HERBST

IMPULS

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

HERBST-TRENDS 2025

VIELFÄLTIGE REZEPTIDEEN FÜR DEN HERBST!

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Herbstsaison steht vor der Tür – und mit ihr die Zeit für herzhafte, aromatische Gerichte. Mit unserer Rezeptsammlung möchten wir Ihnen Inspirationen und verkaufsstarke Ideen für Ihre Theken und Ihr Sortiment an die Hand geben.

Ob raffinierte Bratenkreationen, pfiffige Pfannengerichte oder besondere Spezialitäten für die Saison – alle Rezepte sind darauf ausgelegt, Ihre Kundschaft zu begeistern und Ihnen die Arbeit in der Herstellung zu erleichtern.

Nutzen Sie die Rezeptideen, um Ihr Angebot im Herbst abwechslungsreich und genussvoll zu gestalten – für eine appetitliche Präsentation und erfolgreiche Verkaufsmomente.

Die komplette Rezeptsammlung mit allen Deklarationsempfehlungen finden Sie hier:

INHALTSVERZEICHNIS

BRATEN

Calypsorolle Olymp	*6*
Calypsorolle Gyros-Bacon	*7*
Schlemmerschichtbraten	*8*
Gefüllter Schweinenacken	*9*
Grünkohl-Rolle	*10*
Putenbrustrollbraten	*11*
Gefüllter Bauch	*12*
Bunte Gemüserolle	*13*
Heiße Rolle	*14*
Alabama Kotelett-Braten	*15*
Backrolle	*16*
Tiamo Braten	*17*

PFANNEN

Backschale Mediterranea	*20*
Backschale Asia	*21*
Backschale Schwäbische Art	*22*
Hot Pot	*23*
Röstzwiebelpfanne	*24*
Ofenknödeltopf	*25*

SONSTIGES

Rosmarin-Hähnchenbrust	*28*
Weihnachtssäckchen	*29*

PRODUKTVERZEICHNIS *30*

BRATEN

CALYPSOROLLE
Olymp

ZUTATEN

1,5	kg	Schweinefilet
450	g	Rinderroulade
300	g	Frischkäse
300	g	Emmentaler-Käse gerieben
150	g	***I55350 DEKORA® Olymp Brillant***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die drei Schweinefilets von Fett und Sehnen befreien und zu einer Platte aufschneiden. Den Frischkäse mit dem Reibekäse vermengen, die Filet-Fleischplatten dünn damit bestreichen und einrollen. Anschließend jedes Filet in eine Rinderroulade einrollen. Zwei der gefüllten Schweinefilets nebeneinanderlegen, das Dritte daraufsetzen und mit einem Wurstgarn in Abständen von 2 cm binden. Zum Schluss mit der ***I55350 DEKORA® Olymp Brillant*** rundum bestreichen.

CALYPSOROLLE
Gyros-Bacon

ZUTATEN

1	kg	Schweinefilet
300	g	Rinderroulade
200	g	Bacon
200	g	Frischkäse
200	g	geriebener Käse
5	g	***M4020 Curry Powder CLA***
100	g	***I56510 DEKORA® Gyros Brillant***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die drei Schweinefilets von Fett und Sehnen befreien und zu einer Platte aufschneiden. Den Frischkäse mit dem Reibekäse und dem ***M4020 Curry Powder*** vermengen, die Filet-Fleischplatten dünn damit bestreichen und einrollen. Anschließend jedes Filet in eine Rinderroulade einrollen. Zwei der gefüllten Schweinefilets nebeneinanderlegen, das Dritte daraufsetzen und in den ausgebreiteten Bacon einrollen. Mit einem Wurstgarn in Abständen von 2 cm binden und mit der ***I56510 DEKORA® Gyros Brillant*** rundum bestreichen.

