

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Grill is on fire: Spezialitäten zur Grillsaison

4/2020



Profilierung mit Geschmack

Sehr geehrte Kunden, sicher stellen Sie sich die Frage, wie Sie sich als Fleischerhandwerksbetrieb am Markt profilieren können. Diese Frage lässt sich nicht ganz einfach beantworten und es gilt in jedem Fall den einzelnen Betrieb und auch sein Umfeld zu betrachten. Neben den allgemeinen Garantien für einen erfolgreichen Geschäftsbetrieb, wie ein gutes Erscheinungsbild, eine hochwertige Produktqualität, geschultes Fachpersonal, vielfältige Serviceangebote etc., gibt es aus meiner Sicht noch eine immer mehr an Bedeutung gewinnende Erfolgskomponente: DEN GESCHMACK!

Wo immer wir von HAGESÜD uns in Gesprächen mit unseren Kunden austauschen, stellen wir fest, dass fast jeder Handwerksbetrieb neben dem klassischen Angebot an Wurst- und Fleischwaren auch besondere Spezialitäten anbietet. Und damit besonders bei seinen Kunden punktet. Und genau das führt zu einer Identifikation von Geschmack und Handwerksbetrieb. Hiermit definieren Sie Ihre persönliche betriebliche „Hausmarke“! Wir können Sie nur darin bestärken, diesen Weg konsequent zu gehen. Arbeiten Sie daran Ihre eigenen Markenprodukte zu entwickeln und differenzieren Sie sich hiermit zum Wettbewerb. In unserem Sortiment führen wir das Produkt FEUERLI® oG+oA mit einem nicht alltäglichen Geschmacksprofil, eine extra würzige, pikant scharfe Gewürzmischung für den vielseitigen Einsatz bei engkalibriger Rohwurst wie Debreziner, Krakauer, Bratwurst, Mettenden oder Knackern. Durch Ihre Handwerkskunst und unserer geschmacksintensiven Würzmischung FEUERLI® oG+oA könnte ein Produkt mit einem nicht alltäglichen Profil entstehen. Sprechen Sie uns einfach an, wir unterstützen Sie gerne!

Ihr Christoph Bobbert
Verkaufsleitung Nord



Feuerpeitschen

Leitsätze Nr. 2.221.04
BEFFE nicht unter 8,0 %
Bindegewebsweiß nicht über 25 %

Material:

20,0 kg	R III	} Grundbrät
5,0 kg	Eis	
30,0 kg	S II	} Einlage
45,0 kg	S IV	
100,0 kg		

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22 g	Nitritpökelsalz
20 g	FEUERLI® oG+oA, Art. Nr. 0117 0
5 g	KNACKS® P oG+oA, Art. Nr. 5210 3
2 g	SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG+oA, Art. Nr. 0874 0
2 g	SCHMAKOLINE oG+oA, Art. Nr. 0992 0

Därme:

Saitlinge, Kal. 20/22 oder 22/24

Materialvorbereitung Einlage:

S II und S IV auf eine Verarbeitungstemperatur von 0 bis -4 °C einfrieren und durch die 5 mm-Scheibe wolfen.

Herstellung:

R III durch die 3 mm Scheibe wolfen auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten und im Kutter mit den restlichen Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Dann die 1/2 Eismenge zugeben und kutteln, bis eine Temperatur von 2 °C erreicht ist. Restmenge Eis zugeben und Masse auf 2–3 °C kutteln.

S II und S IV dem Grundbrät zugeben, im Mischgang mengen und auf gewünschte Körnung fertig kutteln.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren. Würste bei 50–55 °C umröten, bei 55–65 °C räuchern, bei 75–80 °C mit Heißluft garen oder brühen. Würste kurz duschen und an der Luft erkalten lassen.



FEUERLI® oG+oA

Art. Nr. 0117 0

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili, Muskat
Zugabe: 20 g/kg



American BBQ mit MARINIERSOFT® Kansas

Material:

- 1.000 g Spider Steak (Kachelfleisch)
oder
- 1.000 g Flat Iron aus dem Rinderbugblatt

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Kansas oG + oA, Art. Nr. 4911 0

Herstellung:

Fleisch mit MARINIERSOFT® Kansas oG + oA marinieren.

