



Moguntia



Kleine Hackfleischfiel



WWW.MOGUNTIA.COM

D
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Mainz Tel: 0800/ MOGUNTIA 6 64 86 842 • FAX: ++49/6131/683658

A
Perlimoser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel.: ++43/5332/85550 • Fax: ++43/5332/85550-35



Produktübersicht

11836	Röstzwiebeln glutenfrei
E4400	Zwiebelgranulat fein 0,3-0,8 mm
E4720	Petersilie gerebelt 2-5mm
E6210	Thymian gerebelt
M01025	CUISINOR® Tomatensauce, pastös CL
M01044	CUISINOR® Jus zu Braten, pastös CL
M01053	CLASSIC Roux dunkel CL
M01169	CUISINOR® Röstzwiebel - Bratensaft CL
M01225	Tomatensauce Provencale CL
M01230	CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi CL
M01259	Maria's Küchenhilfe CL 12x200 Gr
M01390	Zigeunersauce CL
M01453	Rahmsauce CL
M01464	CUISINOR® Currysauce, pastös CL
M01620	Jägersauce CL
M05222	Fix für Chili con Carne CL
M05228	PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen, granuliert CL
M05234	PERLET®-Tomatensauce, granuliert CL
M05254	PERLET®-Rahmsauce, granuliert CL
M05256	PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert CL
M1500	Pusztarella Gewürzpräparat
M3060	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL
M3525	Onkel Tom's Grill - Braten Dekor Gewürzsalz CL
M3601	Andalusia Dekor Präparat mit Würzung CL
M3610	Jäger Dekor Gewürzmischung CL
M3631	Meister-Gold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CL
M3760	Pizzagewürz Gewürzmischung CL
M3982	Hawaii Curry Würzmischung CL
M4130	GYROMIX® Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CL
M4260	GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL
M4410	Kräuter-FRIKELLE®
M4420	FRIKELLE® o. Knoblauch Präp.m. Würz.St.
M4425	Burger Express Präparat mit Würzung
M4430	Thüringer Mett Gewürzsalz mit Frischhalte-Effekt
M4435	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL
M4440	Thür.Mett/Hamburger Hacksteak Gew.P. farbfrisch
M4701	MOGUNTIA Fix Hackfleisch
M4712	DINNER FOR TWO® Chili con Carne,Präp.m.W
M4770	SOSSALL® Fix Bolognese
M4772	DINNER FOR TWO® Bolognese Fix Präp.m.W.
M7615	FRISCHIN® Long Life Frischepräparat
M7650	ZärterLING® CL
M7730	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
M8520	Gemüsemix Premium CL
M8830	Champignonköpfe in Dosen

Inhaltsverzeichnis

Produktübersicht	S. 1
Inhaltsverzeichnis	S. 2
KLEINE HACKFLEISCH-FIBEL	S. 3
Änderungen bei der Verwendung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch	S. 5
Hamburger, Beefburger	S. 9
Hackburger im Sterildarm	S. 9
Frikadellen, Buletten, Fleischküchle, Fleischpflanzerl	S. 11
Frikadellen Variationen für die Fleischtheke	S. 13
Hackbraten, Falscher Hase mit Variationen	S. 15
Hackbällchen Variationen für Imbiss	S. 17
Saucenvarianten zu Frikadellen, Fleischklößchen und Hackbraten	S. 19
Westernspieße, Hackbratenbällchen am Spieß	S. 21
Florentiner Spieße mit Knoblauchsauce	S. 21
Cevapcici	S. 23
Kohlrouladen nach Hausfrauenart	S. 23
Sauce Bolognese	S. 25
Chili con Carne	S. 25
Haschee mit Hackfleisch	S. 25
DINNER FOR TWO ® Bolognese Fix	S. 27
DINNER FOR TWO ® Chili con Carne	S. 27

KLEINE HACKFLEISCH-FIBEL

1. Fleisch

Hackfleisch unterliegt größten hygienischen Anforderungen. Durch die stark vergrößerte Oberfläche können sich Bakterien und Keime sehr gut vermehren.

Die heutigen Anforderungen an die Herstellung von Hackfleisch finden Sie auf den Seiten 5-8.

2. Gewürze

Basisgewürze für nahezu jede Hackfleischzubereitung sind Pfeffer und Muskat oder Macis und Zwiebeln. Aber auch Paprika, Senf, Liebstöckel, Kräuter und Knoblauch finden Anwendung.

3. Salz

Je nach Geschmack werden 16-20g/kg verwendet.

