

**HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881**

# Der Gewürzputz

**HAGESÜD**

**WINTERLICHE REZEPTE**

**Ausgabe 04 / 2024**

PROUD  
MEMBER OF **SOLINA**



# VIelfalt SCHMECKEN & ELDO®-FIX ENTDECKEN



**JETZT SCANNEN &  
DIREKT NACHKOCHEN**



**ELDO®-FIX  
TYP BALKAN**  
OG+OA

Art. Nr. 4840 0  
Würzrichtung: Paprika,  
Zwiebel, Tomate, Chili

400g/  
kg



**ELDO®-FIX  
TYP JÄGER**  
OG

Art. Nr. 4841 0  
Würzrichtung: Pilze,  
Karotte, Zwiebel, Tomate

400g/  
kg



**ELDO®-FIX  
TYP ASIA**  
OG

Art. Nr. 4842 0  
Würzrichtung: Chili,  
Bambus, Pilze und Ingwer

400g/  
kg



**ELDO®-FIX  
TYP FRIKASSEE**  
OG

Art. Nr. 4844 0  
Würzrichtung: Pilze,  
Karotte, Sahne, Zwiebel

400g/  
kg



**ELDO®-FIX TYP  
MEDITERRAN**  
OG

Art. Nr. 4845 0  
Würzrichtung: Tomate, Zucchini,  
Paprika, Zwiebel, Knoblauch

400g/  
kg



**ELDO®-FIX TYP  
INDISCHES BUTTER  
CURRY** OG+OA

Art. Nr. 4843 0  
Würzrichtung: Curry, Tomate,  
Zucchini, Paprika, Kichererbsen

400g/  
kg

## IHRE VORTEILE

### FÜR DEN METZGER...

- **Zeitersparnis:**  
Keine aufwendige Zubereitung  
nötig - einfach unterheben und  
fertig.
- **Flexibilität:**  
Perfekt für jede Fleischsorte  
geeignet.
- **Kundenbindung:**  
Bieten Sie Ihren Kunden eine  
einfache und leckere  
Lösung für zuhause.

### FÜR DEN END- VERBRAUCHER...

- **Einfache Zubereitung:**  
Nur noch Flüssigkeit hinzufügen  
und kurz erwärmen - fertig ist  
das Gericht.
- **Vielfalt:** Wählen Sie aus  
sechs köstlichen Sorten - von  
klassischem Jäger und Balkan  
über exotisches Asia bis hin  
zu unseren neuen Favoriten  
Butter Curry, Frikassee und  
Mediterran.
- **Frische:** Dank hohem  
Gemüseanteil ein besonders  
frisches und reichhaltiges  
Geschmackserlebnis.



## EINE IDEALE BALANCE ZWISCHEN FRISCHE UND HALTBARKEIT

Mit unseren Komplettlösungen unterstützen wir Sie optimal bei der Herstellung von Halbdauerwurst.

Hagesüd-Produkte verlängern die Haltbarkeit Ihrer Halbdauerware, ohne den vollen Geschmack und die Saftigkeit zu beeinträchtigen.

Halbdauerwurst ist einfach zu lagern und besonders im stressigen Festtagsgeschäft eine praktische Lösung, da sie ohne intensive Konservierungsmethoden auskommt. Für Metzger und Verbraucher bietet sie flexible Einsatzmöglichkeiten bei gleichbleibender Qualität.

