

PASSEND ZUR AMERIKANISCHEN KÜCHE

BURGERPRESSE

Art. Nr.: I7720500

- formt & presst Patties aller Art in die perfekte Form
- gibt dem Patty ein gleichmäßiges Muster
- Patty fällt beim Braten oder Grillen nicht auseinander
- Burgerpresse ist leicht zu reinigen



RAUCHIGE GRÜNDE FÜR DIE AMERIKANISCHE KÜCHE

Die amerikanische Küche ist einer der beliebtesten Trends, aber warum?

81 % der deutschen Verbraucher kaufen Produkte aus der amerikanischen Küche.*

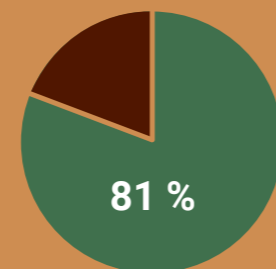
Der Wunsch nach **Luxus im Alltag** & die **Weiterentwicklung neuer Kochtechniken** haben u.a. das Thema „**Raucharoma**“ beim Grillen als eigenständigen Geschmack geprägt.**

Neue Einflüsse finden aufgrund der **Popularität der amerikanischen Küche** deshalb **schnell Zuspruch**.

*Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=503), 2022

**The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2022/23, 2021

Amerikanische Küche



- Kaufen Produkte
- Kaufen keine Produkte



TREND MAGAZIN

- USA -

Rund um die Welt
mit den **MOGUNTIA**
Food Trends
2023



DEKORA® SMOKEY BBQ BRILLANT OK

BEEF HIP PIMIENTOS-STYLE

1 kg Jungbullenhüfte
100 g Bratpaprika (Pimientos)
100 g DEKORA® Smokey BBQ Brillant | 154080

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rinderhüfte wird an der Sehne in zwei Teile geteilt, wobei die Sehne entfernt wird. Für das Pfannengericht wird die Rinderhüfte in 3 mm dicke Scheiben geschnitten. Die Pimientos-Paprika werden heiß abgespült und mit dem Fleisch und der DEKORA® Smokey BBQ Brillant vermengt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Das Pfannengericht wird in der gut vorgeheizten Pfanne ca. 3 Minuten scharf angebraten. Nach dem Anbraten wird die Hüfte von der Herdplatte genommen und bei geschlossener Pfanne noch ca. 5 Minuten beiseite gestellt.

PRODUKTTINFOS

- kräftige, würzige Rauchnote
- hervorragend in Glanz und Optik
- sichtbare Gewürze
- direkt gebrauchsfertig
- ohne Glutamat

Das Rezept für ein Beef
Stacked gibt es hier!



DEKORA® Smokey BBQ Brillant OK
Art.Nr.: 154080 | Zugabe: 100 g/kg

SMOKEY BBQ SAUCE

PRODUKTINFOS

- fertige Würzsauce
- markante Rauchnote
- leicht fruchtig und süß-sauer
- einfache Dosierung
- ohne Glutamat & ohne Allergene

Das Rezept für ein Brisket
gibt es hier!



SHORT-RIB'S „KENTUCKY STYLE“

1 kg Querrippe
50 g PÖKELFIT® Knusperhaxe | M7806
50 g Kochsalz
1 l Wasser kalt
200 g Maiskolben
26 g American BBQ Spice PmW | G74020
195 g **Smokey BBQ Sauce** | G73930

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Für die Lake wird zuerst das Salz im Wasser gelöst und anschließend mit dem PÖKELFIT® Knusperhaxe verrührt. Die auf ca. 8 cm zugesägten Rippen werden in der angerührten Salzlake 3 Tage eingelegt. Die gut abgetrockneten Rippen werden an der Knochenoberseite längs eingeritzt und komplett mit dem American BBQ Spice gewürzt. Die Short-Rib's werden bei 100°C, 3 Std. gegart. Nach der Garzeit werden von den Short-Rib's die Rippen entfernt, danach werden die Short-Rib's im Kühlhaus abgekühlt. Nun werden die Short-Rib's in die Backofenschale gegeben und an der Knochenseite mit den geviertelten Maiskolben belegt. Das ganze wird mit der Smokey BBQ Sauce eingestrichen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Short-Rib's werden bei 100°C, 20 Minuten erhitzt.



SMOKEY BBQ SAUCE
Art.Nr.: G73930 | Zugabe: 200 g/kg

AMERICAN BBQ SPICE

PRODUKTINFOS

- vielseitig anwendbare Gewürzmischung
- kräftiger & intensiver Geschmack
- wirtschaftliche Zugabemenge
- optimal kombinierbar mit DEKORA® Raffiné für den perfekten Glanz
- ohne Glutamat

Das vollständige Rezept gibt es hier!



RINDERFILET AUF SALZPLANKE

1 kg Rinderfilet
30 g DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade | I56600
30 g **American BBQ Spice PmW** | G74020

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Rinderfilet wird in ca. 3 cm dicke Scheiben geschnitten, mit DEKORA® Raffiné mariniert und nur am Rand in American BBQ Spice gerollt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Das Filet nun von beiden Seiten abwechselnd grillen oder braten.

NEU im Trend - Braten oder grillen auf dem Salzstein:

Im Backofen: Die Salzplanke für 40 Minuten bei 200°C in den nicht vorgeheizten Backofen geben.

Beim Grillen: Der Salzstein wird alle 5 Minuten ein Stück näher an die Glut gelegt, sodass der Stein langsam erhitzen kann und nicht reißt.

Nach 40 Minuten sollte der Salzstein seine Hitze erreicht haben. Nach dem Vorheizen des Steins wird das Filet von beiden Seiten abwechselnd auf der Salzplanke gegrillt.



AMERICAN BBQ SPICE
Art.Nr.: G74020 | Zugabe: 30 g/kg