

REZEPTE

neue Trendmarinaden 2024



Alabama Bruzzelfleisch

vom Schwein

Zutaten

1 kg	Schweinehüfte schier
530 g	Kidney-Bohnen Dosenware
50 g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
300 g	Rote Zwiebeln, frisch
120 g	M4286 AROMETTE® Alabama Bacon
2,000 kg	

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch in Streifen schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
- Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Die Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen.
- Alles miteinander vermischen.

Zubereitung

Die küchenfertige Zubereitung in einer beschichteten Pfanne 6-8 Minuten durchbraten und mit BBQ Sauce servieren.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	599 kJ / 143 kcal	7,13 %
Fett	7,0 g	10,05 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	8,11 %
Kohlenhydrate	5,2 g	1,99 %
davon Zucker	1,0 g	1,06 %
Eiweiß	13,4 g	26,84 %
Salz	1,5 g	24,88 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Alabama Ribs

marinierte Schweinerippchen

Zutaten

1000	g	Spare-Rips
100	g	M4286 AROMETTE® Alabama Bacon
8	g	M7652 ZärterLING® M Fruchtig CLA
50	g	Eiswasser
<hr/>		
1,158	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Knochenhaut von den Rippchen abziehen und diese zusammen mit dem ZärterLING® und dem Eiswasser für 45 Minuten in den Tumbler geben.
- Aus dem Tumbler nehmen, mit der Marinade bestreichen und für mind. 2 Stunden durchmarinieren lassen.

Zubereitung

Auf dem Grill bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten langsam durchgrillen. Nach Wunsch mit etwas Bier bestreichen.

Beilagenempfehlung: Ofenkartoffeln & Sour Cream



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1102 kJ / 263 kcal	13,11 %
Fett	22,7 g	32,37 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g	37,84 %
Kohlenhydrate	0,7 g	0,26 %
davon Zucker	0,4 g	0,40 %
Eiweiß	14,8 g	29,57 %
Salz	1,9 g	32,45 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Alabama Ribeye

mariniertes Entrecôte

Zutaten

1000 g Hohe Rippe v. Rind
 50 g **M7657** ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
 100 g **M4286** AROMETTE® Alabama Bacon
 20 g **M3610** Jäger Dekor Gewürzmischung CL
 1,170 kg

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch zu Steaks schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und mit der Marinade bestreichen.
- Mit dem Dekorgewürz bestreuen.

Zubereitung

Die Steaks in der Pfanne oder auf dem Grill bis zum gewünschten Garpunkt braten.

Beilagenempfehlung: Ofenkartoffeln & Sour Cream



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	805 kJ / 192 kcal	9,59 %
Fett	12,8 g	18,28 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,1 g	20,38 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,46 %
davon Zucker	0,6 g	0,69 %
Eiweiß	18,1 g	36,17 %
Salz	1,7 g	28,63 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Alabama Cuscini a) g)

gefüllte Deckelchen von der Schweineschulter

Zutaten

1000	g	Schweinebugdeckel (Cuscino)
100	g	Cheddar gerieben g)
50	g	E7040 Röstzwiebeln 6-9mm /SG a)
50	g	G73930 G73930 Smokey BBQ Sauce
100	g	M4286 AROMETTE® Alabama Bacon
1,300	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Cheddar mit den Röstzwiebeln und der BBQ-Sauce vermischen.
- Die Cuscini putzen und eine Tasche hineinschneiden.
- Mit der Käsemischung füllen, verschließen und marinieren.

Zubereitung

Die gefüllten Cuscini in der Pfanne oder auf dem Grill durchbraten.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1153 kJ / 275 kcal	13,72 %
Fett	22,0 g	31,47 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g	39,65 %
Kohlenhydrate	3,9 g	1,48 %
davon Zucker	1,8 g	2,04 %
Eiweiß	15,9 g	31,82 %
Salz	1,7 g	28,19 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Alabama Schweinebauchspieße

Zutaten

1	kg	Schweinebauch, gepökelt
100	g	M4286 AROMETTE® Alabama Bacon
200	g	Pimientos de Padrón (Bratpaprika)
1,300	kg	
10	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

- Den gepökeltten Schweinebauch im Kombidämpfer auf der Schwartenseite bei 85°C und voller Feuchte auf 75°C KT garen und auskühlen lassen.
- Den Bauch in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und diese in ca. 4cm breite Stücke.
- Die Bauchspieße mit jeweils einem Bratpaprika vorspießen und die Bauchstücke nach und nach aufspießen.
- Auf Spießebretter in der Theke anrichten.

Zubereitung

Die Spieße auf dem Grill bis zur gewünschten Farbe grillen.

Beilagenempfehlung: Pommes & BBQ Sauce



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1049 kJ / 250 kcal	12,48 %
Fett	21,4 g	30,64 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g	37,30 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,31 %
davon Zucker	0,7 g	0,74 %
Eiweiß	14,1 g	28,13 %
Salz	1,4 g	23,60 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Orange Curry Gemüsepfanne ^{3) 5) 8a) i)}

für Pfanne und Wok

Zutaten

220 g	Kichererbsen Konserve abgetropft ³⁾
150 g	Brokkoli TK
100 g	Süßkartoffel (Batate)
130 g	Paprika rot ^{5) 8a)}
100 g	Cashewkerne ^{5) 8a)}
100 g	Karottenwürfel TK
100 g	Staudensellerie ⁱ⁾
100 g	Kohlrabi roh
100 g	M4287 AROMETTE® Orange Curry
1,100 kg	



Herstellungsempfehlung

- Das Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden.
- Die Kichererbsen abtropfen lassen und mit dem Gemüse, den Cashews und der Marinade vermischen.

Zubereitung

Das Gemüse in der Pfanne oder dem Wok kurz anbraten.

Mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen und auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten köcheln.

Zum Schluß mit Sahne oder Kokosmilch verfeinern.

Beilagenempfehlung: Reis oder Baguette

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	694 kJ / 166 kcal	8,26 %
Fett	10,7 g	15,35 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	9,49 %
Kohlenhydrate	11,4 g	4,39 %
davon Zucker	6,2 g	6,94 %
Eiweiß	4,6 g	9,27 %
Salz	1,3 g	21,00 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Orange Curry Rindfleischpfanne

mit Fenchel und Pak Choi

Zutaten

1 kg Rinderhüfte
 100 g **M7657** ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
 200 g Fenchel Knolle roh
 200 g Pakchoy roh
 100 g **M4287** AROMETTE® Orange Curry
 1,600 kg

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch in Streifen schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
- Das Gemüse putzen, waschen, in Stücke schneiden und unter das Fleisch mischen.

Zubereitung

Die küchenfertige Zubereitung in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten und mit Kokosmilch ablöschen. Noch 2 Minuten leicht köcheln lassen und nach Wunsch abschmecken.

Beilagenempfehlung: Basmatireis



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	471 kj / 112 kcal	5,60 %
Fett	5,5 g	7,80 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	6,27 %
Kohlenhydrate	1,7 g	0,66 %
davon Zucker	1,4 g	1,61 %
Eiweiß	13,8 g	27,57 %
Salz	1,0 g	16,58 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Orange Curry Chickenfingers ^{8a)}

Zutaten

1000	g	Hähnchenbrustfilet
50	g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
100	g	M4287 AROMETTE® Orange Curry
50	g	Kokosraspel ^{8a)}
1,200	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Hähnchenbrustfilets zu Streifen schneiden und mit dem ZärterLING® und fast den gesamten Kokosraspeln vermengen.
- Dann die Marinade kurz untermischen.
- Auf Thekenplatten anrichten und mit den letzten Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitung

Die Chickenfingers in der Pfanne oder auf dem Grill durchbraten.
Beilagenempfehlung: Currydip und Salat



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	693 kJ / 166 kcal	8,25 %
Fett	8,5 g	12,20 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	17,68 %
Kohlenhydrate	1,8 g	0,70 %
davon Zucker	1,5 g	1,67 %
Eiweiß	20,0 g	40,05 %
Salz	1,5 g	24,72 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Orange Curry Putenspieße ⁱ⁾

Zutaten

1	kg	Putenbrustfilet
50	g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
200	g	Lychees, entsteint
200	g	Pariser Karotten 18/22 Bonduelle ⁱ⁾
100	g	M4287 AROMETTE® Orange Curry
1,550	kg	
20	Stk.	M97007 MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch in Würfel schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
- Die Pariser Karotten aus der Dose oder dem Glas (alternativ TK-Ware) und die Lychees aus der Dose gut abtropfen lassen.
- Die Spieße jeweils mit einer Karottenkugel und einer Lychee vorspießen, danach die marinierten Fleischwürfel auf die Spieße stecken.

Zubereitung

Die Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne durchbraten.

Beilagenempfehlung: Reissalat oder Bulgursalat



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	477 kJ / 114 kcal	5,68 %
Fett	4,7 g	6,78 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	4,26 %
Kohlenhydrate	2,0 g	0,75 %
davon Zucker	1,0 g	1,06 %
Eiweiß	15,7 g	31,42 %
Salz	1,1 g	18,95 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Bianco Verde Pfanne ^{g) i)}

vom Schwein

Zutaten

1 kg	Schweinefilet
50 g	M7652 ZärterLING® M Fruchtig CLA
100 g	M4289 AROMETTE® Bianco Verde ^{g)}
200 g	Fenchel Knolle roh
200 g	Staudensellerie ⁱ⁾
1,550 kg	

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
- Das Gemüse waschen, putzen und zerkleinern.
- Fleisch und Gemüse vermischen.