SCHLEMMERSCHICHTBRATEN
vom Schweinenacken

ZUTATEN

1	kg	Schweinenacken ohne Knochen
200	g	Gemüsezwiebeln
200	g	rote Zwiebeln
200	g	Tomaten
100	g	Champignons
100	g	Senf
30	g	***I56610 DEKORA® Raffiné Rouge***
20	g	***I52910 DEKORA® Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsalz***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Schweinenacken vom groben Fett und Sehnen befreien und auf der Aufschnittmaschine der Länge nach ca. 1,5 cm dick aufschneiden. Nun alle Zwiebeln klein würfeln, ebenso die Tomaten und Champignons in kleine Würfel schneiden. Anschließend eine der Fleischscheiben flach auslegen, mit etwas von dem ***I52910 DEKORA® Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsalz*** bestreuen, etwas Senf bestreichen und einen Teil der Gemüsewürfel dünn darauf verteilen. Die nächste Fleischplatte darauf legen und diesen Vorgang wiederholen bis alle Nackenscheiben verbaut sind. Anschließend mit einem Wurstgarn abbinden, mit dem ***I56610 DEKORA® Raffiné Rouge*** Würzöl einreiben und dem restlichen Grill-Roll-Spießbraten-Gewürz bestreuen.

GEFÜLLTER SCHWEINENACKEN
mit Backobst, Speck & Nüssen

ZUTATEN

1	kg	Schweinenacken ohne Knochen
100	g	Backpflaumen entkernt
100	g	Aprikosen, getrocknet, entsteint, geschwefelt
100	g	gewürfelter Räucherspeck
50	g	Nussmix
100	g	***G71230 DEKORA® Rosmarin Zitrone***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Schweinenacken vom groben Fett und Sehnen befreien und zu einer Platte aufschneiden. Anschließend die Nüsse grob hacken und mit dem Backobst und Speck vermengen und auf der Schweinenacken-Platte dünn verteilen. Den Braten einrollen und mit Wurstgarn in Abständen von 2 cm abbinden. Anschließend mit der ***G71230 DEKORA® Rosmarin Zitrone*** würzen.

GRÜNKOHL-ROLLE
vom Schweinebauch

ZUTATEN

1	kg	Schweinebauch mit Schwarte
300	g	Grünkohl Konserve abgetropft gegart
50	g	Bauchspeckwürfel
50	g	Zwiebelwürfel
100	g	***I39520 DEKORA® French Garden Style Brillant***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Schweinebauch rechteckig zurechtschneiden und die Schwartenseite mit einem Messer einritzen. Anschließend den Bauch als Platte aufschneiden. Den Grünkohl gut abtropfen lassen und mit den Zwiebelwürfeln und den Speckwürfeln vermengen. Anschließend auf dem aufgeschnittenen Bauch verteilen, rollen und mit einem Knüpfgarn in Abständen von 2 cm knüpfen. Zum Schluss mit der ***I39520 DEKORA® French Garden Style Brillant*** bestreichen.

PUTENBRUSTROLLBRATEN
Asia-Style

ZUTATEN

1	kg	Putenbrust
300	g	Wok-Gemüse
100	g	***G74250 DEKORA® Chili Papaya Brillant***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Das dicke Stück der Putenbrust von Fett und Sehnen befreien und zu einer Platte aufschneiden. Nun das Wok-Gemüse leicht blanchieren, gut abtropfen lassen und auf der Platte verteilen. Anschließend mit Knüpfgarn im Abstand von 2 cm binden und mit der ***G74250 DEKORA® Chili Papaya Brillant*** würzen.

GEFÜLLTER BAUCH
mit Sauerkraut & Kasseler

ZUTATEN

1	kg	Schweinebauch mit Schwarte
300	g	Kasseler gegart
50	g	Sauerkraut Konserve abgetropft
50	g	Gemüsezwiebeln
100	g	***I56610 DEKORA® Raffiné Rouge***
20	g	***G84110 DEKORA® Oma's Schweinebraten Gewürzsalz***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Schweinebauch grob von Fett befreien, rechteckig zurechtschneiden und die Schwarte mit einem Messer einritzen. Den Bauch zu einer Platte aufschneiden. Das Kasseler und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem ausgedrückten Sauerkraut vermengen. Alles auf der Platte verteilen, einrollen und mit einem Knüpfgarn in Abständen von 2 cm binden. Die gefüllte Bauchrolle mit dem ***I56610 DEKORA® Raffiné Rouge*** Würzöl einreiben und mit dem ***G84110 DEKORA® Oma's Schweinebraten Gewürzsalz*** würzen.

