

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Kulinarisches für Frühling und Sommer

3/2021

NEU

Produktion



Schinken: Ein Umsatz-Garant für die Theke

Mit steigenden Temperaturen und helleren Tagen kündigt sich der Frühling an. Und somit steigt auch die Vorfreude auf die im Frühjahr saisonalen Leckerbissen. Ganz vorne in der Beliebtheitskala rangiert die Kombination Schinken und Frühjahrgemüse, wie Spargel oder Bärlauch. Mit einem guten Schinken können Sie deshalb besonders in dieser Jahreszeit bei Ihren Kunden punkten. Schinken ist komplex in der Herstellung, aber ein Umsatz-Garant in der Theke. Qualitätskriterien für einen Schinken der Spitzenklasse sind eine ansprechende Farbe, ein frisches Pökelrot, ein angenehmes Pökelaroma und ein zarter, saftiger Biss. Damit Ihr Schinken über diese Eigenschaften verfügt, empfehlen wir die Produkte aus unserer EL-DO-LAK® Produktfamilie. Und das seit 1956, als HAGESÜD das erste flüssige Schinkenspritzmittel entwickelt und am Markt eingeführt hat. Sukzessive wurde dieses erste Produkt zu einem kompetenten Sortiment erweitert. Das neue flüssige Schinkenspritzmittel EL-DO-LAK® Schinkotto P+C oG+oA ist ohne zugesetztes Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene. Es besitzt eine dezente Würzrichtung Liebstock, Knoblauch, Zwiebel und Koriander, die den natürlichen Fleischgeschmack und das Pökelaroma unterstreicht. Die Kombination der Zutaten, hochwertiges Diphosphat und Citrat, sorgt nicht nur für einen optimalen Scheibenzusammenhalt, sondern auch für eine stabile Farbe und ein attraktives Pökelrot.

Probieren Sie es aus! Ihre Kunden werden begeistert sein.

Ihr Armin Weber
Fachberater



Metzgerschinken

Leitsätze Nr. 2.341.1

Material:

Ober-/Unterschale mit Schwarte

Formen/Därme/Folien:

Adelmann-Rechteckform, Spezialfolie für Kochschinken, Art. Nr. 7011 0

Lakeherstellung/Einspritzmenge:

Nitritpökelsalz im Wasser auflösen, anschließend EL-DO-LAK® Schinkotto P+C oG+oA zugeben. Zum Schluss die festgelegte Eismenge einrühren.

Laketemperatur: 0 bis -4 °C

Lakekonzentration: 11,5 °Be

Einspritzmenge: 20 %

Herstellung:

Fleischstückteile formgerecht zuschneiden. Innenseite fett- und bindegewebsfrei ausschneiden und mit der hergestellten EL-DO-LAK®-Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor spritzen. Gespritzte Fleischstücke in eine Polter-/Massiermaschine geben und ein Vakuum von 0,8 bar ziehen. Die Polter-/Massierzeit für das Fleisch ist nach den Angaben des Geräteherstellers einzustellen, z. B. nach dem Impfen 30 Minuten im Dauerlauf bei 10 U/Min. Mechanische Weiterbehandlung im Intervall 10–12 Stunden, z. B. 8 Minuten Arbeit bei 10 U/Min., 22 Minuten Pause. Die Fleischkerntemperatur nach dem Poltern/Massieren sollte 4 °C nicht übersteigen.

Fleischstücke in die mit Folie ausgelegten Formen einlegen.

Schinken in der Form im Vakuumgerät bei 0,8 bar vakuumieren und anschließend Deckel fest anpressen. Eingeformte Schinken im Kochschrank bei einer Kammertemperatur von 74–76 °C auf eine Kerntemperatur von 64–66 °C garen.

Anschließend Formen ca. 15 Minuten kalt duschen und an der Luft auskühlen lassen.

Im Kühlraum auf eine Kerntemperatur von 4 °C kühlen.

