

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Winterküche: Herzhaft und raffiniert

7/2020



Festtagsschinken

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kunden,

die Weihnachtszeit steht vor der Tür und damit wieder die Zeit, in der man sich mit der Familie und Freunden zu einem lieb gewonnenen Ritual trifft: Dem Festtags-Essen.

Deutschlandweit kommen die beliebtesten Klassiker zur Weihnachtszeit auf den Tisch. Angefangen vom Saitenwürstchen mit Kartoffelsalat, über die Weihnachtsgans bis hin zu allerlei Braten mit einer raffinierten Sauce, die meist das Festtagsessen erst so richtig perfekt macht.

Meine Empfehlung für Sie: Unser Festtagsschinken! Gepökelt mit Produkten aus unserer bewährten EL-DO-LAK® Serie, z. B. mit unserem EL-DO-LAK GS oG+oA mit der milden Knoblauch-Wacholder-Loeber Note und anderen edlen Gewürzen. Der Schinken überzeugt vor allem durch seine beliebte Kruste und einem herzhaften Geschmack. Einfach zu portionieren, schnell für Sie vorzubereiten – und vor allem für Ihre Kunden schnell und einfach zuzubereiten.

Nach Wunsch und Region fehlt jetzt nur noch die begehrte Beilage Knödel. Hierzu empfehle ich Ihnen unser Produkt SEMMELKNÖDEL. Schon ist es fertig: das delikate Festtagsgericht.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihr Thomas Wagner
Verkaufsleitung Handwerk



Festtagsschinken

Leitsätze Nr. 2.341.1

Material:

Unterschale, mit Schwarte

Würzung, Wertstoffe für Lake:

100,0 kg Wasser/Eis
10,0 kg Nitritpökelsalz
4,0 kg EL-DO-LAK® GS oG+oA, Art. Nr. 1339 3
3,0 kg ELDO® Phos Stabilisator oG+oA, Art. Nr. 5120 3
3,0 kg GELOPUR, Art. Nr. 8120 0

120,0 kg

Formen/Därme/Folien:

FOLIE FÜR KOCHSCHINKEN UND FLEISCHKÄSE, Art. Nr. 7011 0

Lakeherstellung/Einspritzmenge:

Nitritpökelsalz und GELOPUR im Wasser auflösen, anschließend EL-DO-LAK® GS oG+oA, und ELDO® Phos Stabilisator oG+oA, zugeben. Zum Schluss die festgelegte Eismenge einrühren.

Laketemperatur: 0 bis -4 °C

Lakekonzentration: 8 °Be

Einspritzmenge: 20 %

Herstellung:

Fleischteilstücke formgerecht zuschneiden und mit der hergestellten EL-DO-LAK®- Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor spritzen.

Gespritzte Fleischstücke in eine Polter-/Massiermaschine geben, ein Vakuum von 0,8 bar ziehen und Unterschalen 30–45 Minuten mechanisch behandeln bei 10 U/Min.

Die Fleischkerntemperatur nach dem Poltern/Massieren sollte 4 °C nicht übersteigen.

Nach der mechanischen Behandlung Fleischstücke zur besseren Formgebung in Folie fest einpacken und Enden abklippen.

Schinken in den Kessel oder in die Anlage geben und unter Feuchtigkeit bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von ca. 62 °C garen.

Anschließend Schinken aus der Folie auspacken, die Schwarte in Längsrichtung einschneiden und Schwartenseite mit grobem Kochsalz einreiben.

Schinken im vorgeheizten Backofen bei 200–250 °C ca. 10 Minuten überbacken, bis die Schwarte knusprig ist.

Die erreichte Kerntemperatur des Schinkens sollte 64–66 °C betragen.

Den Würzschinken warm oder kalt zum Verzehr anbieten.

NEU


Speck-Semmelknödel

Tiroler Art

Material:

350 g Semmeln, abgelagert, trocken, gewürfelt
 550 g Milch, 40°C
 100 g SEMMELKNÖDEL, Art. Nr. 5950 2

1.000 g

Einlage:

150 g Rohschinken, in Würfel, 6 mm

Herstellung:

SEMMELKNÖDEL mit warmer Milch vermischen. Anschließend abgelagerte, trockene, gewürfelte Brötchen und Rohschinken zugeben und einmengen. 5–10 Minuten quellen lassen.