BUNTE GEMÜSEROLLE
vom Schweinelachs

ZUTATEN

1	kg	Schweinelachs/-rücken pariert
300	g	Paprika rot/gelb/grün
100	g	Champignons
100	g	Zwiebeln
100	g	***G59830 DEKORA® Piri Piri Brillant***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Schweinelachsbraten von Fett und Sehnen befreien und zur Platte aufschneiden. Das Gemüse putzen, würfeln und auf der Fleischplatte verteilen. Diese nun einrollen und mit einem Knüpfgarn in Abständen von 2 cm binden. Zum Schluss mit der ***G59830 DEKORA® Piri Piri Brillant*** bestreichen.

HEISSE ROLLE
vom Schweinelachs

ZUTATEN

1	kg	Schweinelachs/-rücken pariert
100	g	Lauch
100	g	Zucchini
100	g	rote Chilischoten
100	g	***I03371 DEKORA® Chili Brillant***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Schweinelachsbraten von Fett und Sehnen befreien, anschließend zu einer Platte aufschneiden. Den Lauch waschen, blanchieren und kaltspülen. Das Gemüse nun zusammen mit dem blanchierten Lauch in kleine Würfel schneiden. Alles vermischen, dünn auf der Platte verteilen und diese einrollen. Mit einem Knüpfgarn in Abständen von 2 cm binden. Anschließend mit der ***I03371 DEKORA® Chili Brillant*** bestreichen.

ALABAMA KOTELETT-BRATEN
mit Grünkohl, Speck & Zwiebeln

ZUTATEN

1	kg	Schweinekotelett mit Knochen
150	g	Grünkohl Konserve abgetropft
50	g	Bauchspeckwürfel
50	g	Zwiebelwürfel
100	g	***M4286 AROMETTE® Alabama Bacon***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Das zugeschnittene Kotelett im Ganzen lassen und nur den Kern (das Lachsstück) mit einem langen Messer herausschneiden. Das Lachsstück zu einer Platte aufschneiden. Anschließend den gut abgetropften Grünkohl mit dem gewürfelten Speck und den Zwiebeln vermengen und auf die Platte verteilen. Nun den Lachsbraten einrollen und zurück ins Kotelett schieben. Das Kotelett von außen mit der ***M4286 AROMETTE® Alabama Bacon*** würzen.

BACKROLLE
Chicken-Gyros

ZUTATEN

370	g	Wrap Tortilla
360	g	Putenbrustzuschnitte
360	g	Frischkäse
50	g	Lauchzwiebeln
70	g	frische rote Zwiebeln
30	g	***M4285 AROMETTE® GYROMIX® Würzcreme-Paste CL***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die Putenbrustzuschnitte in dünne geschnetzelte Streifen schneiden und mit 20 g ***M4285 AROMETTE® GYROMIX® Würzcreme-Paste*** vermengen. Die Lauchzwiebeln und die roten Zwiebeln fein würfeln und mit dem Frischkäse vermengen. Die Masse auf die Wraps dünn Auftragen. In der Mitte dann einen ca. 10 cm breiten Streifen dünn das Geschnetzelte aufbringen. Den Wrap kompakt einrollen und von außen mit der restlichen Marinade bestreichen.

TIAMO BRATEN
vom Rind

ZUTATEN

10	kg	Rinderbraten aus der Keule
50	g	***M4266 INTRAX® für Bratenstücke***
1	l	kaltes Wasser
60	g	Kochsalz
2	g	***M4261 AROMETTE® pur 3D Ölcremepaste ohne Würzung***
200	g	***M3970 Tiamo CLA Dekor Gewürzsalz oG***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Aus dem sehr kalten Wasser, dem Salz und dem ***M4266 INTRAX® für Bratenstücke*** eine Lake herstellen und die Bratenstücke damit injektieren. Anschließend wenn möglich 45 Minuten im Dauerlauf poltern. Die Bratenstücke aus dem Tumbler nehmen, mit der ***M4261 AROMETTE® pur 3D Ölcremepaste*** bestreichen und mit dem ***M3970 Tiamo CLA Dekor Gewürzsalz*** bestreuen.

PFANNEN

BACKSCHALE MEDITERRANEA
mit Schweinefleisch & Gnocchi

ZUTATEN

1	kg	Schweinegeschnetzeltes
50	g	***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz***
1,25	kg	frische Gnocchi
450	g	Zucchini
100	g	Lauchzwiebeln
150	g	***I58400 DEKORA® Balkan***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die Zucchini waschen und in Stifte schneiden, die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. In das Geschnetzelte den ***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz*** gut einmischen und die ***I58400 DEKORA® Balkan*** unterziehen. Das Gemüse und die Gnocchi locker untermischen und in Backschalen füllen.

BACKSCHALE ASIA
mit Hähnchenfleisch

ZUTATEN

1	kg	Hähnchenbrustfilet
50	g	***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz***
750	g	Wok-Gemüse
200	g	***M02074 Fix Sweet Chili Sauce Hf***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Das Wok-Gemüse auftauen und gut abtropfen. Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, den ***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz*** gut untermischen und mit der ***M02074 Fix Sweet Chili Sauce*** marinieren. Danach noch das Wok-Gemüse unterziehen.

BACKSCHALE SCHWÄBISCHE ART
mit Schupfnudeln & Fleischkäse

ZUTATEN

1	kg	Fleischkäse
1,25	kg	Schupfnudeln
500	g	Sauerkraut Konserve abgetropft
150	g	***M4480 MARINETTE® Merano Fertigmarinade***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den Fleischkäse würfeln. Das Sauerkraut gut abtropfen und grob hacken. Das Fleisch, Sauerkraut und die Schupfnudeln mit der ***M4480 MARINETTE® Merano Fertigmarinade*** vermischen und in Backschalen füllen.

HOT POT
Schweinefleischpfanne mit Schupfnudeln

ZUTATEN

1	kg	Schweinerücken
50	g	***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz***
500	g	Schupfnudeln
100	g	grüne Peperoni mild
20	g	rote Pfefferoni scharf
200	g	Zwiebeln
100	g	***G84130 DEKORA® Bunter Pfeffer***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Den von Fett und Sehnen befreiten Rücken in Würfel schneiden und den ***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz*** untermengen. Anschließend die ***G84130 DEKORA® Bunter Pfeffer*** unterziehen. Die Schupfnudeln halbieren, die grünen und roten Pfefferschoten zerkleinern, die Zwiebel in Stücke schneiden und ebenfalls unterziehen.

RÖSTZWIEBELPFANNE
mit Schweinefleisch

ZUTATEN

1	kg	Schweinerücken
50	g	***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz***
150	g	***E7040 Röstzwiebeln 6-9 mm***
100	g	***I52410 DEKORA® Bratzwiebel Brillant Würzsauce***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Das von Fett und Sehnen befreite Fleisch schnetzeln und den ***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz*** gut untermengen. Anschließend die ***I52410 DEKORA® Bratzwiebel Brillant Würzsauce*** und die ***E7040 Röstzwiebeln 6-9 mm*** beimischen.

OFENKNÖDELTOPF
mit Rindfleisch

ZUTATEN

350	kg	Rindergeschnetzeltes
20	g	***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz***
60	g	Lauchzwiebeln
60	g	***I55350 DEKORA® Olymp Brillant***
200	g	***M09238 Kartoffelknödel halb & halb***
500	g	kaltes Wasser
50	g	Zucchini
50	g	rote Paprika

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Röllchen schneiden. Das von Fett und Sehnen befreite Rindfleisch in feine Streifen schneiden und den ***M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz*** gut untermischen. Anschließend die ***I55350 DEKORA® Olymp Brillant*** und die Lauchzwiebeln unterziehen. Das ***M09238 Kartoffelknödel halb & halb*** Pulver mit dem Wasser verrühren und quellen lassen. Die Zucchini und die Paprika fein würfeln und untermengen. Die Masse zu ca. 50 g schweren Knödeln formen. Knödel und Geschnetzeltespfanne zusammen in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 150°C 10 Minuten anbraten. Beim Wenden einen Becher Sahne angießen und 15 Minuten fertig garen. Dabei immer mal wieder wenden.

SONSTIGES

ROSMARIN-HÄHNCHENBRUST

ZUTATEN

1	kg	Hähnchenbrust mit Haut, ohne Knochen
40	g	Butter
100	g	***G71230 DEKORA® Rosmarin Zitrone***
4		Rosmarinzweige

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die Hähnchenbrust leicht an der Haut lösen und ein Stück Butter (ca. 10 g) zusammen mit einem kleinen Rosmarinzweig unter die Haut schieben. Die gelöste Haut mit einem Knüpfgarn fixieren und die Hähnchenbrust mit der ***G71230 DEKORA® Rosmarin Zitrone*** bestreichen.

WEIHNACHTSSÄCKCHEN
mit Rindfleisch-Rotkohl-Füllung

ZUTATEN

700	g	roher Blätterteig
60	g	Lauch
300	g	Rotkohl Konserve abgetropft
470	g	Rinderhackfleisch
40	g	***M4470 MARINETTE® Jäger Fertigmarinade***
30	g	***M4410 Kräuter-FRIKELLE®***

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die ca. 12 cm langen Lauchblätter in 2-3 mm dicke Streifen schneiden, kurz mit kochendem Wasser übergießen und kalt spülen. Den ausgepressten Rotkohl hacken und mit der ***M4410 Kräuter-FRIKELLE®***, dem Hackfleisch und der ***M4470 MARINETTE® Jäger Fertigmarinade*** vermengen. Kurz ruhen lassen und nochmals durchmengen. Den Blätterteig in 18 Quadrate schneiden. In die Mitte je einen Löffel der Füllmasse setzen. Die Ränder des Blätterteigs zu einem Säckchen zusammenfassen und oben mit einem Lauchstreifen binden. Die Säckchen nach Wunsch mit etwas Eigelb oder Kondensmilch bestreichen und im Backofen bei 210°C Umluft für 15 Minuten backen.

PRODUKTVERZEICHNIS

MARINADEN

I55350 DEKORA® Olymp Brillant
I56510 DEKORA® Gyros Brillant
I56610 DEKORA® Raffiné Rouge
G71230 DEKORA® Rosmarin Zitrone
I39520 DEKORA® French Garden Style Brillant
G74250 DEKORA® Chili Papaya Brillant
G59830 DEKORA® Piri Piri Brillant
I03371 DEKORA® Chili Brillant
M4286 AROMETTE® Alabama Bacon
I58400 DEKORA® Balkan
M4480 MARINETTE® Merano Fertigmarinade
G84130 DEKORA® Bunter Pfeffer
I52410 DEKORA® Bratzwiebel Brillant Würzsauce
M4470 MARINETTE® Jäger Fertigmarinade
M4261 AROMETTE® pur 3D Ölcremepaste ohne Würzung

GEWÜRZE/WÜRZUNGEN/COMPOUNDS

M4020 Curry Powder CLA
I52910 DEKORA® Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsalz
M4410 Kräuter-FRIKELLE®
G84110 DEKORA® Oma‘s Schweinebraten Gewürzsalz
M3970 Tiamo CLA Dekor Gewürzsalz oG

FLÜSSIGWÜRZUNGEN

M4266 INTRAX® für Bratenstücke
M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz

SONSTIGES

M02074 Fix Sweet Chili Sauce Hf
E7040 Röstzwiebeln 6-9 mm
M09238 Kartoffelknödel halb & halb

NOTIZEN

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

FLEISCHER SORTIMENT

Entdecken Sie jetzt unsere Auswahl an besten Produkten.

Unseren aktuellen Katalog finden Sie hier:

+49 6131 58360

moguntia@moguntia.com

www.moguntia.com