Würzung, Wertstoffe für Lake:

100,0 kg Wasser/Eis

14,0 kg Nitritpökelsalz

8,0 kg EL-DO-LAK® Schinkotto P+C oG+oA
Art. Nr. 5610 3

122,0 kg



EL-DO-LAK® Schinkotto P+C oG+oA Art. Nr. 5610 3

Würzrichtung: Liebstock, Knoblauch, Zwiebel, Koriander
Zugabe: 80 g/Liter bei 20% Einspritzmenge



Schweinemedallions mit Zucchini

Leitsätze Nr. 2.506

Material:

1.000 g Schweinefilet
500 g Zucchini

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA, Art. Nr. 4915 0

Herstellung:

Schweinefilet zu Medallions portionieren und mit MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA marinieren. Die Zucchini mit dem Sparschäler oder Aufschnittmaschine, der Länge nach, in dünne Streifen schneiden.

Anschließend die Zucchini – zieharmonikaartig – und die Medallions aufspießen.

Steak Sticks/Steak on a Stick Steak am Spieß

Material:

1.000 g Rinder-Entrecôte, Roastbeef, Flank-Steak
oder
1.000 g Schweine-Kamm/-rücken

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA, Art. Nr. 4915 0

Herstellung:

Fleischteil zu Steakfleisch der Länge nach ca. 15 cm in Streifen schneiden. Kantenlänge ca. 2x2 cm.

Die Kantenlänge ist auf eine gleichmäßige Verteilung im Anschnittbild (Scheibengröße) anzupassen.

Die Steak-Sticks mit der MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA marinieren.

Bei Steak on a Stick ist das marinierte Steak der Länge nach zu spießen.

Zuschnitte wolfen, mit BURGER-COMBI, Art. Nr. 0881 0, würzen und auf Bindung mischen.

Anschließend zu Burger-Pattys (120g) formen.

Hähnchenbrust „Hot Cheese“

Leitsätze Nr. 2.509

Material:

1.000 g Hähnchenbrust
500 g Cheddar-Käse
100 g Jalapeños oder Bratpaprika (Pimientos de Padron)

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA, Art. Nr. 4915 0

Herstellung:

Für die Füllung die Jalapeños halbieren, mit Cheddar füllen und mit der anderen Hälfte verschließen.

Eine Tasche in die Hähnchenbrust schneiden, die gefüllte Jalapeño in die Tasche legen und verschließen.

Hähnchenbrust mit MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA marinieren.



MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA

Art. Nr. 4915 0

Würzrichtung: Paprika, Rauch

Zugabe: 50 g / kg



Balkan-Sauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe Zigeuner-Sauce:

200 g CURRYWURST-SAUCE oG+oA, Art. Nr. 4201 0
 25 g ZIGEUNER-MIX oG+oA, Art. Nr. 0849 0
 1-2 g SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG+oA,
 Art. Nr. 0874 0

Zubereitung:

CURRYWURST-SAUCE oG+oA in kaltes oder warmes Wasser einrühren und aufkochen lassen. Mit ZIGEUNER-MIX oG+oA und SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG+oA abschmecken.

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.

Currywurst im Glas

Material:

10,0 kg KA II
 30,0 kg S III
 20,0 kg S VI (Backen)
 20,0 kg S IX (Schulterdeckelspeck)
 20,0 kg Eis
 100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22-24 g Kochsalz
 5 g BRATELLA® Best, Art. Nr. 0266 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



Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch und Fett getrennt durch die 3 mm-Scheibe wölfen. Gewolfte Fleisch mit den Würz- und Wertstoffen im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit 1/2 der Eismenge im Schnellgang kuttern, bis 3-5 °C erreicht sind. Gewolfte Fettgewebe einkuttern und Masse im Schnellgang auf 10-12 °C kuttern. Restliche Eismenge zugeben und Brät bis auf 12°C fertig kuttern. Das Brät wird über die Füllmaschine auf ein nasses Brett, ca. 15 cm lang, portioniert. Anschließend wird die gespritzte Masse in ein bereit gestelltes Behältnis (ca. 60 °C Wasserbad) getaucht. Die Oberländer werden anschließend im Kessel bei 78 °C gebrüht. Dadurch bilden die Oberländer eine Eigenhaut. Oberländer im Wasserbad leicht bewegen und mit dem Schwimmdeckel abdecken. Bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C fertig brühen. Würste in heißem Fett ringsum goldgelb anbraten, erkalten lassen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Herstellung Currywurst-Sauce: s. links

Behältnisse: Gläser 400 ml

150 g gebratene Wurst in die Gläser einwiegen und mit 200 ml CURRYWURST SAUCE oG+oA auffüllen. Gläser verschließen und je nach Art der Konserve sterilisieren bzw. pasteurisieren.



CURRYWURST-SAUCE oG+oA Art. Nr. 4201 0

Würzrichtung: Tomate, Curry
 Zugabe: 200 g/Liter Wasser

NEU

Für Theke & Service



Geflügel-Curry-Salat

Material:

- 1.000 g Hähnchen- oder Putenbrust, gegart und geschnitten
- 250 g Ananas, Konserve, in Würfel
- 250 g Paprikawürfel

Würzung, Wertstoffe - Dressing:

- 500 g KARTOFFELSALAT DRESSING oG, Art. Nr. 4836 0
- 200 g Mayonnaise
- 20 g CURRY POWDER oG + oA, Art. Nr. 0804 0

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Das Fleisch und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Curry-Dressing marinieren und abschmecken.

Fleischsalat mit Kräutern

Material:

- 1.000 g Brühwurst in Streifen
- 200 g Schnitzelgurken, Konserve

Würzung, Wertstoffe - Dressing:

- 500 g KARTOFFELSALAT DRESSING oG, Art. Nr. 4836 0
- 250 g Mayonnaise
- 50 g Senf
- 5 g Estragon, geschnitten

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Wurst und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken.

Wurstsalat

Material:

- 1.000 g Lyoner, in Streifen
- 150 g Gewürzgurken, in Streifen
- 150 g Zwiebeln, in Streifen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 300-400 g KARTOFFELSALAT DRESSING oG, Art. Nr. 4836 0

Herstellung:

Alle Zutaten mit KARTOFFELSALAT DRESSING oG mischen und abschmecken.

Rindfleischsalat

Material:

- 1.000 g Rindfleisch, gekocht und geschnitten
- 200 g Paprika, in Würfel
- 100 g Perlzwiebeln

Würzung, Wertstoffe - Dressing:

- 500 g KARTOFFELSALAT DRESSING oG, Art. Nr. 4836 0
- 200 g Ketchup
- 75 g Senf
- 35 g Honig
- 5 g SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Das Fleisch und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



KARTOFFELSALAT DRESSING oG

Art. Nr. 4836 0

Würzrichtung: Brühig, Zwiebel

Zugabe: 300-400 g/kg Kartoffeln · oder n.G



Wie wir im letzten Jahr bei der Premiere unserer Online-Seminare festgestellt haben, sind diese eine gute und auch zeitgemäße Möglichkeit, unseren Kunden trotz der anhaltenden Corona-Situation neue Rezept-Ideen, Tipps und Tricks und Produktinformationen für ihre Spezialitäten zur Verfügung zu stellen. Das hat uns der Erfolg, den wir in 2020 mit diesen Seminar-Filmen hatten, ausdrücklich gezeigt. Und natürlich ist es uns wichtig, diesen Service für unsere Kunden auch weiterhin zur Verfügung zu stellen. Bei HAGESÜD hat das eine langjährige Tradition und genießt einen hohen Stellenwert im Unternehmen.

