

PRODUKT DES MONATS

TREND MARINADEN

Rund um die Welt mit den MOGUNTIA Food Trends! Unsere beiden neuen Trend-Marinaden bereichern uns mit mediterranem und asiatischem Geschmack.

Wir reisen zuerst nach Spanien und lassen uns dort von einer rauchigen, lateinamerikanischen Paprika gepaart mit Tomate und Knoblauch inspirieren.

Unsere Reise führt uns dann weiter nach Asien. Hier erfinden wir die klassisch-chinesische Salz- & Pfeffermischung Jiao Yan neu und geben ihr mit Koriander, Ingwer und Zimt einen südasiatischen Charme.

M4255 10 AROMETTE® LATEIN-MEDITERRANE PAPRIKA

Zugabe: 100-120 g/kg | 5 kg im Eimer

M4256 10 AROMETTE® SÜDASIATISCHES JIAO YAN

Zugabe: 100-120 g/kg | 5 kg im Eimer

Mehr Infos
und Rezepte
finden Sie hier:



SCHWEINE MEDAILLONS

AROMETTE® LATEIN-MEDITERRANE PAPRIKA

ZUTATEN:

1 kg Schweinefilet
120 g AROMETTE® Latein-Mediterrane Paprika

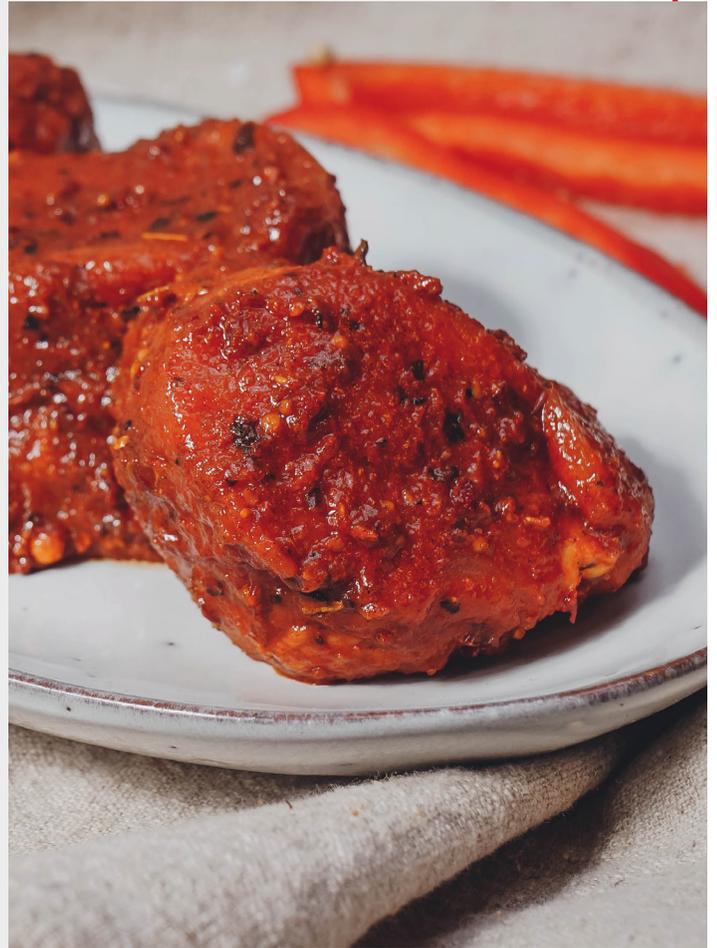
HERSTELLUNG:

Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden. Die Medaillons nach Wunsch mit einem ZärterLING® Produkt vorbehandeln. Die Medaillons mit der Marinade bestreichen und durchmarinieren lassen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Medaillons in der Pfanne oder auf dem Grill auf den Punkt durchbraten.

Beilagenempfehlung: Bohnen mit Speck und Weißbrot.



HÄHNCHENBRUSTFILET

AROMETTE® SÜDASISATISCHES JIAO YAN

ZUTATEN:

1 kg Hähnchenbrustfilet
120 g AROMETTE® Südasiatisches Jiao Yan

HERSTELLUNG:

Die Hähnchenbrustfilets gut zuschneiden. Das Fleisch nach Wunsch mit einem ZärterLING® Produkt vorbehandeln. Die Hähnchenbrüste mit der Marinade bestreichen und durchmarinieren lassen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die marinierten Hähnchenbrustfilets in der Pfanne, dem Backofen oder auf dem Grill durchbraten.

Beilagenempfehlung: Reissalat und Currydip