Zubereitung

Die küchenfertige Zubereitung in einer Pfanne kurz anbraten, mit etwas Mehl bestäuben und mit Sahne ablöschen.

Beilagenempfehlung: Pappardelle



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	521 kJ / 124 kcal	6,20 %
Fett	6,0 g	8,57 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	6,28 %
Kohlenhydrate	2,5 g	0,96 %
davon Zucker	1,2 g	1,36 %
Eiweiß	14,9 g	29,72 %
Salz	2,5 g	41,76 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Bianco Verde Medaillonpfanne ^{g)}

vom Schwein

Zutaten

1 kg	Schweinefilet
50 g	M7652 ZärterLING® M Fruchtig CLA
100 g	M4289 AROMETTE® Bianco Verde ^{g)}
150 g	Erbsen TK
200 g	Brechbohnen TK
50 g	Lauchzwiebeln
1,550 kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Filets in Medaillons schneiden, den ZärterLING® einmischen und marinieren.
- Die aufgetauten Erbsen und Bohnen und die geschnittenen Lauchzwiebeln untermischen.

Zubereitung

Die küchenfertige Zubereitung in einer Pfanne kurz anbraten, mit etwas Mehl bestäuben und mit Sahne ablöschen.

Die Medaillons im Backofen bei 180°C nochmal 10 Minuten backen.

Beilagenempfehlung: Backofenrösti



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	562 kJ / 134 kcal	6,69 %
Fett	6,0 g	8,57 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	6,04 %
Kohlenhydrate	4,0 g	1,54 %
davon Zucker	1,3 g	1,40 %
Eiweiß	15,6 g	31,15 %
Salz	2,5 g	41,15 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Zutaten

1000	g	Hähnchenbrustfilet
200	g	Blattspinat TK
20	g	M4435 FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL
20	g	E7040 Röstzwiebeln 6-9mm /SG a)
100	g	Kräuterfrischkäse Exquisa Der Sahnige/Kräuter g)
100	g	M4289 AROMETTE® Bianco Verde g)
1,440		kg

Herstellungsempfehlung

- Den Blattspinat auftauen, gut abtropfen lassen und fein hacken.
- Mit dem Frischkäse, den Röstzwiebeln und der FRIKELLE® vermengen.
- In die Brustfilets eine Tasche schneiden und mit der Spinatmasse füllen.
- Von außen mit der AROMETTE® bestreichen.

Zubereitung

Die Brustfilets in einer Pfanne anbraten, etwas Weißwein angießen und im Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten durchbraten.

Das Brustfilet warmstellen, den Fond mit etwas Crème Fraîche eindicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagenempfehlung: Bandnudeln

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

**Durchschnittliche Nährwerte****pro 100g**

		GDA*
Energie	627 kJ / 150 kcal	7,47 %
Fett	7,7 g	11,01 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g	11,38 %
Kohlenhydrate	2,2 g	0,85 %
davon Zucker	1,0 g	1,06 %
Eiweiß	17,7 g	35,47 %
Salz	1,2 g	20,08 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Bianco Verde Schweinefiletspieße ⁵⁾ ^{8a)} ^{g)}**Zutaten**

1	kg	Schweinefilet
200	g	Paprika rot / gelb frisch ⁵⁾ ^{8a)}
100	g	M4289 AROMETTE® Bianco Verde ^{g)}
50	g	Kirschtomaten
1,350	kg	
20	Stk.	M97033 MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.

Herstellungsempfehlung

- Die Filets putzen, zu Medaillons schneiden und marinieren.
- Den Paprika putzen und in Stücke schneiden.
- Zuerst jeweils eine Tomate und danach Fleisch und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken.

Zubereitung

Die Spieße auf dem Grill bis zur gewünschten Farbe grillen.
Beilagenempfehlung: Blattsalate & Knobibrot

**Durchschnittliche Nährwerte**

pro 100g		GDA*
Energie	574 kJ / 137 kcal	6,83 %
Fett	6,9 g	9,81 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	6,89 %
Kohlenhydrate	1,6 g	0,61 %
davon Zucker	1,5 g	1,69 %
Eiweiß	16,9 g	33,85 %
Salz	0,9 g	15,27 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Bianco Verde Involtini mit grünem Spargel

g)

vom Schweinerücken

Zutaten

1000	g	Schweinerücken
300	g	Grüner Spargel
100	g	Lauch
50	g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
100	g	M4289 AROMETTE® Bianco Verde g)
<hr/>		
1,550	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die mindestens 10cm lange Lauchstange blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in lange Streifen schneiden.
- Den grünen Spargel ebenfalls in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Den Schweinerücken zu dünnen Schnitzeln schneiden und den ZärterLING® einmassieren.
- Die Fleischscheiben auslegen, mit dem Spargel belegen und einrollen.
- Mit einem Lauchstreifen binden und die Röllchen marinieren.

