

UNSER TIPP FÜR EIN ORIENTALISCHES WEIHNACHTEN

GEPFLÜGELPFANNE MARRAKESCH

DEKORA® Orange Brillant | I53180

GTIN: 4008337991653

- Süß-sauere, würzige Marinade mit Zitronen- und Orangenote
- Ohne Glutamat und Allergene
- Leuchtende orangene Farbe
- Direkt gebrauchsfertig und vielseitig anwendbar



Vollständiges Rezept hier herunterladen!



SCHARFE GRÜNDE FÜR DIE ORIENTALISCHE KÜCHE

Die orientalische Küche ist sehr beliebt, aber warum?

Aufgrund des orientalischen Ursprungs des beliebtesten Festes des Jahres, Weihnachten, sind heutzutage in der ganzen Welt traditionelle orientalische Aromen und Gewürzen als **winterliche Lieblingsaromen der Weihnachtszeit** bekannt, die sich zusätzlich mit einer **neuen Dimension der Schärfe** leicht kombinieren lassen.

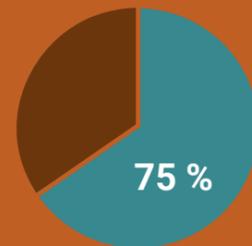
Durch den Verbrauchertrend „Entspanntes Essen ohne Hektik mit Freunden und Familie“ wissen es Verbraucher darüber hinaus mehr zu schätzen, wertvolle Zeit mit ihren Liebsten in entspannter Atmosphäre zu verbringen und mit ihnen **gutes Essen zu teilen**.**

Aus diesen Gründen möchten Verbraucher durch ein „Original Christmas“ neue Ideen für ein außergewöhnliches Familienerlebnis mit **authentischen orientalischen & scharfen Geschmackskombinationen** entdecken!

*The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2022/23, 2021

** Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=503), 2023

Würden Sie orientalische Produkte kaufen? **



● Ja ● Nein



TREND MAGAZIN - ORIENTALISCH -

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

DEKORA® PIRI PIRI BRILLANT OKZ

PRODUKTINFOS

- Rotbraune, kräftig-würzige, scharfe Marinade mit Chili, Pfeffer und Paprika
- Ohne Glutamat und ohne Allergene
- Direkt gebrauchsfertige Würzsauce
- Vielseitig anwendbar: für Schwein, Rind und Geflügel

Das Rezept für einen orientalischen Burger-Patty gibt es hier!



ORIENTALISCHER BAUCHSPIESS

1 kg Schweinebauch ohne Knochen
200 g Ananas roh
200 g Avocado roh
200 g Süßkartoffel
80 g **DEKORA® Piri Piri Brillant OKZ** | G59830
20 g Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsatz CLA | M3980
4 Stk. MOGUNTIA Bambus Spieße 20 cm (5 x 200 Stk.) | I89128

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Schweinebauch, die Ananas und die Avocado in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Von den Süßkartoffeln 1 cm breite Scheiben abschneiden.
Danach den Bauch mit der Marinade und dem Zwiebel-Pfeffer Gewürzsatz würzen.
Anschließend mit dem Fleisch beginnend abwechselnd auf den Spieß aufspießen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Spieß bei 180 °C für ca. 45 min im Ofen oder auf dem Grill (indirekte Hitze) durchgaren.



DEKORA® Piri Piri Brillant OKZ
Art. Nr.: **G59830** | Zugabe: **100 g/kg**
GTIN: 4008337944857

ZWIEBEL-PFEFFER DEKOR GEWÜRZSALZ

ORIENTALISCHE RINDER- HÜFTE IM GARBEUTEL

1 kg Jungbullenhüfte
50 g Sweet Chilli Sauce Hf | I33760
20 g **Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA** | M3980
3 Stk. Paprikascheiben Rot und Grün
1 Stk. Zitrone
1 Stk. Garbeutel | I77287

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Rinderhüfte sauber zuschneiden und mit der Sweet Chili Sauce Hf einreiben und dem Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA würzen. Den gewürzten Braten mit den Paprikascheiben in den Garbeutel geben.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Garbeutel im Backofen oder auf dem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C braten. Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben garnieren.

PRODUKTINFOS

- Kräftige Zwiebelnote und dezenter Pfeffergeschmack vereint mit würzigem Curcuma
- Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch geeignet – keine weitere Salzzugabe notwendig
- Ohne Glutamat und ohne Allergene
- Keine Zusatzstoffe

Das vollständige Rezept
gibt es hier!



Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA
Art. Nr.: **M3980** | Zugabe: **20-25 g/kg**
GTIN: **9001409005123**

FIX SWEET CHILLI SAUCE

WOK-PFANNE SWEET CHILLI

1 kg Gemüse Mischung Wok-Pfanne
100 g **Fix Sweet Chilli Sauce** | M02074
etwas Petersilie

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Wok-Gemüse wird heiß abgespült und mit der Sweet Chilli Sauce mariniert. Anschließend im Kühlschrank ziehen lassen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und ggfs. mit Reis servieren. Mit Petersilie garnieren.

PRODUKTIINFOS

- Zum Dippen, Snacken oder als Steak-Sauce
- Zum Würzen und Abschmecken von asiatischen Gerichten und Salaten
- Süß-scharfe Sauce mit Mangowürfeln, Knoblauchnote und sichtbaren Gewürzen
- Ohne Glutamat und ohne Allergene

Das Rezept für einen
orientalischen Obstsalat
gibt es hier!



Fix Sweet Chilli Sauce
Art. Nr.: **M02074** | Zugabe: **30-50 g/Port.**
GTIN: 9001409109944