

# DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Herrlich: Picknick im Sommer!

4/2021



Bei allem Optimismus werden viele Menschen auch in diesem zweiten Jahr der Pandemie wieder ihren Urlaub und deutlich mehr Zeit zu Hause verbringen. Daher spielt des Deutschen liebstes Hobby, das Grillen, dieses Jahr eine umso wichtigere Rolle. Um Abwechslung auf den Tisch zu bringen, wird beim Grillen eine gute Vielfalt an Rezepten, Fleisch- und Wurstarten sowie Beilagen seitens der Verbraucher erwartet. Nachgefragt werden optisch und geschmacklich ansprechende Grillgerichte und auch internationale Spezialitäten, wie beispielsweise das American BBQ mit seinen würzig, lieblich und rauchig gewürzten Beef Cuts. Das ist Urlaubsfeeling pur! Eine Vielfalt an unterschiedlichen Fleischarten sowie verschiedene Arten von Grillwürsten liegen im Fokus der Verbraucher. Klassische Grillwurst-Spezialitäten lassen sich neu interpretieren. Etwa durch die Abwandlung des Füllkalibers, durch ein grobes oder feines Brät, mit einer feinen neuen Einlage, weiße Ware als Bratwurst oder umgerötet und geräuchert als (Grill-) Brühwürstchen. Die Möglichkeiten des Metzgers seinen Kunden ein vielseitiges Angebot an Grill-Spezialitäten zu bieten sind groß. Ich empfehle Ihnen unsere Gewürzmischung JÄGERLI/BRÜHWÜRSTCHEN CL oG+oA mit der intensiven Würznote Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran und den sichtbaren Kräutern auszuprobieren. Aber was ist ein Grill-Menü ohne eine leckere Beilage? Mein Tipp sind hausgemachte Salat-Variationen, die sich an klassischen Feinkostsalaten, wie Kartoffelsalat, Nudel-, Eier-, Geflügel- oder auch Rindfleischsalat orientieren. Hervorragend dafür eignet sich das Salatdressing Liquid oG aus unserem Sortiment. Ein universelles Basis-Dressing. Mit ihm sind diese Feinkostsalate und viele weitere Salat-Variationen oder sogar Anti-Pasti im Nu und mit gleichbleibend guter Qualität hergestellt. Rezept-Ideen finden Sie in dieser Ausgabe des GEWÜRZPROFIS. Ich wünsche Ihnen und uns allen eine gute und erfolgreiche Grillsaison 2021.

Ihr Christoph Bobbert  
Verkaufsleitung Nord



## Jägerbratwurst, mittelfein, nach Art einer Rostbratwurst ohne zugesetztes Glutamat, ohne allergene Rezepturbestandteile, ohne Stabilisator

Leitsätze-Nr. 2.221.11  
BEFFE nicht unter 8,5 %  
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

### Material:

30,0 kg	S III	} Grundbrät
5,0 kg	S VI (Backen)	
10,0 kg	S IX	
15,0 kg	Eis	
38,0 kg	S IV (Bauch)	} Einlage
2,0 kg	Wasser/Eis	
100,0 kg		

### Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Kochsalz
6 g	JÄGERLI/BRÜHWÜRSTCHEN CL oG+oA, Art. Nr. 0118 0
5 g	KNACKS® CL oG+oA, Art. Nr. 2167 0
2-4 g	ELDO® Natur CL oG+oA, Art. Nr. 2166 0

### Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

### Materialvorbehandlung Einlage:

Einlage mit dem Wasser/Eis und KNACKS® CL oG+oA im Tumbler bei 0,8 bar Vakuum 10-15 Minuten laufen lassen. Anschließend das Kochsalz und die Würzung zugeben, bindig mischen und im Kühlraum ca. 12 Stunden kühlen.

Vor der Verarbeitung das Einlagematerial durch die 5 mm Scheibe wolfen (einfacher Satz).

### Herstellung:

Gut gekühltes Material durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte S III mit den Würz- und 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 einkuttern, vom Eis 1/4 zugeben. Im Schnellgang Masse auf 10 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 6-8 °C kuttern. Einlagematerial mit dem Grundbrät vermischen und auf 3-4-mm Körnung zerkleinern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren. Würste bei 75-78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.