American BBQ mit MARINIERSOFT® Kentucky Bacon

Material:

- 1.000 g Schweinebauch-Rippe
oder
- 1.000 g Cuscino (Bugdeckel vom Schwein)

Würzung, Wertstoffe pro kg:

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

Herstellung:

Fleisch mit MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA marinieren.

Ein Beispiel-Video zum Produkt finden Sie unter:



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



MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA

Art. Nr. 4951 0

Würzrichtung: Bacon, Zwiebel, Paprika
Zugabe: 70 g/kg



MARINIERSOFT® Kansas oG + oA

Art. Nr. 4911 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch
Zugabe: 40 – 50 g/kg



NEU



Filetspieß „Magic Dust“

Material:

- 1.000 g Schweinefilet
- 1.000 g Bacon

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 30 g MAGIC DUST oG, Art. Nr. 3933 1
- 20 g ELDORADO® Würzmarinade
(1 Liter ELDORADO® Würzessenz Gourmet oG + oA,
Art. Nr. 4887 0, und 4 Liter Speiseöl vermischen)

Herstellung:

Schweinefilet zu Medaillons schneiden und in Bacon einschlagen. Medaillons auf Holzspieße stecken, mit ELDORADO® Würzmarinade marinieren und mit MAGIC DUST oG würzen.

Pollo Fino „Magic Dust“

Material:

- 1.000 g Hähnchenschenkel

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 30 g MAGIC DUST oG, Art. Nr. 3933 1
- 20 g ELDORADO® Würzmarinade
(1 Liter ELDORADO® Würzessenz Gourmet oG + oA,
Art. Nr. 4887 0, und 4 Liter Speiseöl vermischen)

Herstellung:

Hähnchenschenkel auslösen, in der Hälfte teilen und auf Spieße stecken. Anschließend mit ELDORADO® Würzmarinade marinieren und mit MAGIC DUST oG würzen.

Spareribs „Magic Dust“

Material:

- 1.000 g Schweinebauch-Rippe

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 30 g MAGIC DUST oG, Art. Nr. 3933 1
- 20 g ELDORADO® Würzmarinade
(1 Liter ELDORADO® Würzessenz Gourmet oG + oA,
Art. Nr. 4887 0, und 4 Liter Speiseöl vermischen)

Herstellung:

Spareribs mit ELDORADO® Würzmarinade marinieren und mit MAGIC DUST oG würzen.

ELDORADO® Würzessenz Gourmet oG + oA Art. Nr. 4887 0

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Koriander,
Zwiebel

Herstellung: 1 kg ELDORADO® Würzessenz
+ 4 kg Speiseöl

Zugabe: 20–30 g/kg



MAGIC DUST oG

Art. Nr. 3933 1

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Kumin, Chili
Zugabe: 15–30 g/kg



Geflügelkrustis

Leitsätze Nr. 2.508.1

1.000 g Putenbrust oder Hähnchenbrust

Würzung, Wertstoffe pro kg:

100 g PANADE S oG, Art. Nr. 5946 2

oder

100 g PANADE S RUBIN, Art. Nr. 5947 2

oder

100 g PANADE S KNUSPER, Art. Nr. 5945 2

Herstellung:

Die Putenbrust bzw. Hähnchenbrust auf gewünschte Größe portionieren und in ausgewählter Panade panieren.

Die Krustis können in der Pfanne, Fritteuse oder im Ofen gegart werden.

Currywurst-Sauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe Currywurst-Sauce:

200 g CURRYWURST-SAUCE oG + oA, Art. Nr. 4201 0

Zubereitung:

CURRYWURST-SAUCE oG + oA in kaltes oder warmes Wasser einrühren und aufkochen lassen.



