



Rezeptsammlung





## Verkehrsbezeichnung

Geflügelpfanne Hawaii-Curry

Rezept für 100 Portionen

## Kategorie

Pfannen/Ragouts

## Materialien

12 kg Geflügelfleisch fein gewürfelt  
3 kg Lauchringe blanchiert  
6 l Wasser  
1 l Sahne  
200 g Speiseöl

## Gewürze

360 g #M3982 Hawaii Curry Würzmischung CL ...  
1,32 kg #M01027 CUISINOR® Béchamel, pastös CL ...

## Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch würzen und zusammen mit dem Lauch im Speiseöl kurz anbraten.
2. Mit dem Wasser ablöschen, der CUISINOR® Béchamel pastös binden und der Sahne verfeinern.

## Hinweis

Eventuell mit etwas Kokosmehl abschmecken.



## Verkehrsbezeichnung

Geflügelpfanne Hawaii-Curry  
mit Obst

100 Port. ca. 250g

## Kategorie

Pfannen/Ragouts

## Materialien

13 kg Geflügelfleisch fein gewürfelt  
2,5 kg Fruchtcocktail  
0,5 l Fruchtsaft vom Fruchtcocktail Do...  
6,3 l Trinkwasser  
1 l H-Sahne  
0,3 kg Aprikosengelee

## Gewürze

0,95 kg #M05233 CUISINOR® Weiße Sauce, instant C...  
0,4 kg #M3982 Hawaii Curry Würzmischung CL ...

## Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch würzen und im Speiseöl kurz anbraten.
2. Wasser zum Kochen bringen, CUISINOR® Weiße Sauce einrühren, Sahne, Saft und Gelee zugeben, das Fleisch damit ablöschen und gar ziehen lassen.
3. Zum Schluss das Obst zugeben.

## Hinweis

Die verwendeten MOGUNTIA- Produkte sind auf Speisekarten deklarationsfrei. Ansonsten müssen die Zutatenlisten der übrigen Zutaten beachtet werden.



## Verkehrsbezeichnung

Geflügelpfanne Hawaii-Curry  
ohne Gluten-Zusatz

Rezept für 100 Portionen a 250g

## Kategorie

Pfannen/Ragouts

## Materialien

14 kg Geflügelfleisch fein gewürfelt  
1,7 kg Lauchringe blanchiert  
7 l Wasser  
1 l Sahne  
200 g Speiseöl

## Gewürze

400 g #M3982 Hawaii Curry Würzmischung CL ...  
960 g #M05233 CUISINOR® Weiße Sauce, instant C...

## Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch mit Hawaii Curry Würzmischung CL würzen und zusammen mit dem Lauch im Speiseöl kurz anbraten.
2. Wasser zugeben und aufkochen lassen, mit der CUISINOR® Weißen Sauce, instant CL binden und zum Schluss die Sahne unterrühren.



## Verkehrsbezeichnung

Geflügel-Salat

## Kategorie

Salate

## Materialien

300 g Hühnerfleisch gekocht, gewürfelt  
150 g Ananasstücke  
150 g Champignons in Scheiben  
100 g Erbsen TK  
200 g Salatmayonnaise 50%  
75 g Trinkwasser

0,97 kg

## Gewürze

25 g #E1520 Apfelgranulat ...  
#M4190 FIXALAT® Salatwürzer ...  
#M4020 Curry Powder CL ...

## Herstellungsempfehlung

1. Apfelgranulat mit dem Trinkwasser vorquellen.
2. Erbsen und Champignonscheiben abspülen und abtropfen lassen.
3. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.



## Verkehrsbezeichnung

Geflügelsteaks Curry

von der Hähnchenbrust/von der Putenbrust

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen



## Materialien

10 kg Putenbrustfilet  
70 g/kg Trinkwasser

## Gewürze

100 g/kg #M4300 AROMETTE® Curry Würzcreme-Paste ...  
30 g/kg #M7655 ZärterLING® Power liquid CL ...

