

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Es wird angegrillt!

2/2020



Ein perfektes Paar: Bratwurst und Grillen

Neben dem klassischen Steak ist die Bratwurst auf dem Grill einfach nicht wegzudenken. Das liegt sicher daran, dass sie in vielen leckeren Varianten angeboten wird. Beispielsweise mit Schweinefleisch, als Geflügelvariante, mit Fleisch vom Rind oder Lamm und natürlich auch mit vielen unterschiedlichen Einlagen.

Sehr gut für die Herstellung von Bratwurst eignet sich das HAGESÜD Gewürzpräparat Bratella® Best mit oder ohne Zitrone. Es besitzt die ausgewogene Würzrichtung Pfeffer, Muskat, Senf und Koriander bei einer wirtschaftlichen Zugabemenge von 5 g/kg.

Abgestimmt ist das Gewürzpräparat auf die HAGESÜD Kutterhilfsmittel KNACKS® P Bratwurst oG und KNACKS® Bratwurst P Pulvergold oG oA. Dies gewährleistet eine standardisierte und sichere Bratwurst-Herstellung.

Neben dem vollmundigen Geschmackserlebnis punktet die Bratella® Best durch ihre vielseitige Einsatzmöglichkeit als rohe, frische, grob/mittelgrob oder fein gebrühte Bratwurst. Als Schnecke angeboten oder im kleinen sowie großen Kaliber.

Mein Tipp für Sie:
Unbedingt ausprobieren. Es lohnt sich.

Ihr Friedrich Preiml
Fachberater Produktion



Bratwurst, feinzerkleinert

Leitsätze Nr. 2.221.12
BEFFE nicht unter 8 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

40,0 kg S III
15,0 kg S VI (Backen)
25,0 kg S IX (Schulterdeckelspeck)
20,0 kg Eis
100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g Kochsalz
5 g BRATELLA® Best mit Zitrone, Art. Nr. 0268 0
5 g KNACKS® Bratwurst P oG + oA, Art. Nr. 5212 2
5 g BRATELLIN oG, Art. Nr. 5104 0
1 g SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Gewolfte S III mit der Würzung und allen Wertstoffen im Kutter einige Runden trocken laufen lassen. Mit der halben Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3 – 5 °C erreicht ist.

Gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Resteis die Hälfte zugeben. Im Schnellgang Masse bis auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis dazugeben und Brät bis auf 12 – 14 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren. Würste bei 75 – 78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.



BRATELLA® Best mit Zitrone Art. Nr. 0268 0

Würzrichtung: Pfeffer, Zitrone, Muskat, Koriander und andere Gewürze

Zugabe: 5 g/kg



Schweinemedallions Kentucky Bacon

Leitsätze Nr. 2.511.4

Material:

1.000 g Schweinefilet
Bacon, in Scheiben

Würzung, Wertstoffe pro kg:

70 g MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA, Art. Nr. 4951 0

Herstellung:

Schweinefilet zu Medallions portionieren, mit Bacon umwickeln und 2 bis 3 Medallions auf einen Holzspieß stecken.

Anschließend mit MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA marinieren.

Ox'n Fetzn-Spieß Kentucky

Leitsätze Nr. 2.511.4

Material:

1.000 g Rindernacken /-Rinderhochrippe

Würzung, Wertstoffe pro kg:

70 g MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA, Art. Nr. 4951 0

Herstellung:

Kernstück vom Rindernacken bzw. Rinderhochrippe anfrieren und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben zusammenfalten, nebeneinander legen und in 3 cm Abständen spießen.

Anschließend zwischen den Spießen schneiden und mit MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA marinieren.

Chicken Drumsticks Kentucky

Material:

1.000 g Hähnchenunterkeulen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

70 g MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA, Art. Nr. 4951 0

Herstellung:

Hähnchenunterkeulen mit MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA marinieren.



MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA

Art. Nr. 4951 0

Vielseitig einsetzbar für: Schwein, Rind, Kalb, Geflügel, Gemüse

Würzrichtung: Bacon, Zwiebel, Paprika

Zugabe: 70 g / kg





Burger Pattie „Salsiccia“

Leitsätze Nr. 2.507.4
BEFFE nicht unter 13,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

1.000 g Rindfleisch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g BURGER COMBI oG, Art. Nr. 0881 0
12 g SALSICCIA FRESCA oG, Art. Nr. 2086 0

Herstellung:

Rindfleisch durch die 3-mm-Scheibe wolfen und anschließend mit den Würz- und Wertstoffen vermengen.
Hamburger auf gewünschte Größe portionieren und braten.
Hamburger-Brötchen halbieren und toasten.
Auf die untere Hälfte ein Salatblatt legen darauf den Hamburger mit einer Scheibe Käse.
Dieses mit Ketchup und Gurkenscheiben bedecken und die obere Brötchenhälfte auflegen.

Hamburger

Leitsätze Nr. 2.507.4
BEFFE nicht unter 13,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

1.000 g Rindfleisch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g BURGER COMBI oG, Art. Nr. 0881 0

Herstellung:

Rindfleisch durch die 3-mm-Scheibe wolfen und anschließend mit den Würz- und Wertstoffen vermengen.
Hamburger auf gewünschte Größe portionieren und braten.
Hamburger-Brötchen halbieren und toasten.
Auf die untere Hälfte ein Salatblatt legen darauf den Hamburger.
Dieses mit Ketchup und Gurkenscheiben bedecken und die obere Brötchenhälfte auflegen.

