



Meistersauce mit Pfiff

Die Feinkostsauce zum Grillen,
Toast und Fondue



- ohne den Zusatz geschmacksverstärkender Zusatzstoffe
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- + der Dipp mit dem Kick
- + mit viel Geschmack und angenehmer Schärfe
- + als Grill- oder Fonduesauce zu Fleisch
- + als Dipp zum Gemüse
- + als Salatsauce auch für Krabbencocktail oder Geflügelsalat
- + als würzige Sauce zum Toast (bekannt auch als Salsa Rosa in Italien)

Die ultimative Ergänzung zu Ihrem Meistersortiment:

M02063/71 Meistersauce mit Pfiff CL
12 Gläser im Umkarton
bruchsicherer Karton - verpackt
(Empfohlener VK 1,79 - 1,99€)

Umseitig finden Sie 2 Rezepte
als Kopiervorlage



WWW.MOGUNTIA.COM

D
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-65129 Mainz
Mainz Tel.: 0800 1 80 80 115 • FAX: +49/6131/583658

A
Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel.: +43/5332/85550 992 • Fax +43/5332/85550 661





Feuertost (Teufelstost):

für 2 Portionen

4 Schweinefilet – Medaillons (je 60g)

Grill und Braten Gewürzsatz

Öl zum Braten

2 Scheiben Sandwichtoast

1 Glas Meistersauce mit Pfiff

1. Die Schweinemedallions flach drücken und mit dem Grill und Braten Gewürzsatz würzen.

2. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl durchbraten. Den Toast kurz im Toaster anrösten, mit etwas Meistersauce bestreichen und gebratenes Fleisch darauf legen.

3. Die Meistersauce kurz im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen und den Toast damit überziehen.

Unser extra Tipp: Noch etwas geriebenen Cheddarkäse darüber streuen – damit wird's besonders lecker.

Beilagenempfehlung: Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing



Rein-rum-raus-Steak:

für 2 Portionen

4 Rinderfilet- oder Roastbeefscheiben (je ca. 90g)

Knoblauchpfeffer Gewürzsatz

Öl zum Braten

1. Die Fleischscheiben sollten nicht dicker als 0,5 cm sein. Diese mit dem Knoblauchpfeffer leicht würzen und in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten scharf anbraten.

2. Anschließend sofort aus der Pfanne nehmen und in Alufolie eingeschlagen 3 Minuten ruhen lassen.

3. Am Besten auf vorgewärmten Tellern mit der Meistersauce und Kastenweißbrot servieren.

Unser extra Tipp: Die Meistersauce passt natürlich auch zu herkömmlichen Steaks mit 2 cm dicke. Ihr Fleischer – Fachgeschäft bietet Ihnen diese vom Rind als edles extra-zartes Filetsteak, feines Rumpsteak, abgehangenes Hüftsteak oder für Kenner als Ribeye – Steak (Hochrippensteak) mit dem klassischen Fettauße an. Dazu erhalten Sie auch die richtigen Brattipps mit Geling - Garantie.