

# PFANNEN-GERICHTE

Eine Marinade bringt den **passenden Geschmack** an Fleisch und Gemüse. Man unterscheidet zwischen **Grillmarinaden für Grillspezialitäten** und **Fertigmarinaden für Pfannengerichte**. Grillmarinaden sorgen für ein gutes Bratergebnis, während bei Pfannenmarinaden die **perfekte Sauce** im Vordergrund steht. Diese bildet sich beim Garen aus dem **Eigensaft von Fleisch, Gemüse** sowie den **Würz- und Bindestoffen** der Marinade. Aus der **MARINETTE®** und **DEKORA®** Serie bieten wir eine Vielzahl an Pfannenmarinaden an. Mit Sicherheit ist für jeden Geschmack etwas dabei!

**DEKORA® BIERINA | I57490 10**

Zugabe: 100-150 g/kg | 5 kg im Eimer

**MARINETTE® CREME STEINPILZ | M4565 10**

Zugabe: 150 g/kg | 5 kg im Eimer

## PRODUKT DES MONATS



# BAYRISCHE BIERFESTPFANNE

## ZUTATEN:

1 kg	Schweinegeschnetzeltes
100 g	ZärterLING® liquid komplett 3D   M7656
200 g	<b>DEKORA® Bierina   I57490</b>
200 g	Weißkraut
100 g	rote Zwiebelwürfel
300 g	Rote Beete
100 g	Chili - Beißer

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Würstchen in Scheiben schneiden und den Weißkohl blanchieren. Alle Gemüsezutaten würfeln. Das Geschnetzelte mit dem ZärterLING® vorbehandeln, marinieren und alle anderen Zutaten untermischen.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die küchenfertige Zubereitung in einer beschichteten Pfanne anschwitzen und zugedeckt 5-8 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen.

Zum Schluss mit einem Becher Sahne ablöschen und nach Wunsch abschmecken.



# STEIRISCHE HENDLPFANNE

## ZUTATEN:

1 kg	Hähnchenbrust
100 g	ZärterLING® liquid komplett 3D   M7656
150 g	<b>MARINETTE® Creme Steinpilz Fertigmarinade   M4565</b>
150 g	Edamame Beste Wahl
200 g	Weißkraut
300 g	Champignonköpfe, klein Konserve
50 g	Kürbiskerne

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Edamame und Pilze abtropfen lassen. Das blanchierte Weißkraut in Stücke schneiden. Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und mit der Marinade vermengen. Das Gemüse und die Kürbiskerne unterziehen.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die küchenfertige Zubereitung in einer beschichteten Pfanne anschwitzen und zugedeckt 5-8 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen.

Zum Schluss mit einem Becher Sahne ablöschen und nach Wunsch abschmecken.



Weitere  
Rezeptideen  
gibt es hier:

