

PRODUKT DES MONATS

UNSERE OKTOBERFEST LIEBLINGE

Wir laden Sie ein, das Oktoberfest mit unseren Lieblingsprodukten zu einem kulinarischen Gaumenschmaus zu machen. Unsere Steinpilz Marinade verleiht Gerichten eine authentische Note, während das Schweinebraten und Spießbraten Gewürzsatz Fleisch perfekt abrundet. Unser Bratenwürzer macht Ihre Braten saftig und unser Haxen Gewürzsatz zaubert die knusprigsten Haxen. Erleben Sie mit uns ein unvergessliches Oktoberfest voller Genuss und Köstlichkeiten!

- | | |
|------------------|---|
| M4565 10 | MARINETTE® CREME STEINPILZ FERTIGMARINADE Zugabe: 150 g/kg 5 kg im Eimer |
| G84110 15 | DEKORA® OMA'S SCHWEINEBRATEN PURO ORIGINAL GEWÜRZSALZ Zugabe: 20-25 g/kg 1 kg im Beutel |
| M4165 15 | SCHWENK- UND SPIESSBRATEN GEWÜRZSALZ Zugabe: 20-25 g/kg 2 kg im Beutel |
| M4266 33 | INTRAX® FÜR BRATENSTÜCKE Zugabe: 60 g/l 6 kg im Kanister |
| M4035 15 | KNUSPER HAXEN GEWÜRZSALZ CLA Zugabe: 15-20 g/kg 1,5 kg im Beutel |

Mehr Informationen finden Sie hier:



SCHWAMMERL- / PILZPFANNE

ZUTATEN:

| | |
|-------|--|
| 1 kg | Schweinefilet |
| 170 g | MARINETTE® Creme Steinpilz Fertigmarinade M4565 |
| 100 g | Porree (Lauch) gegart |
| 150 g | Karottenwürfel TK |
| 290 g | Mischpilze (Konserven) |
| 50 g | ZärterLING® liquid 3D ohne Salz M7657 |

HERSTELLUNG:

Das Fleisch würfeln, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren. Die Pilze abtropfen lassen und zusammen mit den angetauten Karottenwürfeln und den blanchierten Lauchstücken mit der Steinpilzmarinade unter das Fleisch ziehen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne: Die Zubereitung in eine beschichtete Pfanne geben und bei mäßiger Hitze anschmoren. Nach ca. 5 Minuten, wenn das Fleisch Saft zieht, etwas Küchensahne zugeben und nochmal kurz durchkochen lassen. Bei Verwendung von Creme fraîche darf die Pfanne nach der Zugabe nicht mehr kochen.

Im Backofen: Die Zubereitung mit etwas Küchensahne vermischen und in eine feuerfeste Form geben. Diese bei 170 °C in den Backofen geben und 25 - 30 Minuten backen lassen.



GRILLHAX'N (GEGRILLTE STELZLN)

ZUTATEN:

| | |
|-------|---|
| 10 kg | Schweinehaxen |
| 1 kg | Eiswasser |
| 60 g | Kochsalz |
| 60 g | INTRAX® für Bratenstücke M4266 |
| 167 g | Knusper Haxen Gewürzsalz CLA M4035 |

HERSTELLUNG:

Das Eiswasser mit Kochsalz und dem Lakewürzer zu einer Lake verrühren und auf die Haxen geben und zusammen mit dem Gewürz ca. 20 Minuten einpoltern. Die Haxen mit der Schwartenseite auf tiefe Bleche legen und im Kombidämpfer oder der Anlage 150 Minuten bei 100 °C und 98 % Feuchte vorgaren. Anschließend noch heiß einritzen, eventuell etwas nachwürzen und ölen. Danach auf Roste legen und bei 220-250 °C grillen bis die Schwarten aufgeplatzt sind. Alternativ können die Haxen auch nach dem Ölen verpackt werden und zum späteren Grillen heruntergekühlt werden. Die Schwarten dürfen dabei nicht austrocknen, da diese beim Grillen sonst nicht mehr gut aufplatzen können.

Unsere Saucenempfehlung:

Instant Sauce zu Schweinebraten | M09034 12

CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös | M01086 10