### DEBRECZINER GEBRÜHT

KNACKS\* P oG + oA, Art. Nr. 5210 3  
DEBRECZINER CL oG + oA, Art. Nr. 0109 0

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

### BIERWURST BAYRISCHE ART

KNACKS\* P oG + oA, Art. Nr. 5210 3  
TYROLER BEST Art.Nr. 0162 0

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

### KÄSEKRAINER

KNACKS\* P oG + oA, Art. Nr. 5210 3  
JAVAROM\* Cheese oG+oA, Art. Nr. 0093 0

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

### FEUERLI NACH ART EINER GEBRÜHTEN DEBRECZINER

KNACKS\* P oG + oA, Art. Nr. 5210 3  
FEUERLI oG + oA, Art.Nr. 0117 0

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

### SCHINKEN- KRAKAUER

KNACKS\* P oG + oA, Art. Nr. 5210 3  
KRAKAUER MIT GERISSENEM PFEFFER oG + oA  
Art. Nr. 0114 0

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

# HALB- DAUER- WARE

LANGE HALTBAR &  
GESCHMACKLICH  
EINZIGARTIG!

Sie erhalten Nudeln, Dressing und Schalen, und fügen nach Wunsch Protein und Gemüse hinzu. Die Produkte sind nahezu verbrauchsfertig - einfach kombinieren, und schon entsteht ein frischer, köstlicher Salat. Perfekt für unterwegs oder als Beilage zu jeder Mahlzeit.



AUSWAHL  
AN REZEPT  
IDEEN

# METZGER BOWL

## 1. EINE VON DREI LECKEREN BEILAGEN WÄHLEN:



**500g/ ein Liter Wasser**  
**500g/ ein Liter Wasser**

**SPIRELLI NATUR PLUS oG** Art. Nr. 7285 0 VPE: 3kg-Eimer  
**SPIRELLI CURRY oG** Art. Nr. 7284 0 VPE: 3kg-Eimer  
**TABOULEH oG** Art. Nr. 7286 0 VPE: 1kg-Beutel

## 2. EINS VON DREI KÖSTLICHEN DRESSINGS WÄHLEN:



**FRENCH DRESSING oG** Art. Nr. 7287 0 VPE: Quetschflasche 6x 950 ml  
**HONIG-SENF DRESSING oG** Art. Nr. 7288 0 VPE: Quetschflasche 6x 950 ml  
**VINAIGRETTE FRANZÖSISCHE ART oG + oA** Art. Nr. 7289 0 VPE: Quetschflasche 6x 950 ml

## 3. PROTEIN UND/ODER GEMÜSE NACH WAHL HINZUFÜGEN:



## 4. VERPACKUNG WÄHLEN:



**SCHALE 1300 ML** Art. Nr. 7136 0 & Deckel | Art. Nr. 7136 1 VPE: je 50 Stück  
**SCHALE 750 ML** Art. Nr. 7135 0 & Deckel | Art. Nr. 7135 1 VPE: je 50 Stück

## IHRE VORTEILE

### FÜR DEN METZGER...

- Zeitersparnis:** Alle Komponenten sind nahezu gebrauchsfertig, was die Zubereitung beschleunigt und den Arbeitsaufwand reduziert.
- Flexibilität:** Mit den verschiedenen Dressings und Nudeln können Sie eine Vielzahl von Salaten anbieten, die sich an die unterschiedlichen Geschmackspräferenzen Ihrer Kunden anpassen lassen.
- Qualität:** Unsere Produkte sind aus hochwertigen Zutaten hergestellt und garantieren frischen Geschmack und hohe Qualität.
- Kundenbindung:** Durch die Bereitstellung von Rezeptideen und vielseitigen Produkten bieten Sie Ihren Kunden einen Mehrwert und stärken die Kundenbindung.

# ELDORADO®

# GEWÜRZ- SAUCEN

## ENTENBRUST TERIYAKI

ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG  
Art. Nr. 4881 I

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf  
[hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

## KASTENBRATEN WALDPILZE

ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG  
Art. Nr. 4885 I

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf  
[hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

## WINTERBRATEN VOM KAMM, HÜFTE

### Material

1.000 g Schweinenacken  
oder Hüfte ohne  
Schwarte  
100 g Mandeln,  
gestiftet  
50 g Rosinen  
20 g Honig

### Würzung, Wertstoffe

100 g ELDORADO®  
Gewürzsauce  
Waldpilze oG  
Art. Nr. 4885 I  
15 g BRAT-WÜRZ S oG + oA  
Art. Nr. 0857 0  
5 g LEBKU Weihnachts-  
gewürz oG+ oA  
Art. Nr. 0614 0  
BRATFOLIE GOURMET  
Art. Nr. 7065 0

### Herstellung

• Schweinenacken oder  
• -hüfte mit mit BRAT-WÜRZ S  
• oG + oA würzen.  
• ELDORADO® Gewürzsauce  
• Waldpilze oG mit den  
• restlichen Zutaten  
• verrühren.  
• Fleisch auf die BRATFOLIE  
• GOURMET legen,  
• Sauce auftragen und  
• verschließen.  
• Im Vorgeheizten Backofen  
• bei 150 - 160 °C ca. 60  
• Minuten garen.

→ Mehr Infos zum  
Rezept gibt's auf  
[hagesued.eu/  
rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

## BACKOFEN- SCHLEMMERSTEAKS WIEN

ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA  
Art. Nr. 4872 I

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf  
[hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



100-140  
g/kg

## ELDORADO® GEWÜRZSAUCE WALDPILZE OG

Art. Nr. 4885 I  
Würzrichtung: Pilze,  
Paprika, Pfeffer, Sahne



100-140  
g/kg

## ELDORADO® GEWÜRZSAUCE MEXICO OG + OA

Art. Nr. 4881 I  
Würzrichtung: Paprika,  
Pfeffer, Zwiebel, Thymian



100-120  
g/kg

## ELDORADO® GEWÜRZSAUCE WIEN OG + OA

Art. Nr. 4872 I  
Würzrichtung: Paprika,  
Pfeffer, Zwiebel, Kumin



100  
g/kg

## ELDORADO® GEWÜRZSAUCE TERIYAKI OG

Art. Nr. 4880 I  
Würzrichtung:  
Speisewürze, Sojasauce,  
Sesam, Paprika, Chili, Zwiebeln



**VIelfältige KOMBINATIONEN,  
UNWIDERSTEHLICHER (INTENSIVER)  
GESCHMACK!**

Entdecken Sie unsere vielseitigen  
ELDORADO® Gewürzsaucen  
und erleben Sie eine Welt voller  
aromatischer Highlights. Ob zu  
festlichen Fleischgerichten, Fisch  
oder Gemüse - unsere Saucen sind  
die ideale Ergänzung für jedes  
Gericht.

# FESTLICHE REZEPTE

Entdecken Sie unsere festlichen Festtagsrezepte, die bei Ihren Kunden für genussvolle Momente in der schönsten Zeit des Jahres sorgen.

Von herzhaften Traditionsgerichten bis hin zu kreativen Fleischgerichten - unsere Rezepte vereinen traditionelle Aromen mit modernen Akzenten. Lassen Sie sich inspirieren und zaubern Sie mit wenig Aufwand festliche Menüs, die Ihre Kunden und Gäste begeistern werden. Perfekt für ein besinnliches Weihnachtsfest voller Geschmack!



## ADVENTSBRATEN GEFÜLLT

1.000 g	Schweinenacken
100 g	Bratwurstbrät, fein
100 g	Weißbrotwürfel, gewürfelt
50 g	Schweinebauch, geräucht, gewürfelt
50 g	Käse, gerieben
30 g	ELDORADO-Würzmarinade Art. Nr. 4890 0 (1 Liter ELDORADO® Würzessenz oG mit 3 Liter Speisöl vermischen)
15 g	BRATWÜRZ S oG + oA Art.Nr. 0857 0
5 g	VIRGINIA-MIX oG Art.Nr. 0892 0
50 g	RÖSTZWIEBELN Art.Nr. 6133 0

→ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



## EIN FESTTAGSMENÜ...



**HAGESÜD**

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH  
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150 94260  
[www.hagesued.eu](http://www.hagesued.eu) · E-Mail: [info@hagesued.de](mailto:info@hagesued.de)

Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.