



PRODUKT DES MONATS

## SAUCEN FÜR DIE KALTEN TAGE

Wenn die Temperaturen sinken und der Duft von herzhaften Braten und Festtagsgerichten in der Luft liegt, sind unsere Saucen die perfekte Ergänzung für kraftvolle Mahlzeiten. Von delikaten Gänse- und Entenjus bis hin zu traditionellem Tiroler Bratenjus und unserer klassischen Rinderbratensauce - unsere Auswahl lässt keine Wünsche offen und verleiht diesen Gerichten eine unvergleichliche Geschmackstiefe.

**M01376 10 CUISINOR® JUS ZU GÄNSEN UND ENTEN**

Zugabe: 100 g/l | 4 kg im Eimer

**M01086 10 CUISINOR® ORIGINAL TIROLER BRATENJUS**

Zugabe: 100 g/l | 4,5 kg im Eimer

**M01099 10 PERLET® RINDERBRATENSAUCE**

Zugabe: 120 g/l | 2 kg im Eimer

Mehr  
Informationen  
finden Sie hier:



## GEFÜLLTE GÄNSEKEULE

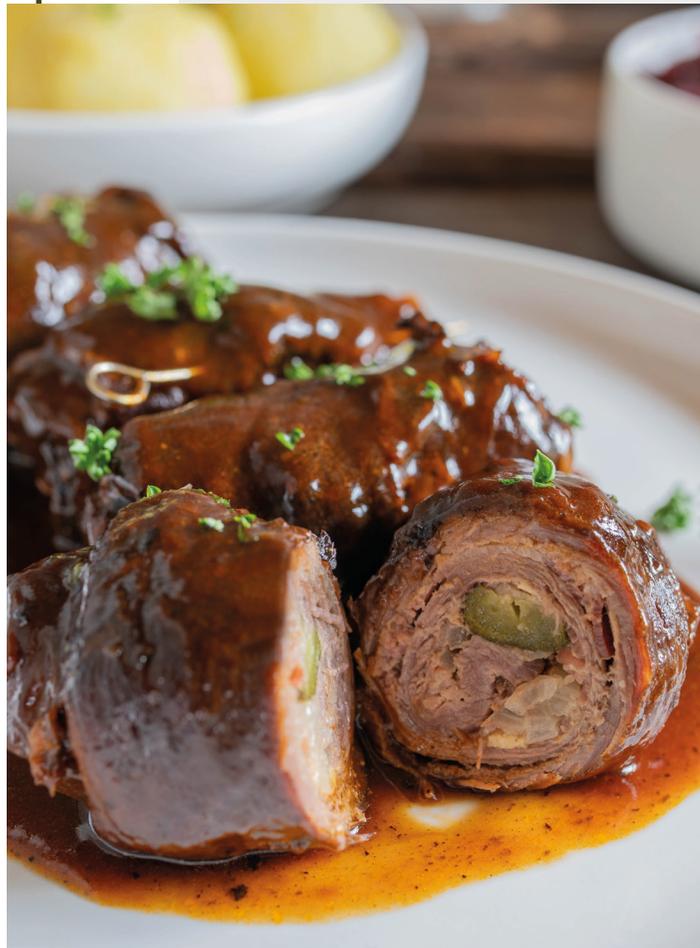
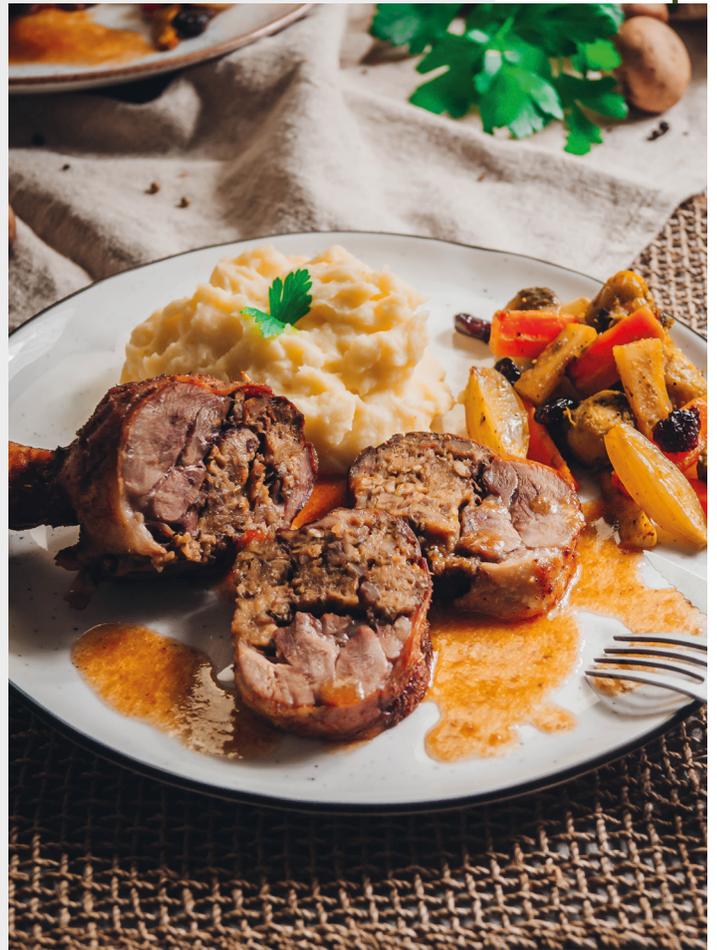
### ZUTATEN:

|       |   |
|-------|---|
| 840 g | Gänsekeulen   |
| 20 g  | Steinpilze getrocknet                                   |
| 150 g | Vollmilch 3,5 % Fett                                    |
| 50 g  | Edelkastanien (Maroni) gegart                           |
| 100 g | Altbackene Semmeln in Würfel geschnitten                |
| 30 g  | Fix für Semmelknödel   M4752                            |
| 5 g   | PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert CL   M05256 |
| 20 g  | Butter  |
| 20 g  | Zwiebeln gewürfelt                                      |
| 10 g  | Blatt Petersilie grob gehackt                           |
| 16 g  | Würzung für Enten, Gänse & Geflügel   M4895             |
| 250 g | Apfelspalten  |
| 250 g | Rote Zwiebeln gewürfelt                                 |
| 100 g | <b>CUISINOR® Jus zu Gänsen und Enten</b>   M01376       |

### HERSTELLUNG:

Gänsekeulen (à 420 g) entbeinen, Maroni und Waldpilze grob hacken. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, dann Waldpilze, die Petersilie, Pesto und Milch hinzufügen. Semmelwürfel, Maroni, Fix für Semmelknödel und Waldpilzmilch vermengen. Die Füllung in die Gänsekeulen geben, dann die Keulen anbraten und aus der Pfanne nehmen. Äpfel und Zwiebeln darin anbraten, mit Wasser ablöschen und anschließend CUISINOR® Jus zugeben und aufkochen lassen. Die Gänsekeulen zugeben und im Ofen bei 160 °C 90 Min. garen. Anschließend noch mal auf einem Rost knusprig bei 180 °C fertigbacken. Die Sauce sieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den knusprigen Gänsekeulen servieren.

Beilagenempfehlung: Winter-Ofengemüse und Kartoffelpüree.



## RINDERROULADEN IN SAUCE

### ZUTATEN:

|        |   |
|--------|---|
| 1,6 kg | Rinderrouladen ca. 3 mm dick geschnitten                  |
| 1,7 kg | Wasser  |
| 175 g  | Senf  |
| 125 g  | Zwiebeln gewürfelt  |
| 125 g  | Gewürzgurken  |
| 125 g  | Bauchspeckwürfel  |
| 30 g   | Meister-Gold Grill- und Braten Gewürzsatz CLA   M4091     |
| 220 g  | <b>PERLET® Rinderbratensauce, granuliert CLA</b>   M01099 |
| 20 g   | MOGUNTIA Saucenbinder Instant   M05266                    |

### HERSTELLUNG:

Den Senf (vom Senf 50 g beiseite stellen) mit den gewürfelten Zwiebeln, Speck und Gurken vermengen und in die Rouladen füllen (ca. 1 EL je Roulade). Die Rouladen wiegen und auf ein gefettetes Blech mit dem Schluss nach unten setzen. Backofen auf 200 °C vorheizen und die Rouladen 6 Min. darin anbraten. Die Rouladen vom Blech nehmen, wiegen um den Bratverlust zu ermitteln, und nach Bedarf je 2 Stk. in Konservengläser füllen. Das Wasser erhitzen, Rinderbratensauce, Saucenbinder und den restlichen Senf einrühren, aufkochen lassen und mit dem verbliebenen Bratensaft vom Vorgaren und Wasser in Höhe des ermittelten Bratverlustes auffüllen. Die Rouladen-Gläser mit der anteiligen Sauce auffüllen.