Zubereitung

Die Röllchen in einer Pfanne mit ein paar Kirschtomaten rundum anbraten. Mit etwas Hühnerbrühe ablöschen und garziehen lassen. Den Fond mit etwas Crème Fraîche abbinden.

Beilagenempfehlung: Ciabatta oder Risotto

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	571 kJ / 136 kcal	6,80 %
Fett	8,0 g	11,42 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	9,55 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,45 %
davon Zucker	1,0 g	1,13 %
Eiweiß	14,8 g	29,60 %
Salz	1,1 g	18,10 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Napoli Pfanne ^{3) g) l)}

vom Schweinerücken

Zutaten

1 kg	Schweinehüfte schier
200 g	Feta-Käse ^{g)}
100 g	getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl ^{3) l)}
150 g	Oliven ohne Kern
50 g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
100 g	M4288 AROMETTE® Napoli
1,600 kg	

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
- Den Käse würfeln, die Tomaten in Stücke schneiden und die Oliven halbieren.
- Das Fleisch mit dem Gemüse und dem Käse vermischen.

Zubereitung

Die küchenfertige Zubereitung in einer beschichteten Pfanne 6-8 Minuten durchbraten. Nach Wunsch mit etwas Küchensahne verfeinern.

Beilagenempfehlung: Italienische Pasta oder Polenta



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	873 kJ / 208 kcal	10,39 %
Fett	15,5 g	22,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,1 g	20,62 %
Kohlenhydrate	1,7 g	0,65 %
davon Zucker	1,1 g	1,21 %
Eiweiß	15,6 g	31,23 %
Salz	2,2 g	37,49 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Napoli Steaks

vom Schweinerücken

Zutaten

1000 g Schweinerücken
 50 g **M7656** ZärterLING® liquid komplett 3D
 100 g **M4288** AROMETTE® Napoli
 1,150 kg

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken zu Steaks schneiden.
- Diese mit dem ZärterLING® vorbehandeln und mit der Marinade bestreichen.
- Die Steaks vor dem Zubereiten mindestens 3 Stunden durchmarinieren lassen.

Zubereitung

Die Steaks auf dem Grill oder in der Pfanne durchbraten.

Beilagenempfehlung: Nudelsalat



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	728 kJ / 174 kcal	8,67 %
Fett	10,4 g	14,83 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	12,19 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,46 %
davon Zucker	0,7 g	0,80 %
Eiweiß	19,0 g	37,98 %
Salz	1,4 g	22,59 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Napoli Backofensteak ^{g)}

vom Schweinerücken

Zutaten

1000	g	Schweinerücken
125	g	Mozzarella ^{g)}
125	g	Kirschtomaten
125	g	Artischocken Konserve gebacken
125	g	Oliven ohne Kern
50	g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
100	g	M4288 AROMETTE® Napoli
1,650	kg	

Herstellungsempfehlung

- Den Schweinerücken zu Steaks schneiden.
- Diese mit dem ZärterLING® vorbehandeln, marinieren und in ofenfeste Schalen geben.
- Den Mozzarella würfeln und die Tomaten halbieren.
- Die Steaks mit dem Gemüse und dem Käse belegen.

Zubereitung

Die Steaks bei 180°C im den vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Beilagenempfehlung: knuspriges Chiabatta



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	654 kJ / 156 kcal	7,79 %
Fett	9,9 g	14,15 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g	14,65 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,56 %
davon Zucker	0,9 g	0,96 %
Eiweiß	14,9 g	29,79 %
Salz	1,4 g	23,20 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Napoli Involtni mit grünem Spargel

vom Schweinerücken

Zutaten

1000	g	Schweinerücken
300	g	Grüner Spargel
100	g	Lauch
50	g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
100	g	M4288 AROMETTE® Napoli
1,550	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die mindestens 10cm lange Lauchstange blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in lange Streifen schneiden.
- Den grünen Spargel ebenfalls in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Den Schweinerücken zu dünnen Schnitzeln schneiden und den ZärterLING® einmassieren.
- Die Fleischscheiben auslegen, mit dem Spargel belegen und einrollen.
- Mit einem Lauchstreifen binden und die Röllchen marinieren.

Zubereitung

Die Röllchen in einer Pfanne mit ein paar Kirschtomaten rundum anbraten. Mit etwas Hühnerbrühe ablöschen und garziehen lassen. Den Fond mit etwas Crème Fraîche abbinden.

Beilagenempfehlung: Kroketten oder Risotto

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	565 kJ / 135 kcal	6,72 %
Fett	7,8 g	11,07 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	9,10 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,57 %
davon Zucker	1,1 g	1,26 %
Eiweiß	14,6 g	29,22 %
Salz	1,0 g	16,81 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT

