ
70	g	Weintraube weiß
8	Stk.	Holzspieß
1,170	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken parieren und auf der Aufschnittmaschine der Länge nach auf Stärke 3 schneiden.
- Die Platten in ca. 3cm Streifen schneiden.
- Eine Weintraube aufspießen dann die Streifen wellenförmig aufspießen
- Das Fleisch mit der Marinade **DEKORA WINZERSTEAK BRILLANT I58440** marinieren.

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	739 kj / 176 kcal	8,80 %
Fett	10,6 g	15,08 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g	12,64 %
Kohlenhydrate	1,6 g	0,61 %
davon Zucker	1,3 g	1,45 %
Eiweiß	18,7 g	37,45 %
Salz	1,1 g	17,87 %

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