Zum Einsatz kommt Kochsalz pur oder als jodiertes Salz.

4. Frischhalter und Antioxidanten

Diese Zusatzstoffe stabilisieren die Haltbarkeit und/oder die Farbe bei rohen Hackfleischzubereitungen. Während Säuerungsmittel bei fertig gegarten Produkten im Imbiss oder Partyservice auf Speisekarten nicht deklariert werden müssen, sind Antioxidanten wie Ascorbinsäure deklarationspflichtig.

Produkte zur Stabilisierung der Haltbarkeit: FRISCHIN® Serie

Produkte zur Farbstabilisierung: FARBFrisch® Serie

Kombiprodukte: ZärterLING® Serie

Diese Produkte dürfen laut Zusatzstoffzulassungsverordnung nur bei behandeltem Fleisch eingesetzt werden (Kochsalzgehalt mindestens 1% = 10g/kg).

5. Lockerungsmittel

Hier kommt in der Regel Semmelmehl zum Einsatz. Im Hausgebrauch werden zudem meist eingeweichte Brötchen verarbeitet. Dies ist in der Fleischerpraxis jedoch schwierig umzusetzen, da die Wasserzugabe hier stark schwanken kann.

KLEINE HACKFLEISCH-FIBEL

Die MOGUNTIA FRIKELLE® Produkte sind sowohl in Gehalt an Semmelbrösel, wie auch bei der empfohlenen Zugabe an Wasser klar definiert und garantieren ein immer gleichbleibendes lockeres Produkt.

6. Bindemittel

Aufgrund des Salmonellenrisikos ist hier frisches Vollei nicht empfehlenswert.

Die FRIKELLE® Compounds bedienen sich indes entweder einer passenden Stärke oder Trockeneipulvers. Zudem können zur Stabilisierung des Wasserbindevermögens und einer besseren Saftigkeit noch ZärterLING® oder BINDUS Präparate eingesetzt werden. Eine kleine Faustformel: Werden die Rohmaterialien in einem Temperaturbereich von 1-6°C verarbeitet, erhält man die beste Bindung, und somit das saftigste Produkt.

7. Typisierende Zutaten

Hackfleischprodukte können sehr vielseitig variiert werden. Gerade im mediterranen Raum kommen viele Kräuter zum Einsatz.

Die wichtigsten hier sind Oregano, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch und Petersilie. Auch viele Käsearten lassen sich als leckere Variante in geriebener oder gewürfelter Form einsetzen. Die beliebtesten sind geriebener Emmentaler oder Goudakäse, sowie gewürfelter Feta- oder Schafskäse. Besonders attraktiv und zeitgemäß ist die Kombination mit Gemüse. Hierzu gehört geraspeltes Wurzelgemüse, wie Karotten und Sellerie, feingeschnittener Lauch oder Zwiebeln, fein gewürfelte und blanchierte Kartoffeln, gehackter, blanchierter Blumenkohl oder Brokkoli, sowie feine Erbsen.

8. Saucen

Gerade bei Frikadellen, Hackbraten und Fleischklößchen bieten Saucen eine schnelle und einfache Möglichkeit für leckere Varianten.

Neben der klassischen Jäger- oder Zigeunersauce geben auch ein Röstzwiebelbratensaft, eine Rahmsauce (auch als Pfefferrahm- oder Pfifferlingrahmsauce), Tomatensauce, Currysauce oder einfach nur eine leckere Bratensauce den Hackfleischprodukten einen besonderen Geschmack.

Änderungen bei der Verwendung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch

Definitionen:

Def. Hackfleisch (gem. Anh. I Nr. 1.13 VO (EG) 853/2004): entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält.

Def. Separatorenfleisch (gem. Anh. I Nr. 1.14 VO (EG) 853/2004): Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.
(jedes maschinell entbeinte Fleisch, auch 3 mm-Fleisch)

Def. Fleischzubereitung (gem. Anh. I Nr. 1.15 VO (EG) 853/2004): frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen (gem. alter FIHV war Hackfleisch und Separatorenfleisch ausgenommen, also keine Fleischzubereitung).
(wenn z.B. Hackfleisch gewürzt oder verarbeitet wird, wird es zur Fleischzubereitung; früher unterlagen alle rohen Produkte, die aus Hackfleisch hergestellt wurden der HFIV).

Def. Fleischerzeugnisse (gem. Anh. I Nr. 7.1 VO (EG) 853/2004): verarbeitete Erzeugnisse aus Fleisch, bei denen bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche keine Merkmale von frischem Fleisch mehr aufweist.