Knödel auf gewünschte Größe portionieren, kräftig formen (ca. 100 g pro Knödel) und 25–30 Minuten im Salzwasser bei 80°C ziehen lassen.

Zum Schluss an der Luft abkühlen lassen.

Braten Jus

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro Liter:

100 g BRATEN JUS oG + oA, Art. Nr. 7099 2

Herstellung:

Entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.

Brauhaus Sauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro Liter:

100 g BRAUHAUS SAUCE oG + oA, Art. Nr. 4203 0

Herstellung:

Entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.



Braten Jus oG + oA

Art. Nr. 7099 2

Würzrichtung: typisch, würzig, leichte Röstnote
 Zugabe: 100 g/L Wasser

NEU


Brauhaus Sauce oG + oA

Art. Nr. 4203 0

Würzrichtung: typisch, aromatisch, bratig, leichte Biernote
 Zugabe: 100 g/L Wasser

NEU



Apfel-Pflaumen-Rollbraten

Schweinerücken, gefüllt

Leitsätze Nr. 2.510.11

Material:

1.000 g Schweinerücken

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 20 g ELDORADO®-WÜRZMARINADE
(1 Liter ELDORADO®-Würzessenz oG, Art. Nr. 4890 0 und 3 Liter Speiseöl vermengen)
- 15 g BRATWÜRZ S oG + oA, Art. Nr. 0857 0
- 50 g APFELGRANULAT, getrocknet, Art. Nr. 7015 0
- 50 g Pflaumen, getrocknet, gewürfelt

Herstellung:

Schweinerücken von der flachen zur dicken Seite zu einer Platte aufschneiden. Innenfläche mit ELDORADO®-WÜRZMARINADE marinieren und BRATWÜRZ S oG + oA würzen.

APFELGRANULAT und Pflaumen ca. 0,5 cm dick auflegen.

Schweinerücken fest rollen und binden.

Apfel-Pflaumen-Rollbraten mit ELDORADO®-WÜRZMARINADE einpinseln.

Grill Antipasti

Material:

- 500 g Zucchini
- 500 g Aubergine
- 500 g Paprika Mix
- 300 g Rote Zwiebeln

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 50 g MARINIERSOFT® Italia oG + oA, Art. Nr. 4891 0

Herstellung:

Gemüse in gewünschte Größe schneiden und mit MARINIERSOFT® Italia oG + oA marinieren.

Zubereitung:

Auf dem Grill bei indirekter Hitze oder im Ofen bei 170 °C, ca. 15–20 Minuten garen.

Spießbraten

Schweinenacken, gefüllt

Leitsätze Nr. 2.510.11

Material:

1.000 g Schweinenacken

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 20 g ELDORADO®-WÜRZMARINADE
(1 Liter ELDORADO®-Würzessenz oG, Art. Nr. 4890 0 und 3 Liter Speiseöl vermengen)
- 8–10 g SPIESSBRATEN-MIX oG + oA, Art. Nr. 0853 0
- 100 g ZWIEBELSCHEIBEN, vorgequollen, Art. Nr. 6182 0
(1 : 3 Zwiebelscheiben / Wasser)
- 150 g Schweinebauch, geraucht
- 10 g Kochsalz

Herstellung:

Schweinenacken von der flachen zur dicken Seite zu einer Platte aufschneiden.

Innenfläche mit ELDORADO®-WÜRZMARINADE marinieren, eventuell mit Senf bestreichen, mit SPIESSBRATEN-MIX oG + oA und Kochsalz würzen.

ZWIEBELSCHEIBEN ca. 0,5 cm dick auf die Fleischplatte auflegen und mit geräucherten Bauchscheiben belegen.

Schweinenacken fest rollen und binden.

Spießbraten mit ELDORADO®-WÜRZMARINADE einpinseln.



BRATWÜRZ S oG + oA

Art. Nr. 0857 0

Würzrichtung: Paprika, Muskat, Zwiebel, Liebstock

Zugabe: 15 g/kg



SPIESSBRATEN-MIX oG + oA

Art. Nr. 0853 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian

Zugabe: 10 g/kg


NEU


Boeuf Bourginion

Rindfleisch, geschnetzelt

Leitsätze Nr. 2.508.2

Material:

1.000 g Rindfleisch, geschnetzelt
 100 g Champignons
 100 g Perlzwiebeln (Glas)
 100 g Kochschinken, in Würfel

Würzung, Wertstoffe pro kg:

140 g ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG, Art. Nr. 4879 1

Herstellung:

Rindfleisch mit den restlichen Zutaten mischen, anschließend alles mit ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG marinieren.