Für mich als Referent ist der Dreh von Online-Seminarfilmen eine ganz neue Erfahrung. Aus meiner jahrelangen Praxis als Referent von Seminaren bin ich es gewohnt, live vor den Seminarteilnehmern zu sprechen, deren Reaktionen zu sehen und auf Fragen einzugehen. Diese Interaktion und das direkte Feedback sind für mich persönlich sehr wichtig. Ein gutes Seminar lebt vom Dialog mit den Teilnehmern, der die „Würze“ an solchen Veranstaltungen ausmacht. Auch den Dialog und den Austausch mit den Teilnehmern im Anschluss an die Seminare vermisse ich derzeit schon. Dagegen ist der Dreh eines Videos meiner Meinung nach eher statisch und unpersönlich. Doch bin ich froh darüber, dass wir bei HAGESÜD mit den Webinaren eine gute Möglichkeit gefunden haben, unser Wissen und unseren Service, trotz der erschwerten Bedingungen, für unsere Kunden weiterhin zur Verfügung zu stellen.

Ich freue mich aber trotzdem darauf, Sie bald einmal wieder live in einem unserer Seminare oder im Rahmen einer Fachberatung vor Ort in Ihrer Metzgerei zu treffen.

Ihr Jens Sevecke
Fachberater HAGESÜD



Wir stellen vor: Die HAGESÜD Webinare

Da aufgrund der noch andauernden Corona-Situation die umfangreiche Seminarreihe von HAGESÜD auch dieses Jahr nicht vor Ort durchgeführt werden kann, fand am 18.02.2021 ein weiterer Drehtermin von Seminarfilmen (Webinaren) mit dem Referenten Jens Sevecke aus der HAGESÜD Fachberatung und dem Kamerateam der Firma David Seitz digital content & video production statt. Diese alternative Lösung, den HAGESÜD Kunden neue Rezept-Ideen, Tipps und Tricks und auch neue Produkte in Form von Webinaren vorzustellen, hatte sich bereits im Jahr 2020 als sehr erfolgreich erwiesen.

Dabei spielte natürlich, wie bei Präsenz-Seminaren mit ca. 100 Teilnehmern, die Planung und Vorbereitung der Online-Seminare eine bedeutende Rolle. Nachdem festgelegt wurde, welche Rezept-Ideen mit welchen HAGESÜD Produkten gedreht werden sollten, wurde ein detaillierter Plan für den Drehtag erstellt. Pro Rezept-Idee wurde ein Film mit Dauer von circa 45 Minuten gedreht (mit Vor- und Nachbereitung). Ein ganzer Drehtag kann daher bis zu 7 Stunden dauern.

An diesem Tag im Februar wurden insgesamt 10 Kurzfilme mit Rezept-Ideen für Grillspezialitäten aufgenommen. Dazu wurden sämtliche Zutaten, Würzungen und Utensilien am Vortag im Seminarraum von HAGESÜD von der Abteilung Fachberatung vorbereitet. Hauptdarsteller waren dieses Mal, neben dem Referenten Jens Sevecke, vorwiegend die MARINIERSOFT® Marinaden auf Rapsöl-Basis. Dabei wurde natürlich auch die neue HAGESÜD Marinade des Jahres 2021 MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA mit Rezept-Ideen vorgestellt.

Ein erster Vorgeschmack auf die neuen Filme ist die Grillspezialität „Steak on a Stick“ mit der neuen MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA. Dieser Rezept-Film kann auf der HAGESÜD Homepage in der Rubrik Aktuelles angesehen werden. Alle weiteren 9 Webinare stehen den HAGESÜD Kunden im Login-Bereich der Homepage zur Verfügung.

Damit alle Grillrezepte in Ruhe nachvollzogen und nachgestellt werden können, wurde wie für die Präsenz-Seminare sonst auch, ein Rezeptheft mit dem Foto jeder Spezialität und der Anleitung erstellt. Dieses steht ebenfalls im Login-Bereich der Homepage zum Download zur Verfügung.

Mit den Online-Seminaren für unsere Kunden mit Ideen, Rat und Tat präsent zu sein – eine gute Idee finden wir von HAGESÜD und wünschen viel Erfolg beim Nachstellen unserer Spezialitäten für die Grill-saison 2021!