

FUSSBALL EM *Impuls*



Ofen auf! Hurra, es ist Halbzeit!

AUF EINE SIEGREICHE FUSSBALL EM 2024!

Nutzen Sie die Fußball EM 2024, um Ihren Kunden unvergessliche Genussmomente zu bieten!

Unsere innovativen Rezeptvorschläge für Leberkäse und Hackbraten sind perfekt, um Ihre Theke während des Turniers zu beleben.

Mit unseren praktischen Backschalen wird die Zubereitung zum Kinderspiel – Ihre Kunden können sie einfach in den Ofen schieben und während der Halbzeit genießen. Innerhalb von nur 45 bis 50 Minuten kann ein köstlicher Leberkäse oder Hackbraten serviert werden.

Machen Sie die Halbzeitpause zu einem Fest der Geschmackserlebnisse!



Alle vollständigen Rezepte finden Sie unter folgendem QR-Code:



INHALT

04
Grundrezepte

05
Ohne Einlage

06
Mit Einlage

12
Mit Topping

14
Specials

16
Spieße

FLEISCHKÄSEBRÄT

Zutaten:

- 12 kg R II Rindfleisch, frisch
- 35 kg S II Schweinefleisch mager
- 28 kg S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
- 25 kg Els

Gewürze und Zutaten je kg:

- 18,00 g/kg Nitritpökelsalz
- 12,00 g/kg Leberkäse Kombi-Präparat mit Würzung | M1116



DEUTSCHLAND

Wir Deutschen mögen's klassisch.



HACKBRATEN-GRUNDMASSE

Zutaten:

- 2,5 kg R III Rindfleisch, mager, entseht
- 2,5 kg S III grob entseht
- 500 g FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL | M4435
- 1 kg Trinkwasser



Herstellungsempfehlung:

Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

Passend dazu: Unsere Backschale

Unsere **Backschale (99100382)** ist ideal für die Herstellung von Fleischkäse und Hackbraten geeignet. Einfach befüllen, backen – fertig!

Hier sind die Produktdetails im Überblick:

- Antihafbeschichtete Kontaktfläche
- Fassungsvermögen: 500 g
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 250 °C für eine Stunde
- Abmessungen: 195 x 77 x 55 mm
- 336 Stück pro Karton





NIEDERLANDE

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

75 g Kochschinken, gewürfelt
100 g Gouda, gerieben

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Kochschinken und dem Gouda vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

ÖSTERREICH

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

100 g Bergkäse, gerieben mind. 45 % Fett i. Tr.
30 g DEKORA® Paradieskräuter OKZ | I51410

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Bergkäse und den Paradieskräutern vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

UNGARN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

150 g Kartoffelwürfel, vorgekocht
150 g Paprika rot, in Streifen
6 g Gulasch Gewürzsalz | M4040

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit den Kartoffelwürfeln, der Paprika und dem Goulasch-Gewürz vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



PORTUGAL

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

2 g KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA | M3060
150 g Grüne Oliven, entsteint

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Knoblauch Aroma und den Oliven vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

BELGIEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

150 g Schweineleber, gemahlen
3 g Feinkost Gewürzsalz | M4080

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit der Schweineleber und dem Feinkost Gewürzsalz vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

SLOWAKEI

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

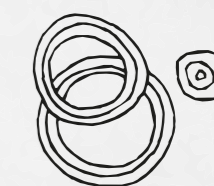
150 g Kartoffelwürfel, vorgekocht
100 g Weißkrautstücke, vorblanchiert
50 g Bauchspeckwürfel, geräuchert
6 g MeisterGold Knoblauch-Pfeffer | M3631

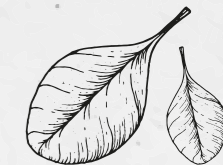
Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit den Kartoffelwürfeln, dem Weißkraut, dem Bauchspeck und dem Knoblauch-Pfeffer vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.





+ SCHWEIZ

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

150 g Emmentaler, gewürfelt
50 g Röstzwiebeln 6-9 mm | E7040

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Emmentaler und den Röstzwiebeln vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



DÄNEMARK

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

150 g Ketchup 75 g Gewürzgurken, gewürfelt
150 g Senf 75 g Röstzwiebeln 6-9 mm | E7040

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Ketchup, dem Senf, den Gewürzgurken und den Röstzwiebeln vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



TÜRKEI

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

50 g Oliven schwarz, in Scheiben
80 g Peperoni mild, in Scheiben
100 g Schafskäse, gewürfelt

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit den Oliven, der Peperoni und dem Schafskäse vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



SCHOTTLAND

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

200 g Eier, hartgekocht und gehackt 100 g Milch 8 g Feinkost Gewürzsalz | M4080
50 g Haferflocken, eingeweicht in 50 g Zwiebelwürfel

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit den Eiern, Haferflocken, Milch, Zwiebelwürfel und dem Feinkost Gewürzsalz vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

SERBIEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

75 g Peperoni mild, in Scheiben
75 g Tomatenpaprika, in Streifen

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit der Peperoni und den Tomatenpaprikas vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



KROATIEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

5 g Pusstarella / Cevapcici Gewürzpräparat | M1500
50 g Ajvar

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Cevapcici Gewürz und dem Ajvar vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

 **TSCHECHIEN**

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

200 g Geräucherter Bauchspeck, 5 mm gewolft

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Bauchspeck vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

 **ALBANIEN**

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

10 g Knoblauch frisch, gehackt

5 g **Pusztarella / Cevapcici Gewürzpräparat | M1500**

150 g Balkankäse, gewürfelt

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Cevapcici Gewürz und dem Balkankäse vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

 **SPANIEN**

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

50 g Oliven schwarz, in Scheiben

50 g **Paprikaflocken rot 9 mm | E4620**

100 g Chorizo, gewürfelt

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit den Oliven, den Paprikaflocken und der Chorizo vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

 **ENGLAND**

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

75 g Bacon, gewürfelt

200 g Kidneybohnen aus der Dose

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit dem Bacon und den Kidneybohnen vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

 **UKRAINE**

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

140 g Rote Beete, gewürfelt

80 g Staudensellerie, in Scheiben

80 g Karotten, gewürfelt

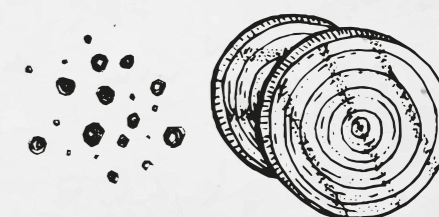
6 g **Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz | M3980**

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit der Schweineleber und dem Feinkost Gewürzsalz vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



MIT TOPPING

ITALIEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

- 32 g Tomatenmark vermischen mit
- 8 g **Pizzagewürz/Italienische Kräutermischung | M3760**
- 60 g Salami, gewürfelt
- 75 g Paprika, gewürfelt
- 75 g Mozzarella, gerieben

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit der italienischen Kräutermischung bestreichen und mit Salami, Paprika und Mozzarella belegen.
- Zum Schluss in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

FRANKREICH

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

- 80 g Schmand
- 2 g **Gourmet-Würzer | M3700**
- 40 g Speckwürfel, geräuchert
- 20 g Zwiebelscheiben frisch
- 50 g Emmentaler-Käse gerieben 45 % Fett i.Tr.

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend den Schmand mit dem Gourmet-Würzer vermengen und auf die Oberfläche streichen.
- Mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Emmentaler belegen.
- Zum Schluss in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



POLEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

- 50 g Butter
- 100g Eier, hartgekocht gehackt
- 10 g Petersilie, gehackt
- 100 g Semmelbrösel
- 4 g **Feinkost Gewürzsalz | M4080**

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend die Butter zergehen lassen und mit den Eiern, Petersilie, Semmelbrösel und Feinkost Gewürzsalz vermengen.
- Dann die Masse auf die Oberfläche streichen.
- Zum Schluss in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

RUMÄNIEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

- 2 g **Knoblauchflocken 2,38-4 mm | E7401**
- 20 g **Paprikaflocken rot 9 mm | E4620**
- 150 g Zucchinischnitten gebraten
- 150 g Auberginenschnitten gebraten
- 150 g Tomatenschnitten roh
- 6 g **MeisterGold Knoblauch-Pfeffer | M3631**

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät oder die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend mit den Knoblauch- und Paprikaflocken vermengen.
- Die Zucchini, Aubergine und Tomaten beim Braten mit dem Knoblauch-Pfeffer würzen und anschließend abwechselnd auf der Oberfläche verteilen.
- Zum Schluss in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



SLOWENIEN

Zutaten:

- 3 kg Fleischkäse
- 1,5 kg Frischer Blätterteig in Platten
- 480 g Champignons in der Dose/Glas
- 20 g PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert | M05256

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleischkäsebrät nach Grundrezept herstellen.
- Das Brät mit den gut abgetropften Pilzen und dem Pesto Funghi vermengen und auf die Blätterteigplatten auftragen.
- Die Platten einrollen, nach Wunsch garnieren und mit Eigelb einstreichen.