PANADE S oG

Art. Nr. 5946 2

Würzrichtung: Muskat, Pfeffer
Zugabe: 50 g/kg Fleisch

Panaden-Komplettlösungen mit Vollei und würzenden Zutaten. Gute Haftung, kein Durchsafften der Panade, keine Salmonellengefahr.



PANADE S RUBIN

Art. Nr. 5947 2

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel, Muskat
Zugabe: 50 g/kg Fleisch



PANADE S KNUSPER

Art. Nr. 5945 2

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel, Muskat
Zugabe: 50 g/kg Fleisch



CURRYWURST SAUCE oG + oA

Art. Nr. 4201 0

Gourmet Saucenbasis zur Herstellung von Currywurstsauce
Würzrichtung: Tomate, Curry
Zugabe: 200 g/Liter Wasser



In dieser Ausgabe im Blick: Franken

Adrian Seufert,

Außendienstmitarbeiter in der Region Mittelfranken, Donau-Ries, empfiehlt:

Nürnberger Bratwurst

„3 im Weggla“

Gemeint ist hier der wohl beliebteste Snack der Nürnberger – die Nürnberger Bratwurst.

Und den sollte man sich auch an anderen Orten nicht entgehen lassen, denn nicht umsonst ist diese Köstlichkeit bis weit über die Grenzen Deutschlands bekannt und beliebt. Über 3 Millionen Nürnberger Bratwürste werden täglich hergestellt und in die ganze Welt exportiert.

Und Dank einer schon seit dem Mittelalter bestehenden Verordnung ist die Qualität der Würste sehr gut. Schon im Jahr 1313 ließ der Nürnberger Rat die Qualität der Nürnberger Bratwurst kontrollieren. Daran hat sich nichts geändert. „Original Nürnberger Rostbratwürste“, die nach einer speziellen Rezeptur hergestellt werden, tragen ein rotes Qualitätssiegel. Im Jahr 2003 wurde die Nürnberger Bratwurst ins Register der von der EU geschützten kulinarischen Spezialitäten aufgenommen.

Zahlreiche Sagen ranken sich um die kleine Wurst. Eine davon besagt, dass die Nürnberger Rostbratwürste deswegen so klein sind, weil man sie nach der Schließung der Stadttore den Spätkommenden noch durch das Schlüsselloch verkaufen konnte.

Unsere Empfehlung: Verwenden Sie die Gewürzmischung **BRATWURST NB**, Art. Nr. 0206 0 mit Würzrichtung: Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat.



Bratwurst NB oG

Leitsätze-Nr. 2.221.11

BEFFE nicht unter 8,5 %

Bindegewebsseweiß nicht über 25 %

Material:

13,0 kg	S III	} Grundbrät
4,0 kg	S VI (Backen)	
7,0 kg	S IX (Speck)	
6,0 kg	Eis	
25,0 kg	S II	} Einlage
40,0 kg	S IV (Bauch)	
5,0 kg	Wasser/Eis	

100,0 kg

Därme:

Saitlinge, Kaliber 20/22

Materialvorbehandlung Einlage:

Einlage mit dem Wasser/Eis und KNACKS® Bratwurst P oG + oA im Tumbler bei 0,8 bar Vakuum 10–15 Minuten laufen lassen. Anschließend das Kochsalz und die Würzung zugeben, bindig mengen und im Kühlraum ca. 12 Stunden kühlen. Vor der Verarbeitung das Einlagematerial durch die 5 mm-Scheibe wölfen.

Herstellung:

S III durch die 3 mm-Scheibe wölfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wölfen. Das gewolfte S III mit der Würzung und den Wertstoffen im Kutter im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX zugeben und im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 10 °C kuttern.

Einlagematerial mit dem Grundbrät vermischen und auf 3–4 mm Körnung zerkleinern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf ca. 40 g Größe portionieren. Auf Wunsch Würstchen mit Majoran bestreuen.

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Kochsalz
5 g	BRATWURST NB oG, Art. Nr. 0206 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA, Art. Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG, Art. Nr. 5104 0
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0



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 · Hagesuedinterspice · YouTube · amazonbusiness