## Herstellungsempfehlung

Es können Hähnchenbrustfilets oder Putensteaks verwendet werden, es ist dann die jeweilige Auszeichnung zu beachten. Das Wasser mit dem ZärterLING® vermischen und in die Steaks einarbeiten (tumbeln oder durch Vermengen per Hand). Dann die AROMETTE® aufbringen.

Wenn die Konsistenz der Marinade noch etwas flüssiger werden soll, können Sie noch etwas GRILLETTE® Gewürzöl (M4260) unter die AROMETTE® mischen.

**VERKAUFSTIPP:** 1 kg Butter mit 120 g AROMETTE® Kräuterbutter gut verrühren und in kleine Schalen gefüllt zum Steak als Kräuterbutter dazuverkaufen!

## Hinweis

Die Verwendung von ZärterLING® - Produkten ist nur für behandelte (gewürzte) Fleischerzeugnisse zugelassen. Die rechtlichen Bestimmungen bezüglich des event. auftretenden Fremdwassers sind zu beachten.



## Verkehrsbezeichnung

Geflügelsteaks San Remo

von der Putenbrust/von der Hähnchenbrust

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen



## Materialien

1,0 kg Hähnchenbrustfilet  
70 g/kg Trinkwasser

## Gewürze

100 g/kg #M4305 AROMETTE® San Remo Würzcreme - P...  
10 g/kg #M7652 ZärterLING® Fruchtig CL ...

## Herstellungsempfehlung

Es können Hähnchenbrustfilets oder Putensteaks verwendet werden, es ist dann die jeweilige Auszeichnung zu beachten. Die Steaks mit dem ZärterLING® vermischen, Wasser zugeben und in die Steaks einarbeiten (tumbeln oder durch Vermengen per Hand). Dann die AROMETTE® aufbringen.

**VERKAUFSTIPP:** 1 kg Butter mit 120 g AROMETTE® Kräuterbutter gut verrühren und in kleine Schalen gefüllt zum Steak als Kräuterbutter dazuverkaufen!

## Hinweis

Die Verwendung von ZärterLING® - Produkten ist nur für behandelte (gewürzte) Fleischerzeugnisse zugelassen. Die rechtlichen Bestimmungen bezüglich des event. auftretenden Fremdwassers sind zu beachten.



## Verkehrsbezeichnung

Gefüllte Hähnchenbrust  
mit Schweinefleisch

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen



## Materialien

1 kg	Hähnchenbrust ohne Haut
500 g	Schweinehackfleisch mager
150 g	Paprika rot / gelb frisch
50 g	Mais Dosenware
20 g	Frühlingszwiebeln

## Gewürze

5 g/kg #M4085	Meister-Gold Fleisch und Braten ...
80 g/kg #M4300	AROMETTE® Curry Würzcreme-Paste ...
15 g/kg	Speisesalz

## Herstellungsempfehlung

1. Das Schweinehackfleisch mit dem Speisesalz und Meister-Gold Fleisch Braten Gewürz würzen.
2. Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden und zusammen mit dem Gemüsemais untermischen.
3. Die Hähnchenbrüste aufschneiden, mit der Hackmasse füllen und mit einem Bindfaden sichern.
4. Aussen mit AROMETTE® Curry Würzcreme - Paste CL marinieren.

## Zubereitungsempfehlung

Eignen sich nicht nur zum Grillen (indirekt grillen), gelingen auch sehr gut im Backofen in einer Schale bei 130° ca. 35 Minuten.



## Verkehrsbezeichnung

Gemüsepfanne mit Putenfleisch  
süß - sauer

## Kategorie

Pfannen/Ragouts



## Materialien

400 g Putenbrustfilet  
600 g Chinagemüse TK  
40 g Sesamöl

## Gewürze

150 g #M4477 MARINETTE® Asia süß-sauer CL ...

## Herstellungsempfehlung

Das Fleisch in Streifen schneiden und im Wok mit dem Sesamöl scharf anbraten.  
Das Gemüse zugeben und mit der MARINETTE® Fix süß-sauer würzen und garziehen.

## Zubereitungsempfehlung

Mit Jasminreis servieren.



## Verkehrsbezeichnung

Hähnchenbrust Jaipur

küchenfertig zubereitet

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen



## Materialien

1 kg Hähnchenbrustfilet

## Gewürze

100 g/kg #M4300 AROMETTE® Curry Würzcreme-Paste ...

## Herstellungsempfehlung

1. Die Hähnchenbrustfilets zuschneiden.
2. Anschließend mit der Marinade einstreichen.

## Zubereitungsempfehlung

Auf dem Grill oder in der Pfanne durchbraten.



## Verkehrsbezeichnung

Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen



## Materialien

1 kg Hähnchenbrustfilet  
1 l Wasser  
200 g Kokosraspel

## Gewürze

80 g #M4981 PANIFIX® Nasspanade flüssig ...  
1 kg #M01253 PANIFIX® Fix Panade CL ...

## Herstellungsempfehlung

PANIFIX® Fix Panade CL mit den Kokosraspeln vermischen (Verhältnis 80 20).  
Die Hähnchenbrustfilets durch die PANIFIX® Nasspanade flüssig ziehen und anschliessend in dem Paniermehl wälzen.  
Abbraten wie gewohnt.



## Verkehrsbezeichnung

Puten-Backofensteak "Sri Lanka"

## Kategorie

Kastenbraten/Rouladen



## Materialien

1 kg Putensteak  
80 g Trinkwasser  
100 g Banane in Scheiben  
1 St. Aluform

## Gewürze

200 g #M4580 CUISINOR® Madras ...  
15 g #M3982 Hawaii Curry Würzmischung CL ...  
10 g #M7652 ZärterLING® Fruchtig CL ...  
1 St. #M9670 BRATEX® Bratenfolie 100 m ...

## Herstellungsempfehlung

1. Die Putensteaks zuerst mit ZärterLING® Fruchtig CL vermengen und danach die entsprechende Wassermenge (80g) einarbeiten, bis es vollständig aufgenommen wurde.
2. Das Fleisch nach der Einwirkzeit mit Hawaii Curry Würzmischung CL würzen und der CUISINOR® marinieren
3. In eine passende Aluform legen, immer ein bis zwei Bananenscheiben (können auch getrocknete Bananenscheiben sein) dazwischen legen.
3. Die Aluform mit dem Fleisch in ein entsprechend grosses Stück BRATEX®-Folie einschlagen.

## Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei 140°C ca 30 Minuten garen.

# Rezeptur/Produktblatt

Rezept-Nr:31614 033  
PLU



Moguntia

Moguntia würzt Erfolgsprodukte!

## Verkehrsbezeichnung

Puten-Cordon bleu

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen

## Materialien

1000 g Putenbrust ohne Knochen  
300 g Kräuter-Frischkäse

## Gewürze

300 g #M4460 PANIFIX® Puszta Dekor Fertigpana...

## Herstellungsempfehlung

1. Von der Putenbrust Schmetterlings-Steaks schneiden.
2. Diese mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen und zusammenklappen - brauchen nicht gespiesst zu werden.
3. Mit PANIFIX® Puszta Dekor Fertigpanade panieren.

## Hinweis

In Fett leicht braten. Dazu passt eine Champignon-Rahmsosse mit Schnittlauchröllchen, Kroketten und Brokkoliröschen.



## Verkehrsbezeichnung

Putenrollbraten mit Mozzarella-Spinat-Füllung

## Kategorie

Braten/Rollbraten

## Materialien

1 kg Putenbrust pariert  
150 g Mozzarella-Scheibchen  
150 g Blattspinat gehackt  
100 g feines Brät

## Gewürze

20 g #M4260 GRILLETTE® Grill und Braten Gewü...  
20 g #M4065 Grill King Gewürzsalz mit Saftst...

## Herstellungsempfehlung

1. Gekackten Blattspinat und Mozzarella-Scheibchen in das feine Brät (Geflügelbrät) einarbeiten und die Putenbrust damit füllen.
2. Aussen mit GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL einreiben und Grill King Gewürzsalz würzen.