In der Pfanne braten und auf Wunsch mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

Tipp: Auch für Wildgulasch geeignet.

Kartoffelgratin

Material:

2.000 g Kartoffeln, roh, in dünnen Scheiben
 oder vorgegarte Kartoffelscheiben

500 g Wasser
 500 g Milch, 3,5 %
 100 g Käse, gerieben
 150 g Gratin Gourmet oG, Art. Nr. 4202 0

3.250 g

Behälter:

Gastronorm-Blech

Herstellung:

Gratin Gourmet oG in Wasser und Milch einrühren. Kartoffelscheiben mit der Masse mischen, in eine gefettete Form geben und mit Käse bestreuen.

Das Gratin bei 160 °C im Heißlufttherd ca. 30–50 Minuten backen und gratinieren.



ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG

Art. Nr. 4879 1

Würzrichtung: Rotwein, Lorbeer, Zwiebel
 Zugabe: 100–140 g/kg



Gratin Gourmet oG

Art. Nr. 4202 0

Würzrichtung: Käse, Muskat, Zwiebel
 Zugabe: 150 g/0,5 Liter Wasser + 0,5 Liter Milch

NEU



Schlesische Bratwurst

Die Schlesische Bratwurst, auch Schlesische Weißwurst genannt, stammt ursprünglich aus dem Gebiet östlich der Oder-Neiße-Grenze. Durch den Einfluss der damaligen Habsburger und der slawischen Volksstämme, gilt die Schlesische Küche als besonders raffiniert, üppig und geschmackvoll. So auch die Schlesische Bratwurst (schlesisch: Schläsche Weißwurst).

In vielen schlesischen Familien und Familien mit schlesischen Vorfahren ist sie das traditionelle Weihnachtessen. Deshalb wird sie auch nur in der Vorweihnachtszeit hergestellt und vorwiegend an Weihnachten und Silvester, zunehmend aber auch an den Adventswochenenden gegessen.

Das Rezept zur Herstellung wird, genauso wie die Zubereitung, von Generation zu Generation weitergegeben. Die Wurst besteht vor allem aus Kalbfleisch, Schweinespeck und Milch, wird extrem fein gekütert, mit Zitrone verfeinert und dann in Schweinedärme gefüllt. Da sie nicht gepökelt wird besitzt sie eine hellgrau weiße Farbe.

Zubereitet wird die frische Bratwurst indem sie langsam in Wasser gebrüht (aber nicht gekocht) oder in Butter gebraten wird. Zur Herstellung der traditionellen Lebkuchen-Tunke wird die Butter mit Lebkuchenbröseln angedickt. Danach wird die Festtagswurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut serviert. Eine uralte schlesische Spezialität und ein außergewöhnlich Weihnachtessen. Probieren Sie es aus.

Ihr Friedrich Römbke, Außendienstmitarbeiter in der Region Ostwestfalen



Schlesische weiße Bratwurst

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

Material:

20,0 kg KA III
25,0 kg S III
15,0 kg S VI (Backen)
20,0 kg S VII (Kammspeck)
16,0 kg Eis
4,0 kg Milch (gefroren)

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22 g Kochsalz
6 g SCHLESISCHE WEISSE BRATWURST, Art. Nr. 0213 1 mit Zitrone und Farbstabilisator
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
2 g STERILATA Zwiebel oG + oA, Art. Nr. 4856 0

Därme:

Schweinedärme, Kaliber 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch und Fett getrennt durch die 3 mm-Scheibe wölfen.

Gewolfte Fleisch mit der Würzung und den Wertstoffen im Kutter im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge im Schnellgang küttern, bis eine Temperatur von 3–5 °C erreicht ist.

Gewolfte Fettgewebe einküttern, 1/4 der Eismenge zugeben. Masse im Schnellgang auf 10–12 °C küttern. Restliche Eismenge und die gefrorene Milch zugeben, Brät bis auf 12 °C fertig küttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Die Würste können roh oder gebrüht zum Verkauf angeboten werden.



Schlesische weiße Bratwurst

Art. Nr. 0213 1

Würzrichtung: Pfeffer, Zitrone, Muskat

Zugabe: 6 g/kg