

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN:

MEDITERRANE PARTYBOX „COSTA'S“

Art. Nr.: 99100021

- vielseitige und **individuelle Kreationsmöglichkeiten**
- bestens für **Partys oder Veranstaltungen** geeignet
- Hitzebeständigkeit von **200 - 220°C**
- **schnelle Garzeit** (10-12 Min.)
- **wasserundurchlässig**
- **nachhaltig**
- **für jeden Geschmack** ist etwas dabei - auch für Vegetarier!

Überzeugen Sie ihre Kunden mit einer bunten Auswahl an Partyboxen in ihrer Theke!

Dieses Rezept und viele weitere Kreationen finden Sie hier!



TREND MAGAZIN

- MEDITERRAN -

Rund um die Welt
mit den **MOGUNTIA**
Food Trends
2023



GEFÜLLTE HÄHNCHEN-KEULE

- 1 kg Hähnchenkeule ohne Knochen
- 120 g Getrocknete Tomaten in Öl
- 80 g Schwarze Oliven ohne Stein (geschwärzt)
- 100 g **I56230 DEKORA® Provence Brillant OKZ**
- 80 g Rucola
- 4 g Petersilienblatt frisch
- 4 g Rosmarin frisch
- 4 g Thymianzweig
- 1 Stk. Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Hähnchenschenkel vom Knochen lösen und darauf achten dass die Form erhalten bleibt. Die Unterkeule vom Knochen hohl lösen und unterhalb vom Knochen abtrennen sodass der Knorpel am Schenkel verbleibt. Die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Rucola grob hacken. Nun die Masse vorsichtig in die vorbereiteten Hähnchenkeulen geben und die Kräuter so platzieren das diese etwas heraus schauen. Anschließend mit Metzgergarn abbinden und mit der DEKORA®Provence Brillant marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen bei ca. 160 Grad goldbraun backen.

PRODUKTINFOS

- mediterraner Allrounder
- auf Rapsölbasis ohne Palmfett
- ohne Allergene & ohne Glutamat
- für Grill und Pfanne geeignet
- Geschmacksrichtung: würzige Marinade mit mediterranen Kräutern

Das Rezept für eine gefüllte Lammkeule gibt es hier!



DEKORA® GYROS GRA/DÖNER KEBAB

PRODUKTINFOS

- vielseitig einsetzbar für Gyros, Döner oder Souvlaki
- mit Antisafteffekt
- ohne Glutamat
- direkt gebrauchsfertig
- Geschmacksrichtung: typische Oregano-Note, Paprika & Petersilie

Das Rezept für einen
Chicken-Döner gibt es hier!



BEEF & CHEESE KEBAB

- 1 kg Jungbullenhüfte
- 1 kg Grillkäse
- 100 g Gemüsezwiebel
- 20 g **I59610 DEKORA® Gyros GRA/Döner Kebab OKZ**
- 1 Stk. Holzspieß

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Jungbullenhüfte mit DEKORA® Gyros GRA würzen. Den Grillkäse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf die langen Holzspieße zuerst eine Hälfte der Zwiebel von der flachen Seite her aufspießen. Danach die Rinderhüfte abwechselnd mit dem Grillkäse schichten.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen bei 100°C bis zu einer Kerntemperatur von 65°C garen.

Der Spieß muss beim Kunden Zuhause bei 150°C für ca. 1 Std. (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) zubereitet werden.

DEKORA® Gyros GRA/Döner Kebab
Art.Nr.: **I59610** | Zugabe: **20 g/kg**

PRODUKTINFOS

- Wasser-Öl-Marinade für eine cremige Sauce
- ohne Glutamat
- gebrauchsfertig & leichte Anwendung
- leuchtend helle Optik
- stabile Farbhaltung
- Geschmacksrichtung: würzig-scharf mit Tomate/Knoblauch-Note

Als Alternative:
Das Rezept für einen
vegetarischen Burger gibt
es hier!



MEDITERRANER LAMM- GULASCH

- 1 kg Lammkeule ohne Knochen
- 50 g Auberginen
- 50 g Zucchini
- 50 g Zwiebeln roh
- 50 g Zuckerschoten
- 50 g Paprika
- 250 g **I58400 DEKORA® Balkan**
- 1 Stk. Knoblauchzehe

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Lammkeule von Sehnen und Fett befreien und gleichmäßig in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Das gewaschene und geputzte Gemüse bis auf die Zuckerschoten ebenfalls in 2 x 2 cm gleichmäßige Stücke schneiden. Die Spitzen der Zuckerschoten werden abgeschnitten und schräg halbiert. Anschließend wird das Pfannengericht mit der DEKORA® Balkan mariniert.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne scharf anbraten und bei mäßiger Hitze gar ziehen lassen. Je nach Geschmack mit Sahne, Weißwein oder Brühe ablöschen.