Zubereitungsempfehlung:

Auf einem Blech mit Backpapier bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für 45 Minuten backen.



GEORGIEN

Zutaten für je kg Fleischkäsebrät / Hackbraten-Grundmasse:

- 200 g Gewürfelte Auberginen
- 5 g GYROMIX® Dekor Gewürzsalz | M4130
- 20 g Zwiebel Ringe/Scheiben hell | E7060
- 80 g Walnüsse, grob gehackt

Herstellungsempfehlung:

- Die Hackbraten-Grundmasse nach Grundrezept herstellen.
- Anschließend die Auberginen mit dem Gyromix Gewürzsalz würzen und kurz im Ofen anbräunen.
- Dann zusammen mit den Zwiebelringen und den Walnüssen vermischen und in die Hackbraten-Grundmasse einarbeiten.
- Zum Schluss in 500 g Backschalen füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.



SCHWEIZER HÜTTENSPIESS

Zutaten:

- 1 kg Schweinefilet
- 300 g Kirschtomaten
- 600 g Kartoffeln gegart
- 100 g rote Zwiebelwürfel
- 200 g **AROMETTE® Brauhaus Würzcreme-Paste CL | M4276**
- 60 g **DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ | I57370**
- 10 Stk. **MOGUNTIA Sate Spieße, Bambus, 15 cm | I8912700**

Herstellungsempfehlung:

- Das Fleisch würfeln und mit der Brauhaus Würzcreme marinieren.
- Die gekochten Kartoffeln mit der Kräuterbutter Marinade würzen.
- Anschließend die Spieße je mit einer Kirschtomate vorstecken und abwechselnd mit Fleisch, Zwiebelstücken und Kartoffeln füllen.

Zubereitungsempfehlung:

Auf dem Grill goldbraun grillen.



PROVENCE LAMMZÖPFCHEN

Zutaten:

- 1 kg Lammlachs pariert
- 100 g Weintrauben
- 100 g **DEKORA® Provence Brillant OKZ | I56230**
- 10 Stk. **MOGUNTIA Sate Spieße, Bambus, 15 cm | I8912700**

Herstellungsempfehlung:

- Die Lammlachse der Länge nach halbieren und 2 x einschneiden (nicht durchschneiden!) und zu Zöpfen flechten.
- An der Spitze der Zöpfe eine Traube aufspießen und den ganzen Spieß zum Schluss mit der Provence Brillant einpinseln.

Zubereitungsempfehlung:

Auf dem Grill goldbraun grillen.



BUDAPESTER SPIESSCHEN

Zutaten:

- 1 kg Schweinefleisch in Würfeln (ca. 1 cm) von der Schulter o. Nacken.
- 200 g Zwiebeln gewürfelt
- 250 g Paprikawürfel rot/grün
- 100 g **DEKORA® Zigeuner Brillant | I91270**
- 10 Stk. **MOGUNTIA Sate Spieße, Bambus, 15 cm | I8912700**

Herstellungsempfehlung:

- Die Schweinefleischwürfel mit der Zigeuner Brillant Marinade marinieren.
- Anschließend abwechselnd Fleisch, Zwiebelstücke und Paprikastücke aufspießen.

Zubereitungsempfehlung:

Auf dem Grill goldbraun grillen.



TAPAS SPIESSE

Zutaten:

- 1 kg Schweinefilet
- 300 g Chorizo Scharfe Stange
- 200 g Paprika rot/grün in Streifen
- 150 g Kalbsoberschale
- 100 g **DEKORA® Chili Brillant | I03370**
- 10 Stk. **MOGUNTIA Sate Spieße, Bambus, 15 cm | I8912700**

Herstellungsempfehlung:

- Das Schweinefleisch parieren und würfeln und mit der Marinade marinieren.
- Die Chorizo in Scheiben und die Paprika in Würfel schneiden.
- Die Spieße mit je einer Olive vorspießen und anschließend im Wechsel jeweils Fleisch, Chorizo und Paprika ausspießen.

Zubereitungsempfehlung:

Auf dem Grill goldbraun grillen.

