

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Wohlfühlküche: Speisen, die einfach glücklich machen 6/2021

NEU

Produktion



Eine Erfolgsgeschichte made by HAGESÜD

Die GEKOCHTE METTWURST IM GELEEMANTEL ist ein absoluter Erfolgsgarant, der in keiner Metzgertheke fehlen darf.

Mitte der 90er Jahre wurde sie im Stammsitz von HAGESÜD in Hemmingen erfunden und danach vielfach kopiert.

Das Original von HAGESÜD hat die Würzrichtung Pfeffer, Zwiebel, Liebstock und ist besonders vielseitig in der Anwendung. Neu interpretiert wurde sie jetzt im Technikum von HAGESÜD in Kombination mit dem bestehenden Produkt BRATEN JUS oG+oA, das der Gekochten Mett eine goldgelbe Farbe und einen angenehm bratigen Geschmack verleiht. Sehr delikate, besonders in der kalten Jahreszeit.

Für all diejenigen, die auf Schweinefleisch, nicht aber das Geschmackserlebnis Gekochte Mettwurst im Geleemantel verzichten möchten, gibt es jetzt auch eine Variante rein mit Rindfleisch. Bei der Gekochten Mettwurst Komplettmischung „R“ (Art.Nr.4146 0) wurde die Schweinegelatine durch Rindergelatine ersetzt.

Testen Sie unser Erfolgsprodukt auch in diesen beiden neuen Variationen. Ich wünsche Ihnen hierbei einen guten Erfolg und gute Geschäfte.

Ihr Michael Dörr
Teamleiter Fachberatung

Hier gelangen Sie direkt
zu unserem Anwendungs-
Video:



Gekochte Mettwurst im Geleemantel mit Bratenjus

Material:

| | |
|----------|--|
| 48,0 kg | S II, Schultern |
| 20,0 kg | S IV, Bauch mager |
| 6,0 kg | GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG oA, Art. Nr. 5964 0 (entspricht 64 g per kg Fleisch / Wasser) |
| 26,0 kg | Wasser |
| 100,0 kg | |

Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch/Fett:
18–20 g Nitritpökelsalz

Würzung, Wertstoffe pro kg Wasser:
100 g BRATEN JUS oG+oA, Art. Nr. 7099 0

Därme:
Sterildarm, Kal. 90/50 transparent

Herstellung:

S II und S IV auf 0–minus 4 °C kühlen und Masse durch die 3–5 mm Scheibe wölfen.
BRATEN JUS oG+oA in Wasser einrühren
Gewolfenes S II und S IV mit GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG oA bindig mischen.
Kaltes Wasser langsam einarbeiten und homogen vermischen.
Zum Schluss Nitritpökelsalz einstreuen und gleichmäßig verteilen.
Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Wichtig:

Würste bei 40–45 °C Kammer- bzw. Kesseltemperatur ca. 30 Minuten umröten.
Anschließend Temperatur auf 75–78 °C erhöhen und ca. 90 Minuten garen.
Kerntemperatur: 70–72 °C.
Gebrühte Mettwurst im Geleemantel unter der Dusche oder im Wasserbad kurz abkühlen lassen.
Würste vor dem Verkauf 24 Stunden im Kühlraum hängend auskühlen lassen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch (66%), Trinkwasser, Speisegelatine (Schwein), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250), Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621, Saccharose, Säuerungsmittel: E 262, E 330, E 575, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Verdickungsmittel: E 412, Maltodextrin, Würze.



GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG oA

Art. Nr. 5964 0

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Liebstock
Zugabe: 64 g/kg Fleisch und Wasser



Schweinekotelett „Country“

Material:

1.000 g Schweinekotelett

Würzung, Wertstoffe pro kg:

n. G. PANADEN-FIX S COUNTRY oG, Art. Nr. 5957 0

Herstellung:

Kotelett mit PANADEN-FIX S COUNTRY oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

Hackfleisch-Kroketten

Material:

1.000 g Hackfleisch gemischt
300 g Gouda, gerieben
200 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro kg:

230 g FRIKADELLEN COMBI, Art. Nr. 5936 0
n. G. PANADEN-FIX S CRUNCHY oG, Art. Nr. 5959 0

Herstellung:

FRIKADELLEN COMBI mit dem Hackfleisch trocken mischen, Wasser und Gouda zugeben und nochmals gut durchmischen. Von der Frikadellen-Masse Portionen á 100 g abwägen und Kroketten formen.

Hackfleisch-Kroketten mit PANADEN-FIX S CRUNCHY oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

Hähnchenbruststreifen „India“

Material:

1.000 g Hähnchenbrust, in Streifen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

n. G. PANADEN-FIX INDIA oG, Art. Nr. 5956 0

Herstellung:

Hähnchenbruststreifen mit PANADEN-FIX INDIA oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

Bratempfehlung:

In heißem Fett in der Pfanne oder in der Fritteuse bei ca. 160 °C goldbraun braten bzw. frittieren.

Zum Dippen:

ELDORADO® Feinkostsauce Mississippi oG, Art. Nr. 4820 0

Involtini „Italia“

Material:

1.000 g Schweinerückenplatten, 3 mm dick, 20 cm lang
300 g TK- Spinat, aufgetaut
300 g Mozzarella gerieben

Würzung, Wertstoffe pro kg:

10 g PIZZA-MIX oG, Art. Nr. 1984 0
n. G. PANADEN-FIX S ITALIA oG, Art. Nr. 5955 0

Herstellung:

Schweinerückenplatten mit PIZZA-MIX oG würzen, Spinat und Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen, die Ränder links und rechts einschlagen und zusammenrollen. Involtini mit PANADEN-FIX S ITALIA oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

saftfest



PANADEN-FIX S CRUNCHY oG Art. Nr. 5959 0

Würzrichtung: Muskat, Pfeffer
Zugabe: nach Geschmack



ELDORADO® Feinkostsauce Mississippi oG Art. Nr. 4820 0

Würzrichtung: Senf, Zwiebel, Tomate
Zugabe: nach Geschmack

NEU

La Cuisine



Backhähnchen „Austria“

Material:

1.000 g Hähnchenkeulen

Würzung, Wertstoffe:

500 g NASSPANADE UNIVERSAL oG, Art. Nr. 5949 0

+

1.000 g Wasser

n. G. PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG, Art. Nr. 5951 0

Herstellung:

Die Haut der Keulen abziehen und den Schenkel im Gelenk halbieren. NASSPANADE UNIVERSAL oG mit Wasser gleichmäßig verrühren und das Fleisch durch die Flüssiganade ziehen.

Anschließend mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren.

Griechische Schnitzel-Taschen

vom Schweinerücken

Material:

Schweinerücken

Füllung:

400 g Frischkäse

400 g Krautsalat

200 g Schafskäse

Würzung pro kg Masse:

6 g KNOBLAUCHPFEFFER S oG + oA, Art. Nr. 0622 0

50 g ZWIEBELSCHEIBEN, Art. Nr. 6182 0

Außenwürzung:

n. G. PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG, Art.Nr. 5951 0

Herstellung:

Für die Füllung alle Zutaten mit der Würzung zu einer homogenen Masse vermengen. Schweinerücken mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in ca. 20 cm lange Platten schneiden. Die Füllung auftragen, Schweinerücken einschlagen und links und rechts zuspießen. Die gefüllte Grilltasche mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren. In der Pfanne braten oder im Ofen bei 160 °C ca. 20–30 Minuten garen.

Cordon Bleu

vom Schwein, paniert

Material:

1.000 g Schweinerücken

100 g Kochschinken, in Scheiben

200 g Käse, in Scheiben

Würzung, Wertstoffe:

500 g NASSPANADE UNIVERSAL oG, Art. Nr. 5949 0

+

1.000 g Wasser

n. G. PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG, Art. Nr. 5951 0

Herstellung:

Schweinerücken als Schmetterlingsscheiben portionieren und mit Kochschinken- und Käsescheiben füllen.

NASSPANADE UNIVERSAL oG mit Wasser gleichmäßig verrühren und das Fleisch durch die Flüssiganade ziehen.

Anschließend mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren.

Bratempfehlung:

Cordon Bleu in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten oder in der Fritteuse frittieren.

saftfest



**PANADEN-FIX S
FRESH GARDEN oG**
Art. Nr. 5951 0

Würzrichtung: Schnittlauch, Paprika, Pfeffer
Zugabe: nach Geschmack

+



**NASSPANADE
UNIVERSAL oG**
Art. Nr. 5949 0

Zugabe: nach Bedarf



Brutzelfleisch „Zagreb“

Schweinefleisch geschnetzelt

Material:

- 1.000 g Schweinehüfte, geschnetzelt
- 100 g Brokkoli, TK, aufgetaut
- 100 g Käse, gerieben
- 50 g Schweinebauch, geräuchert, in Würfel

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG, Art. Nr. 4886 0
- 50 g RÖSTZWIEBELN, Art. Nr. 6133 0

Herstellung:

Fleisch mit ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG und RÖSTZWIEBELN mischen, anschließend Brokkoli, Schweinebauch und Käse zugeben.

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

Herstellung:

Fleisch mit ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG mischen, restliche Zutaten zugeben.

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

Wiener Gulaschtopf

Material:

- 1.000 g Gulaschfleisch, gemischt
- 100 g Schweinebauch, geraucht, gewürfelt

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 100 g ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA, Art. Nr. 4872 1
- 100 g BALKAN-MIX oG + oA, Art. Nr. 0849 0
- 50 g Gewürzgurken

Herstellung:

Fleisch und restliche Zutaten mit ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA und BALKAN-MIX oG + oA marinieren.

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

Brutzelfleisch „Waldpilz“

Material:

- 1.000 g Schweinefleisch, geschnetzelt
- 100 g Bacon, gewürfelt
- 100 g Käse, gerieben
- 100 g BALKAN-MIX oG + oA, Art. Nr. 0849 0

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 100 – 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG, Art. Nr. 4885 1



**ELDORADO® Gewürzsauce
Waldpilze oG
Art. Nr. 4885 1**

Würzrichtung: Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne
Zugabe: 100 – 140 g/kg



**ELDORADO® Gewürzsauce
Wien oG + oA
Art. Nr. 4872 1**

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel
Zugabe: 100 – 120 g/kg



Wir sagen DANKE!

Mit dieser Ausgabe des GEWÜRZPROFIS verabschieden wir unseren langjährigen Kollegen Herrn Friedrich („Fritz“) Preiml, der im Januar 1991 in unser Unternehmen eintrat, in seinen verdienten (Un-)Ruhestand.

Im Laufe seiner Berufsjahre bei der HAGESÜD führte Herr Preiml zahlreiche Fleischwürzer-Seminare im und außer Haus durch und beriet unsere Kunden mit Rat und Tat bei vielen Ladeneröffnungen. Im Produktionsbereich war Herr Preiml ein Spezialist für die Herstellung von Kochpökelfleisch und Kochwurst. Auch hier unterstützte er unsere Kunden mit seiner Expertise.

Wir danken Herrn Preiml an dieser Stelle für seinen kompetenten und engagierten Einsatz und widmen ihm den Rezept-Tipp für eines seiner Lieblingsprodukte aus unserem Sortiment: der Leberwurst – beliebt bei Jung und Alt.

Die Anforderungen an Leberwurst sind eine stabile Umrötung, ein einzigartiger Schmelz und eine sortentypische Würzung. Alle diese Kriterien werden mit dem Produkt KRONELLA KALBSLEBERWURST ZARTROSA EXQUISIT (Art. Nr. 0375 0) in vollem Umfang erfüllt. Dieses Präparat mit würzenden Zutaten und Umröthelhilfe zeichnet sich darüber hinaus durch die raffinierte Würzrichtung Pfeffer, Macis, Ingwer, Kardamom, Zimt und einem feinen Vanillearoma aus. Als Spezialvariante für die dunkle Jahreszeit empfiehlt Herr Preiml die Apfel-Kalbfleisch-Leberwurst „Balthasar“, die mit Apfelstückchen und dem HAGESÜD Weihnachtsgewürz LEBKU verfeinert wird.

Probieren Sie es aus – Sie werden begeistert sein!



Apfel-Kalbfleisch-Leberwurst „Balthasar“

Material:

| | |
|----------|-----------------|
| 25,0 kg | Schweineleber |
| 15,0 kg | KA III, gebrüht |
| 16,0 kg | S III, gebrüht |
| 38,0 kg | S VIII, gebrüht |
| 6,0 kg | Brühe |
| 100,0 kg | |

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

| | |
|-------|---|
| 17 g | Nitritpökelsalz |
| 7 g | KRONELLA KALBSLEBERWURST ZARTROSA- EXQUISIT, Art. Nr. 0375 0, Präparat mit Umrötung |
| 5 g | ELMOX-LEBERWURSTEMULGATOR oG + oA, Art. Nr. 5701 0 |
| 1 g | GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0 |
| 2 g | CARSIN RUBINROT oG + oA, Art. Nr. 5924 0 |
| 2 g | STERILATA BRATZWIEBEL oG + oA, Art. Nr. 4854 0 |
| 4–6 g | LEBKU WEIHNACHTSGEWÜRZ oG + oA, Art. Nr. 0614 0 |
| 50 g | APFELGRANULAT, Art. Nr. 7015 0 |
| 50 g | Apfelsaft |

Werden Naturdärme gefüllt, ist der Brühverlust zusätzlich auszugleichen.

Därme:

Fettenden oder Kunstdärme, Kaliber 60

Materialvorbehandlung:

Frische Schweineleber von Gallengängen befreien. Leber fein kuttern, bis die Masse Blasen zeigt.

S III und KA III mit 17 g NPS pro kg ansalzen, 12 Stunden pökeln, bei 80 °C brühen.

S VIII ebenfalls bei 80 °C brühen.

ELMOX-LEBERWURSTEMULGATOR oG + oA im Verhältnis 1:4 in der heißen Brühe (fettfrei) bei 80 °C auflösen. APFELGRANULAT mit dem Apfelsaft quellen lassen.

Herstellung:

Gebrühtes Fleisch und Fettgewebe im Kutter (Schnellgang) mit der gelösten ELMOX-Lösung auf höchste Feinheit zerkleinern. Restliche Brühe zugeben und kuttern, bis die Emulsion erreicht ist.

Würz- und Wertstoffe, außer Nitritpökelsalz und APFELGRANULAT zugeben.

Vorzerkleinerte Leber bei 45–50 °C einkuttern und NITRITPÖKELSALZ zugeben.

Masse kuttern, bis alle Bestandteile emulgiert sind.

Anschließend das vorgequollene APFELGRANULAT einmischen.

Endtemperatur: 40–45 °C. Masse in die vorbereiteten Därme füllen. Fülltemperatur nicht unter 40 °C.

Brühtemperatur: 78–80 °C im Wasserbad bzw. in der Anlage. Kerntemperatur: 72 °C.

Würste im Wasserbad kühlen bzw. duschen.

Nachbehandlung: Würste im Kaltrauch bei 25–30 °C räuchern.

Auf Wunsch in COVAX-ÜBERZUGSMASSE, Art. Nr. 7043 0 tauchen.



Member of OLINA Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

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

www.hagesued.de ·  Hagesüd ·  Hagesuedinterspice ·  YouTube