Anforderungen:

Anforderungen an Rohstoffe für Hackfleischherstellung (keine Änderung):

- Anforderungen an frisches Fleisch müssen erfüllt werden.
- muss aus Skelettmuskulatur (einschließlich Fettgewebe) stammen.
- Sie dürfen nicht stammen aus:
 - o Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke).
 - o Jegliches Separatorenfleisch (ohne Ausnahme).
 - o Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält.
 - o Kopffleisch (Ausnahme: Kaumuskeln).

Anforderungen für Rohstoffe, die zur Herstellung von Fleischzubereitungen erlaubt sind:

- frisches Fleisch.
- Fleisch, das für Hackfleischherstellung erlaubt ist.
- Wenn Fleischzubereitung vor Verzehr erhitzt werden soll:

- o Fleisch, das durch Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist und Anforderungen für Hackfleisch entspricht (auch Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen).
- o Separatorenfleisch, das mikrobiologische Kriterien von Hackfleisch erfüllt.

Anforderungen an Hackfleisch und Fleischzubereitungen:

- verwendetes Fleisch muss Temperatur von max. 7°C aufweisen (Geflügel 4°C) und darf nur nach Bedarf in Arbeitsraum gebracht werden.
- (tief)gefrorenes Fleisch für Herstellung muss vor Einfrieren entbeint werden (außer Behörde hat Entbeinen unmittelbar vor Verarbeitung gestattet), darf nur bestimmte Zeit gelagert werden.
- bei Herstellung von Hackfleisch aus gekühltem Fleisch: Verarbeitung innerhalb von max. 6 Tagen nach Schlachtung (Geflügel: max. 3 Tage, entbeintes vakuumverpacktes Rind- und Kalbfleisch: max. 15 Tage).
- unmittelbar nach Herstellung muss Hackfleisch/Faschiertes bzw. Fleischzubereitungen umhüllt/verpackt werden (wenn nicht sofort Abgabe an Verbraucher) und
 - o auf Kerntemperatur von max. 2°C (Hackfleisch/Faschiertes) bzw. 4°C (Fleischzubereitungen) gebracht werden oder
 - o auf Kerntemperatur von mind. -18°C gefroren werden.
- Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen dürfen nach Auftauen nicht wieder eingefroren werden.
- Kriterien für Fettgehalt und Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß bei Hackfleisch/Faschiertem werden neu beurteilt. Bis 31.12.2013 gelten „alten“ Kriterien. Eine Etikettierung: „Fettgehalt weniger als ...“ und „Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß weniger als ...“ ist anzubringen.
- Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel/Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Sep.fleisch: Kennzeichnung mit: „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“
- Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind und die entsprechenden mikrobiol. Kriterien einhalten: Kennzeichnung mit „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“
- Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen müssen „nur“ allgemeine Anforderungen an frisches Fleisch erfüllen, nicht spezielle Anforderungen für Hackfleisch.

Anforderungen an Rohstoffe für Separatorenfleisch:

- Anforderungen an frisches Fleisch müssen erfüllt werden.
- Nicht verwendet werden dürfen:
 - o bei Geflügel: Ständer, Halshaut und Kopf.
 - o bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle.

Anforderungen an Separatorenfleisch (Sep.fleisch), für Herstellung von Fleischzubereitungen (die vor Verzehr erhitzt werden):

- wird nach Verfahren hergestellt, die Struktur der Knochen, die bei der Herstellung verwendet werden, nicht ändern und dessen Kalziumgehalt den von Hackfleisch/Faschiertem nicht signifikant übersteigt.
- Nicht entbeinte Rohstoffe: max. 5 Tage alt (außer sie kommen aus angegliedertem Schlachtbetrieb, dann max. 7 Tage alt), Geflügel: max. 3 Tage alt.
- Masch. Gewinnung von Sep.fleisch muss direkt nach Entbeinen stattfinden.
- Wenn Verwendung von Sep.fleisch nicht unmittelbar nach Gewinnung, muss umhüllt/verpackt werden und auf Temperatur von max. 2°C abgekühlt oder auf Kerntemperatur von mind. -18°C gefroren werden.

Anforderungen an Separatorenfleisch, für die Herstellung von wärmebehandelten Fleischerzeugnissen (durch zugelassene Betriebe):

- Herstellung erfolgt mit anderen als oben genannten Techniken.
- Nicht entbeinte Rohstoffe: max. 5 Tage alt (außer sie kommen aus angegliedertem Schlachtbetrieb, dann max. 7 Tage alt), Geflügel max. 3 Tage alt.
- Wenn maschinelle Gewinnung von Sep.fleisch nicht sofort nach Entbeinen stattfindet, müssen fleischtragenden Knochen bei max. 2°C bzw. bei gefrorenen Erzeugnissen bei mind. -18°C gelagert und befördert werden.
- Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern dürfen nicht wieder eingefroren werden.
- Wenn keine Verwendung von Sep.fleisch bis 1 Std. nach Gewinnung, dann Abkühlung auf max. 2°C.
- Wenn keine Verarbeitung von Sep.fleisch bis 24 Std. nach Kühlung, dann Einfrieren innerhalb von 12 Std. mit Erreichen einer Kerntemperatur von mind. -18°C innerhalb von 6 Std.
- Gefrorenes Sep.fleisch muss vor Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden und darf nicht länger als 3 Monate gelagert werden.

Probenahmehäufigkeit bei Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Sep.-fleisch herstellen: mind. 1x wöchentl. 5 Proben zur mikrobiol. Analyse.

Probenahmehäufigkeit kann bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen auf alle 2 Wochen reduziert werden, wenn Untersuchungen auf E. coli und GKZ in 6 aufeinanderfolgenden Wochen in Ordnung sind. Das gleiche gilt für Untersuchungen auf Salmonellen, wenn diese in 30 aufeinanderfolgenden Wochen in Ordnung sind.

Wenn nationale oder regionale Salmonellen-Kontrollprogramme bestehen, kann Probenahmehäufigkeit für Salmonellenuntersuchung ebenfalls reduziert werden.

Kleine Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden sofern zuständige Behörde dies genehmigt.

Die DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien empfiehlt einen Probenumfang von mind. zwei Proben/Jahr. Allerdings sollte der Probenumfang immer mit der zuständigen Behörde abgestimmt werden.

Mikrobiologische Anforderungen (gem. Anh I VO (EG) 2073/2005):

Es wird unterschieden zwischen in Verkehr gebrachten Erzeugnissen während der Haltbarkeitsdauer (Lebensmittelsicherheitskriterien) und dem Ende des Herstellungsprozesses (Prozesshygienekriterien).

Lebensmittelsicherheitskriterien		
Kategorie	Mikroorganismus	Grenzwert
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	Salmonellen	n.n./25g
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	Salmonellen	n.n./25g
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, aus anderen Fleischarten als Geflügel, zum Verzehr im durcherhitztem Zustand	Salmonellen	n.n./10g
Separatorenfleisch für Herstellung von Fleischzubereitungen, die vor Verzehr erhitzt werden	Salmonellen	n.n./10g

Prozesshygienekriterien		
Kategorie	Mikroorganismus	Grenzwert
Hackfleisch/Faschiertes	GKZ ^{*1*}	m: 5×10^5 /g; M: 5×10^6 /g
	E. coli	m: 50/g; M: 500/g
Separatorenfleisch für Herstellung von Fleischzubereitungen, die vor Verzehr erhitzt werden	GKZ ^{*1}	m: 5×10^5 /g; M: 5×10^6 /g
	E. coli	m: 50/g; M: 500/g
Fleischzubereitungen	E. coli	m: 500/g oder cm^2 ; M: 5000/g oder cm^2

*¹ aerobe mesophile Gesamtkeimzahl

*² gilt nicht, wenn Hackfleisch/Faschiertes weniger als 24 Std. haltbar ist und auf Einzelhandelsebene erzeugt wurde (z.B. in Metzgerei).

Lebensmittelunternehmer muss HACCP-Konzept so auslegen, dass seine Erzeugnisse entsprechend kontrolliert werden und die o.g. Kriterien eingehalten werden.

Es gibt keine Fristen für Inverkehrbringen von Hackfleisch. Jeder Inverkehrbringer muss selbst garantieren, dass Ware, die er verkauft, in Ordnung ist.

arotop food & environment GmbH

Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik

Dekan-Laist-Str. 9, D-55129 Mainz

www.arotop.de

arotop@arotop.de

Hamburger, Beefburger

Leitsatz Kennziffer 2.507.2

1	kg	Rll Rindfleisch, mager	
16	g/kg	Speisesalz	
5	g/kg	Thüringer Mett/Hamburger Hacksteak	M4440
0,1	g/kg	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL	M3060*
30	g/kg	Zwiebelgranulat fein 0,3-0,8 mm	E4400*
3	g/kg	Petersilie gerebelt 2-5mm	E4720*

- Das Rindfleisch in Stücke schneiden, mit den Gewürzen und KNOBLAN® vermengen.
- Das Fleisch durch die 3mm-Scheibe wölfen.
- Die Hamburger werden flach gepreßt (Gewicht ca. 75-110g) und anschließend gebraten.
- Werden die Produkte roh verkauft, ist die Lebensmittel-VO zu beachten (wird das Produkt roh verkauft oder roh an Filialen weiter gegeben, darf die Temperatur des Produkts +2°C nicht überschritten werden).