## JÄGERLI/BRÜHWÜRSTCHEN CL oG+oA

Art. Nr. 0118 0

Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran  
Zugabe: 6 g/kg



### Spareribs Kentucky Bacon

Leitsätze Nr.: 2.510.12

**Material:**

1.000 g Schweinebauch-Rippe

**Würzung, Wertstoffe pro kg:**

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

**Herstellung:**

Angeflourte Schweinebauch-Rippe in ca. 8,0 cm breite Streifen sägen.

Anschließend mit MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA marinieren.

### Chickenwings-Spieß Kansas

**Material:**

1.000 g Hähnchenflügel

**Würzung, Wertstoffe pro kg:**

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

**Herstellung:**

Hähnchenflügel mit MARINIERSOFT® Kansas oG + oA marinieren und auf Spieße stecken.

### Rib-Eye Porterhouse

Leitsätze Nr.: 2.502

**Material:**

1.000 g rundes Roastbeef

**Würzung, Wertstoffe pro kg:**

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

**Herstellung:**

Roastbeef in ca. 2 cm dicke Scheiben portionieren, anschließend mit MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA marinieren.



**MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA**

**Art. Nr. 4951 0**

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



**MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA**

**Art. Nr. 4915 0**

Würzrichtung: Paprika, Rauch  
Zugabe: 50 g / kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Kansas oG + oA · Art. Nr. 4911 0**

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

**NEU**

Für Theke &amp; Service



## Beef-Burger Mississippi

### Material:

- 1.000 g Rinderhackfleisch
- 6 Burger Bun's oder Brötchen
- 300 g Tomaten
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Gewürzgurken
- 200 g Salat
- evtl. Cheddar

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 28 g BURGER COMBI oG, Art. Nr. 0881 0
- n. G. ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG, Art. Nr. 4820 0

### Herstellung:

Rinderhackfleisch mit BURGER COMBI oG mischen.  
Burgerfleisch auf gewünschte Größe portionieren und braten.  
Burger Bun's halbieren, toasten und mit ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG bestreichen.  
Burger nach Wunsch belegen.

## Hot Dog Mississippi

### Material:

- 1.000 g Hot Dog-Brötchen (Baguette, Laugenstange od. Milchbrötchen)
- 1.000 g Bockwurst in Eigenhaut
- n. G. Gurken, Zwiebeln, Salat, Krautsalat, Käse, Salsa, Jalapenos, usw.

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

- n. G. ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG, Art. Nr. 4820 0
- n. G. RÖSTZWIEBELN, Art. Nr. 6133 0

### Herstellung:

Brötchen einschneiden und mit ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG bestreichen. Anschließend mit den restlichen Zutaten nach Belieben belegen und nochmals mit ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG garnieren.

## Pastrami Sandwich Mississippi

### Material:

- 1.000 g Baguette, Ciabatta, Focaccia o. Ä.
- 500 g Pastrami, in Scheiben
- 500 g Gurken, Tomaten und Zwiebeln, in Scheiben

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

- n. G. ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG, Art. Nr. 4820 0

### Herstellung:

Sandwich halbieren, beide Hälften mit ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG bestreichen.  
Anschließend mit den restlichen Zutaten nach Belieben belegen.



### BURGER COMBI oG

Art. Nr. 0881 0

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika  
Zugabe: 28 g / kg



### ELDORADO® Feinkostsauce MISSISSIPPI oG

Art. Nr. 4820 0

Würzrichtung: Senf, Zwiebel, Tomate  
Zugabe: nach Geschmack



## Schwäbischer Kartoffelsalat

### Material:

1.000 g Kartoffeln, gekocht und geschält

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

300–400 g Salatdressing Liquid oG, Art. Nr. 4836 0

### Herstellung:

Gekochte Kartoffeln schneiden und mit Salatdressing Liquid oG vorsichtig mischen.

## Nudelsalat mit Schinken und Honig-Senf Dressing

### Material:

1.000 g (Spiral-) Nudeln, gekocht  
200 g Kochschinken, in Streifen  
200 g Paprika, in Würfel  
evtl. Frische Kräuter

### Würzung, Wertstoffe – Dressing:

500 g Salatdressing Liquid oG, Art. Nr. 4836 0  
150 g Honig  
100 g Senf

### Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

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

## Teufelssalat

### Material:

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

### Würzung, Wertstoffe – Dressing:

500 g Salatdressing Liquid oG, Art. Nr. 4836 0  
200 g Ketchup  
75 g Senf  
35 g Honig  
1 g SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG+oA,  
Art. Nr. 0874 0

### Herstellung:

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

## Eiersalat mit Kräutern

### Material:

1.000 g gekochte Eier (20 Stück), geschnitten

### Würzung, Wertstoffe – Dressing:

250 g Salatdressing Liquid oG, Art. Nr. 4836 0  
150 g Mayonnaise  
30 g Senf

### Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.  
Eier mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



### Salatdressing Liquid oG

Art. Nr. 4836 0

Würzrichtung: Brüdig, Zwiebel

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



**Meine Empfehlung: BRATELLIN oG –  
der geschmacksneutrale Hochleistungs-  
emulgator für Ihre Brühwurstproduktion**

Bei der Herstellung von feinerkleinerten Brüh- und Bratwürsten kommt es vor allem darauf an, dass Eiweiß, Fett und Wasser fest miteinander verbunden werden. Neben einer modernen Herstellmethode ist dazu auch ein technologisch hochwirksamer Wertstoff notwendig. Dafür empfehle ich Ihnen unser Produkt BRATELLIN oG. Das mit BRATELLIN oG hergestellte Feinbrät verfügt über eine höhere Brühstabilität und führt zu weniger Brüh- und Backverlusten. So ergeben sich deutliche Konsistenzvorteile. Dank der kompakteren Brätstruktur und der guten Vernetzung von Eiweiß, Wasser und Fett erhält die Brühwurst eine besonders appetitliche, pralle Optik und einen knackigen Biss.

Soviel zu den technischen Vorteilen, die wirtschaftlichen sind nicht minder interessant. Durch die Verwendung von BRATELLIN oG entstehen deutlich weniger Brüh-, Back-, Trocken- und Räucherverluste. Die so entstehenden Kosten entfallen beim Einsatz von nur 5 g BRATELLIN oG pro kg Wurst und amortisieren die Anschaffungskosten für das Produkt. Bei Aufschnittware verhindert BRATELLIN oG das schnelle An-trocknen der Anschnittflächen. Dies lässt die Ware in der Theke optisch attraktiver aussehen. Und dadurch, dass Wasser in der Brühwurst besser gebunden ist, wirkt sich dies wiederum positiv auf die Haltbarkeit der Wurst beim Endverbraucher aus.

Für weiße Ware empfehlen wir den Einsatz von BRATELLIN oG mit Laktose für eine schönere Bräunung beim Anbraten.

Wie Sie sehen, rechnet sich der Einsatz von BRATELLIN oG von selbst und wirkt sich zudem sehr positiv auf die Qualität des Endproduktes aus. Probieren Sie es aus und glauben Sie mir es lohnt sich.

Ihr Gerhard Köhnlein,  
Verkaufsberater



## Bockwurst in Eigenhaut nach Hot-Dog Art

Leitsätze Nr. 2.221.03

BEFFE nicht unter 8%

Bindegewebeisweiß nicht über 25%

### Material:

30,0 kg	R III
10,0 kg	S III
20,0 kg	S VI (Backen)
20,0 kg	S IX
20,0 kg	Eis

100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz
5 g	WÜRSTCHEN GOLD, Art. Nr. 0062 0
5 g	KNACKS® P oG + oA, Art. Nr. 5210 2
5 g	BRATELLIN oG + oA, Art. Nr. 5103 2
1 g	SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

### Därme:

Schäldarm, Kal. 22 / 24

### Herstellung

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wölfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wölfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Die 1/2 Menge Eis einkuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern und im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern.

Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 8–10 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 40–45 °C umröten und bei 50–55 °C auf gewünschte Farbe räuchern.

Würste bei 75–78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.



Member of  SOLINA Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

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

Heßlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/9251511

www.hagesued.de ·  Hagesüd ·  Hagesuedinterspice ·  YouTube ·  amazonbusiness