Cevapcici

Leitsätze Nr. 2.507.1

Material:

1.000 g Rindfleisch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g CEVAPCICI oG, Art. Nr. 5958 0
20 g ELDORADO® Würzmarinade
(1 Liter ELDORADO® Würzessenz oG, Art. Nr. 4890 0
und 3 Liter Speiseöl mischen)

Herstellung:

Rindfleisch durch die 3-mm-Scheibe wolfen (für eine bessere Bindung zweimal wolfen).
Anschließend CEVAPCICI oG unter das Hackfleisch mischen.
Mit der HAGESÜD-Cevapcici-Press, Art. Nr. 7045 0, ca. 40 g schwere Cevapcici formen oder mit dem Füller auf gewünschte Größe portionieren. Anschließend mit ELDORADO® Würzmarinade marinieren.



Burger Combi oG Art. Nr. 0881 0

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika
Zugabe: 28 g/kg Fleisch



Cevapcici oG Art. Nr. 5958 0

Würzrichtung: Knoblauch, Pfeffer,
Zwiebel
Zugabe: 30 g/kg Fleisch



Pollo Fino Sumatra

Material:

1.000 g Hähnchenschenkel

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA, Art. Nr. 4952 0

Herstellung:

Hähnchenschenkel auslösen, in der Hälfte teilen und auf Spieße stecken.

Anschließend mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA marinieren.

Schweinerückensteak Sumatra

Leitsätze Nr. 2.506

Material:

1.000 g Schweinerücken

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA, Art. Nr. 4952 0

Herstellung:

Fleisch in portionsgerechte Scheiben schneiden und mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA marinieren.

Geflügel-Saté Sumatra

Material:

1.000 g Putenbrust

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA, Art. Nr. 4952 0

Herstellung:

Fleisch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA marinieren.

Ein Beispiel-Video zum Produkt finden Sie unter:



Hier finden Sie wöchentlich neue Ideen und Anregungen zu unseren Produkten.



MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA
Art. Nr. 4952 0

Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika

Zugabe: 50 g / kg

oG, oA

NEU



In dieser Ausgabe im Blick: Hessen

Michael Ludwig,

Außendienstmitarbeiter in der Region Hessen empfiehlt:

Rindswurst Frankfurter Art

Sie ist von tiefer rotbrauner Farbe, knackig fest im Biss und würzig im Geschmack – die Kult-Brühwurst aus Frankfurt. Die „Rindsworscht“, wie sie im heimischen Dialekt ausgesprochen wird, ist in Hessen allgegenwärtig. Von Frankfurt ausgehend, über viele Imbissbuden, reicht ihr Siegeszug über gemütliche Häckerwirtschaften bis hin zur Spitzengastronomie in der Region.

Ihr Fleischanteil besteht zu 100% aus Rindfleisch, daher ist sie auch für „Nicht-Schweinefleisch-Esser“ ein erlaubter Genuss. Sie besitzt einen rustikalen Charakter und zeichnet sich durch ihre typische Knoblauchnote aus.

Gegessen wird sie meist mit Kartoffelsalat, mit Sauerkraut, als Currywurst oder im Brötchen mit Senf. Zahlreich sind ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und Herstellungsvarianten. Etwa mit Käse, scharf in der Kombination mit Chili, im Frankfurter Auflauf, Eintopf oder als Einlage in Kartoffel- oder Linsensuppe.

Probieren Sie Neues aus und überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser Kult-Brühwurst aus Frankfurt – wir wünschen Ihnen dazu viel Erfolg.



Rindswürstchen

Leitsätze Nr. 2.221.05
BEFFE nicht unter 7,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

55,0 kg	R III
22,0 kg	R V, Rindfleischfett
23,0 kg	Eis
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz
8 g	RINDSWURST FRANKFURTER ART, Art. Nr. 0030 0
5 g	KNACKS® P oG + oA, Art. Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG, Art. Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0
1 g	STERILATA-ESSENZ ZWIEBEL oG + oA, Art. Nr. 4856 0

Därme:

Rinderkranzdärme

Herstellung:

R III durch die 3 mm-Scheibe wölfen, Rindfleischfett durch die 5 mm-Scheibe wölfen. Das gewolfte R III im Kutter, mit der Würzung und den Wertstoffen, einige Runden trocken laufen lassen.

Mit der 1/2 Eismenge kuttern bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Restliches Eis zugeben und Masse bis auf 3 – 5 °C kuttern.

Rindfleischfett zugeben und Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und ca. 100 g schwere Würstchen portionieren.

Würste bei 45 – 50 °C umröten, bei 50 – 55 °C trocknen und bei 60 – 65 °C auf gewünschte Farbe räuchern. Würste bei 75 – 78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.



Member of **AIOL** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

Heßlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/92515111

www.hagesued.de · Hagesüd · HagesuedInterspicewerke · YouTube · amazon