Hackburger im Sterildarm

7	kg	Hackfleisch gemischt	
1,5	l	Trinkwasser	
1,5	kg	Burger Express Präparat mit Würzung	M4425

- Das Hackfleisch mit dem Wasser, BURGER EXPRESS® im Kutter oder in der Mengmaschine gut bindig mischen.
- In Top-Därme Kal. 90-105 füllen und mit +76°C Kammertemperatur auf Kerntemperatur +72°C brühen.
- Auf +2°C abkühlen.
- Bei Bedarf entsprechende Scheiben abschneiden und auf jeder Seite kurz anbraten, da der Burger bereits gar ist.

Variation Gyrosburger

Der Masse noch 8g/kg M4130* GYROMIX® Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CL beimischen.

Variation Pizza-Burger

Der Masse noch 3-5g/kg M3760* Pizzagewürz Gewürzmischung CL beimischen.

Frikadellen, Buletten, Fleischküchle, Fleischpflanzerl

Leitsatz Kennziffer 2.507.3

1) Zubereitung für gebratene Erzeugnisse

1	kg	Hackfleisch gemischt	
100	g/kg	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL	M4435*
10	g/kg	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator	M7730*
0,25	l	Wasser	

- Das Würzpräparat mit dem Wasser vermengen, kurz quellen lassen und gut unter das Hackfleisch mengen.
- Portionsweise ausformen und in der Pfanne oder im Ofen ausbraten.

2) Zubereitung für Erzeugnisse als Halbfabrikat

1	kg	Hackfleisch gemischt	
15	g/kg	ZärterLING® CL	M7650*
100	g/kg	FRIKELLE® o. Knoblauch	M4420*
oder			
100	g/kg	Kräuter-FRIKELLE®	M4410*
oder			
120	g/kg	MOGUNTIA Fix Hackfleisch	M4701*
0,2	l	Wasser	

- Das gewünschte Würzpräparat mit dem Wasser verrühren, kurz quellen lassen und gut unter das Hackfleisch mengen.
- Die Masse ausportionieren und in der Theke für die Zubereitung zuhause anbieten.

TIPP: Optimal mit dem Optimator !

OPTIPRALL® CL pur, der Brühwurstoptimator, bringt auch die Frikadelle und den Hackbraten auf Trab, denn dieser sorgt für:

- erhöhte Saftbindung
- optimierte Safthaltung
- natürlichen Biss
- beste Bräunung, auch im Kombidämpfer
- harmonischen, vollfleischigen Geschmack

...der optimale Genuss !

Den OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator (Art.Nr. M7730) erhalten Sie exklusiv von MOGUNTIA.

Frikadellen Variationen für die Fleischtheke

Basisrezeptur

1	kg	Hackfleisch gemischt	
100	g/kg	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL	M4435*
oder			
100	g/kg	FRIKELLE® o. Knoblauch	M4420*
oder			
120	g/kg	MOGUNTIA Fix Hackfleisch	M4701*
oder			
100	g/kg	Kräuter-FRIKELLE®	M4410*
0,2	l	Wasser	

- Das gewünschte Präparat kurz im Wasser vorquellen und unter das Hackfleisch mengen.
- Nach Wunsch sonstige typisierende Zutaten beimischen und portionsweise ausformen.

Variante 1) Holländische Frikadellen

Der Frikadellenmasse noch 100g gekochte Schinkenwürfel und 100g geriebenen Goudakäse beimengen.

Variante 2) Griechische Frikadellen (Bifteki)

Der Frikadellenmasse noch 200g gewürfelten Schafskäse und 3g E6210* Thymian gerebelt beimengen.

Variante 3) Italienische Frikadellen

Der Frikadellenmasse noch 30g M05228* PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen granuliert CL beimengen.

Variante 4) Jägerfrikadellen

Der Frikadellenmasse noch 150g M8830 gehackte Champignonköpfe in Dosen und 30g M05256* PERLET® Pesto Funghi Würzperlen granuliert CL beimengen.

Variante 5) Röstzwiebelrikadellen

Der Frikadellenmasse noch 150g 11836* Röstzwiebeln glutenfrei beimengen.

Hackbraten, Falscher Hase mit Variationen

Leitsatz Kennziffer 2.507.3

Basisrezeptur

1	kg	Hackfleisch gemischt	
100	g/kg	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL	M4435*
0,2	l	Wasser (bei Verkauf als rohes Fabrikat aus der Theke)	

Variante 1) Zwiebelhackbraten

Zusätzlich 100g 11836* Röstzwiebeln glutenfrei beimischen.

Variante 2) Käsehackbraten

Zusätzlich 100g geriebenen Emmentaler beimischen.

Variante 3) Eier im Schlafrock

Je 350g Hackbratenmasse 1 gekochtes Ei in die Mitte packen.

Variante 4) Gemüsehackbraten

Zusätzlich 40g M8520* Gemüsemix Premium (eingeweicht in 0,120 Liter Wasser) beimischen.

Variante 5) Hackbraten griechischer Art

Zusätzlich 120g gewürfelten Feta oder Schafskäse beimischen.

- Das Würzpräparat mit dem Wasser vermengen, kurz quellen lassen und gut unter das Hackfleisch mengen.
- Gegebenenfalls bei Varianten Extrazutaten beimischen.
- Als Braten ausformen und im Ofen ausbraten.

Hackbällchen Variationen für Imbiss

Basisrezeptur

1	kg	Schweinehackfleisch 3mm gewolft	
100	g/kg	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL	M4435*
0,2	l	Wasser	

- FRIKELLE® mit Wasser anrühren und mit dem gut gekühlten Hackfleisch vermengen.
- Zu ca. 50g schweren Bällchen formen und im Backofen ausbacken.

Variante 1) Schwedisch

Mit Rahmsauce aus 120g M01453* Rahmsauce CL und 1 Liter Wasser.

Variante 2) Italienisch

Mit Tomatensauce aus 140g M01225* Tomatensauce Provencale CL und 1 Liter Wasser.

Variante 3) Indisch

Mit Currysauce aus 200g M01464* CUISINOR® Currysauce pastös CL und 1 Liter Wasser.

Variante 4) Florentinisch

Mit Käsesauce aus 200g M01230* CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi CL und 1 Liter Wasser.

Saucenvarianten zu Frikadellen, Fleischklößchen und Hackbraten

1) Jäger Art

Sauce aus 1 Liter Wasser und 120g M01620* Jägersauce CL.

2) Zigeuner Art

Sauce aus 1 Liter Wasser und 160g M01390* Zigeunersauce CL.

3) Zwiebel-Sauce

Sauce aus 1 Liter Wasser und 120g M01169* CUISINOR® Röstzwiebel - Bratensaft CL.

4) Frikadellen in Rahmsauce

Sauce aus 1 Liter Wasser und 180g M05254* PERLET® Rahmsauce granuliert CL.

5) Italienischer Art

Sauce aus 1 Liter Wasser und 200g M05234* PERLET® Tomatensauce granuliert CL.

TIPP: Beilagenempfehlung

Als Beilage zu allen Hackfleischgerichten eignen sich hervorragend die in vielen unterschiedlichen Sorten erhältlichen Meisternudeln von MOGUNTIA, beispielsweise:

- M86690 MOGUNTIA Nudel geschabte Spätzle
- M8837 MOGUNTIA Nudel Lasagne
- M86740 MOGUNTIA Nudel Grüne Bandnudeln
- M8964 MOGUNTIA Nudel Spaghetti
- M86751 MOGUNTIA Nudel Rigatoni
- M86756 MOGUNTIA Nudel Spirelli
- M86754 MOGUNTIA Nudel Schmetterlinge
- M86749 MOGUNTIA Nudel Penne
- M86692 MOGUNTIA Nudel Radiatori
- M86685 MOGUNTIA Nudel Locken
- M86743 MOGUNTIA Nudel Makkaroni
- M86736 MOGUNTIA Nudel Bärchen

Westernspieße

Hackbratenbällchen am Spieß

7	kg	Hackfleisch gemischt	
1,5	l	Trinkwasser	
1,5	kg	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL	M4435*
10	g/kg	Jäger Dekor Gewürzmischung CL	M3610*
10	g/kg	Hawaii Curry Würzmischung CL	M3982*
10	g/kg	Onkel Tom's Grill - Braten Dekor Gewürzsalz CL	M3525*

- FRIKELLE® in das Wasser einrühren, vorquellen lassen und unter das Hackfleisch mengen.
- Zu ca. 40g schweren Bällchen formen und zu gleichen Teilen mit dem jeweiligen Dekorgewürz bestreuen.
- Je drei unterschiedlich gewürzte Bällchen auf einen Spieß stecken und nach Wunsch (Paprikaecke, Kirschtomate oder Olive) garnieren.

Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne oder auf dem Grill durchbraten.

Florentiner Spieße mit Knoblauchsauce

1	kg	Hackfleisch gemischt	
100	g	Zwiebelwürfel fein	
20	g/kg	Thüringer Mett Gewürzsalz mit Frischhalte-Effekt	M4430
2	g/kg	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL	M3060*
20	g/kg	Andalusia Dekor Präparat mit Würzung CL	M3601*

- Die Hackmasse mit den anderen Zutaten (außer Andalusia) vermengen.
- Zu Rollen formen und der Länge nach auf Spieße stecken.
- Andalusia als Außenwürzung anwenden.

Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne oder auf dem Grill durchbraten.
- Kundentipp: Auf dem Grill mehrmals wenden, ca. 12-15 Minuten garen.

Knoblauchsauce:

300g	Joghurt	
100g	Mayonnaise	
30g	gehackte Petersilie	
25g	Meister-Gold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CL	M3631*
1	gepreßte Knoblauchzehe	

- alle Zutaten miteinander vermischen

Cevapcici

1	kg	Rinderhackfleisch	
15	g/kg	Pusztarella Gewürzpräparat	M1500*
1	g/kg	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL	M3060*
16	g/kg	Speisesalz	
30	g/kg	GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL	M4260*

- Das Fleisch mit allen Zutaten vermengen.
- 2mm wolfen und bindig mengen.
- Mit dem Füller oder per Hand die Cevapcici zu je 30g formen.
- Mit dem Würzöl GRILLETTE® einpinseln.
- Wird das Produkt roh verkauft, darf die Temperatur +2°C nicht überschreiten.

Kohlrouladen nach Hausfrauenart

5	kg	Hackfleisch gemischt	
1	l	Trinkwasser (1)	
500	g	Zwiebelwürfel TK	
500	g	Geräucherten Bauchspeck fein gewürfelt	
10	kg	Wirsing	
10	l	Trinkwasser (2)	
1	kg	CUISINOR® Jus zu Braten, pastös CL	M01044*
200	g	CLASSIC Roux dunkel CL	M01053*
500	g	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL	M4435*

- Mit FRIKELLE® und der ersten Menge Trinkwasser (1) eine Hackfleischmasse herstellen und 1/3 der feingehackten Zwiebeln unterarbeiten.
- Wirsing in einzelne Blätter zerteilen, in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, den dicken Strunk herausschneiden und auslegen.
- Auf die Blätter je 100g Hackfleischmasse geben, zu Kugeln oder Rouladen formen und eng in einen Bräter setzen.
- Speck und Zwiebeln in Fett andünsten und über die Krautwickel verteilen.
- Jus zu Braten mit der zweiten Menge Trinkwasser (2) aufkochen, über die Krautwickel geben und diese garen.
- Die gegarten Krautwickel ausstechen oder die Sauce vorsichtig abgießen und mit etwas Roux binden. Evt. etwas abschmecken.

Sauce Bolognese

1,5	kg	R III Rindfleisch, mager	
1,5	kg	S II Schweinefleisch, mager	
7	l	Wasser	
200	g	SOSSALL® Fix Bolognese	M4770
0,5	g/kg	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL (je Liter Wasser)	M3060*

- Das Rind- und Schweinefleisch durch die 3mm-Scheibe wolfen und in der Kippbratpfanne in etwas Öl anbraten.
- Mit Wasser auffüllen, das Saucencompound einrühren und 15 Minuten köcheln lassen.

Chili con Carne

1	kg	Hackfleisch gemischt	
2	l	Wasser oder Brühe ungewürzt	
60	g	Speiseöl	
2	kg	Kidney-Bohnen Dosenware	
400	g/kg	Fix für Chili con Carne CL	M05222*

- Fix für Chili con Carne im kalten Wasser anrühren.
- Hackfleisch in Öl anbraten und anschließend die gut abgetropften roten Bohnen unterheben.
- Mit dem angerührten Fix für Chili con Carne aufgießen und ca. 10 Minuten zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Haschee mit Hackfleisch

1	kg	Hackfleisch	
0,5	l	Trinkwasser	
200	g	Zwiebelwürfel	
5	g/kg	Maria's Küchenhilfe CL	M01259*
150	g/kg	CUISINOR® Tomatensauce, pastös CL	M01025*

- Die Zwiebelwürfel anbraten.
- Hackfleisch zugeben und mit dem Wasser ablöschen.
- CUISINOR® Tomatensauce, pastös CL einrühren, aufköcheln lassen und mit Maria's Küchenhilfe abschmecken.

DINNER FOR TWO® Bolognese Fix

3	kg	R II Rindfleisch, mager	
3	kg	S II Schweinefleisch, mager	
10	l	Wasser	
2	kg	DINNER FOR TWO® Bolognese Fix	M4772

- Über Nacht aus Bratknochen einen Knochenfond im Kessel oder Autoklav wie folgt herstellen: Gerät mit zwei Drittel Knochen füllen und mit kaltem klarem Wasser füllen. Pro Liter Wasser 3g Kochsalz zugeben. Aufkochen lassen und Eiweiß und Fett abschöpfen. Gerät schließen und mit 85°C 12 Stunden ziehen lassen.
- Das Rind- und Schweinefleisch durch die 3mm-Scheibe wolfen.
- Die gesiebte Brühe in den Kutter geben und das DINNER FOR TWO® Bolognese Fix klumpenfrei einkuttern. Danach die Masse mindestens 3 Minuten quellen lassen.
- Dann das gewolfte rohe Fleisch mit dem Mischgang gut einmischen.
- Die Masse in den Füller geben und in Gläser füllen, mit 0,8 bar vakumulieren.
- Gläser: 60 Minuten (Haltezeit) bei 110°C entsteht eine Dreiviertelkonserve, bei F-Wert Kochung eine Vollkonserve. Bei kleineren Chargen Fixprodukt und Hackfleisch mit Mixer einrühren.

DINNER FOR TWO® Chili con Carne

8	kg	Hackfleisch Rind oder Schwein	
10	l	Wasser oder Brühe ungewürzt	
10	kg	Kidney-Bohnen Dosenware	
2	kg	DINNER FOR TWO® Chili con Carne	M4712

- 2kg dieses Fabrikates in 10 Liter kaltes Wasser oder Knochenbrühe klumpenfrei einrühren, 3 Minuten quellen lassen.
- 8kg Hackfleisch (Rind oder Schwein), durch die 5mm-Scheibe gedreht, und 10kg abgetropfte, rote Bohnen (Kidney-Bohnen) zugeben.
- Direkt in DINNER FOR TWO® Chili con Carne Därme füllen und bei ca. 85°C etwa 75 Minuten garen.
- Danach sofort und schnell abkühlen.

Ab einer Menge von 20kg lohnt sich der Einsatz der Füllmaschine. Mit dem Beutelinhalt lassen sich im Füller 65 Därme mit ca. 440g Inhalt füllen.

ZärterLING® und FRISCHIN®, die Krone der (Wert)Schöpfung !

ZärterLING®, optimal für Farbe, Frische und Saftigkeit

Mit ZärterLING® optimieren Sie die Farbe und Safthaltung von Fleischerzeugnissen.

Einfach 15-25g ZärterLING® vor dem Wolfen auf das Verarbeitungsfleisch geben.

- rohe Frikadellen und Hacksteaks behalten ihre Farbe in der Theke
- erhöhter Frische-Effekt, bis zur Zubereitung Zuhause
- die flüssigen Zutaten lassen sich besser in das Fleisch einarbeiten und werden stabil gehalten
- optimaler Biss und höchste Saftigkeit nach dem Braten, Kochen oder Backen

FRISCHIN®, damit Frisches auch frisch bleibt

Bewahren Sie die Frische Ihres Qualitätsfleisches, welches zur Herstellung küchenfertiger Hackfleischerzeugnisse bestimmt ist, mit FRISCHIN® long life.

Hiermit stabilisieren Sie die Frische nach der Zerlegung und Vorsortierung bis zur Verarbeitung und darüber hinaus.

Einfach das vorsortierte Fleisch direkt nach der Zerlegung mit 3-5g FRISCHIN® long life behandeln und bis zur Weiterverarbeitung bei 1-3°C kühlen.

FRISCHIN® und ZärterLING® sind zugelassen für behandelte Lebensmittel. Fleisch ist als behandelt anzusehen, wenn es mehr als 1% Kochsalz aufweist (LMBG).

FRISCHIN® long life (Art.Nr. M7615) und ZärterLING® CL (Art.Nr. M7650) erhalten Sie exklusiv von MOGUNTIA.