### TIPP:

Statt mit feinem Brät, kann die Füllung auch mit M4462 PANIFIX® Kartoffel Crunch Fertigpanade gebunden werden. Zugabe: 20g/kg Füllung

## Zubereitungsempfehlung

Bei ca. 130°C bis 72°C KT garen



## Verkehrsbezeichnung

Putenfleisch-Röllchen im Speckmantel

## Kategorie

Kastenbraten/Rouladen

## Materialien

1 kg Putenbrust ohne Knochen  
0,8 kg Schweinebauch ohne Knochen u. Sc...

## Gewürze

75 g/kg #M4480 MARINETTE® Merano Fertigmarinade...  
10 g/kg #M3580 Ponderosa Gewürzsalz mit Saftsto...  
20 g/kg #M4260 GRILLETTE® Grill und Braten Gewü...

## Herstellungsempfehlung

1. Von der Putenbrust und dem Schweinebauch dünne Scheiben schneiden.
2. Zwei Bauchscheiben nebeneinander legen und mit etwas Ponderosa GS bestreuen.
3. Darauf eine Scheibe Putenbrust legen und diese mit MARINETTE® Merano bestreichen.
4. Das Ganze zusammenrollen und mit einem kleinen Spiess fixieren.
5. Aussen mit GRILLETTE® einpinseln und Ponderosa GS würzen.

## Hinweis

In der Pfanne oder auf dem Grill ca. 10 Minuten braten oder grillen.



## Verkehrsbezeichnung

Putenschnitzel "Siciliana"  
mit feiner Pesto-Käse-Füllung

## Kategorie

Kurzbraten - Grillen



## Materialien

1 kg Putenbrust pariert  
150 g Scheiben Emmentaler  
100 g Pflanzenöl

## Gewürze

100 g #M05228 PERLET® Pesto Siciliana Würzperl...  
200 g/kg #M02022 Fix Panade CL 15X60g Beutel ...  
50 g/kg #M4981 PANIFIX® Nasspanade flüssig ...

## Herstellungsempfehlung

1. Das Pflanzenöl in der Mikrowelle kurz erwärmen, Pesto Siciliana einrühren und erkalten lassen (dabei öfters umrühren).
2. Von der Putenbrust Schnitzel mit Tasche schneiden und nach Wunsch mit einem ZärterLING®-Produkt vorbehandeln. Danach diese mit der Pesto-Paste bestreichen und mit einer Scheibe Emmentaler belegen.
3. Zusammenklappen und zuspiesen, durch die PANIFIX® Nasspanade flüssig ziehen oder mit dieser bestreichen und aussen mit Fix Panade CL (gibt es auch im 3-kg-Eimer) panieren.

Rezepte, die Sie hierzu noch interessieren könnten:

ZärterLING® Anwendung für Steaks, Schnitzel, Pfanne, Ragouts und Braten Rezept Nr. 19000 103  
Putenschnitzel Genovese mit feiner Pesto-Füllung Rezept Nr. 31614 034



## Verkehrsbezeichnung

Schlemmerpfanne Indian  
mit Geflügelfleisch

mit ZärterLING® fruchtig

## Kategorie

Pfannen/Ragouts

## Materialien

10 kg Putenfleisch in Streifen  
3,0 kg Porree in Scheiben, kurz blanchi...  
1 kg Trinkwasser  
1 kg Ananasstücke

## Gewürze

100 g #M7652 ZärterLING® Fruchtig CL ...  
1 kg #M4300 AROMETTE® Curry Würzcreme-Paste ...

## Herstellungsempfehlung

1. Das geschnittene Fleisch mit der angegebenen Menge ZärterLING® Fruchtig CL vermischen, das Trinkwasser hinzugeben und solange mengen, bis das Wasser vom Fleisch aufgenommen wurde.
2. Danach mindestens eine 1/2 Stunde ziehen lassen.
3. Nach der Einwirkzeit das Fleisch zuerst marinieren, danach die anderen Zutaten unterheben.

## Zubereitungsempfehlung

Bein mässiger Hitze ind der Pfanne braten, ggf. mit etwas Creme fraiche verfeinern.