

# Der Gewürzprofli

**HAGESÜD,**  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881



AUSGABE 5 - 2022

Anwendungen  
für Sous-Vide Garen



PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

# SOUS-VIDE GAREN

Sous-Vide Garen, das heißt Garen im Wasserbad unter Vakuum, wurde bereits in den 70er Jahren entwickelt. Sehr schonend und aromatisch garen die Speisen bei Temperaturen zwischen 40°C und 85°C. Durch das Vakuumieren der Produkte entweichen weder Geschmack noch Nährstoffe. Die Lebensmittel werden nicht nur länger haltbar gemacht, beim Marinieren unter Vakuum dringen die Aromen auch viel schneller und tiefer in die vakuumierten Produkte ein, was den Geschmack noch intensiver macht. Gart man das Ganze dann bei Niedrigtemperatur im Dampfgarer, entfaltet sich der volle Geschmack und die zarte Textur von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Hier einige Anwendungen für Sous-Vide Garen mit unseren Marinaden und Würzsaucen.

## Tipp

Dadurch, dass das komplette Gericht bereits vorgegart und vakuumiert verkauft wird, erspart es bei der Vorbereitung und Zubereitung des Gerichts enorm viel Zeit, so dass sich der Koch stressfrei den Gästen widmen kann, ohne die ganze Zeit in der Küche verschwinden zu müssen.

Schweinefilet  
30 - 40 min., Gartemperatur 58°C

Rumpsteak, 90 min.,  
Gartemperatur 58°C

Lammrücken, 30 - 40 min.,  
Gartemperatur 58°C

Entenbrust, 90 min.,  
Gartemperatur 58°C

Die Rezepte für  
das Sous-Vide Garen  
erhalten Sie gerne  
von unserer Fach-  
beratung



### MARINIERSOFT® Café de Paris oG

Art.Nr. 4902 0  
Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel,  
Petersilie, feines Butteraroma  
Zugabe: 50 g/kg



### MARINIERSOFT® Gaucho oG+oA

Art.Nr. 4948 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel,  
Ingwer, Paprika  
Zugabe: 50 g/kg



### MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG+oA

Art.Nr. 4914 0  
Würzrichtung: Thymian, Zitrone  
Zugabe: 80 g/kg



### ELDORADO® Gewürz- sauce Teriyaki oG

Art.Nr. 4881 0  
Würzrichtung: Sojasauce, Sesamseed,  
Paprika, Chili, Zwiebel  
Zugabe: 100 g/kg

Seit Juni 2020 ist Hagesüd stolzer Teil der international operierenden SOLINA GROUP.

SOLINA ist ein weltweit führender Partner in der Lebensmittelwirtschaft mit einem umfassenden Know-how, was die Entwicklung von Lebensmittelkonzepten in Hinblick auf Geschmack, Funktionalität und Gesundheit anbelangt.

Apollo ist die Food-Service Marke von SOLINA.

Seit über 25 Jahren überzeugt Apollo als kulinarische Marke mit Kräutern, Gewürzen, Saucen, Brühen und anderen Würzmitteln. Dank ausgewählter Zutaten, bei denen hochwertige Gewürze aus der ganzen Welt zum Einsatz kommen, heben die Produkte von Apollo den spezifischen Geschmack von Fleisch, Fisch und Gemüse besonders hervor.

Entdecken Sie das Apollo Professional Barbecue Sortiment, das zum Verfeinern von Grillspezialitäten entwickelt wurde.

Wir stellen Ihnen hier drei Barbecue Rubs in der praktischen Streudose aus der Apollo Professional Serie vor: Den **BARBECUE BEEF RUB**, den **BARBECUE HOT JALAPEÑO RUB** und den **BARBECUE RIB RUB**.



### Apollo BBQ BEEF RUB

Art. Nr. 72650

VPE: 580 g Streudose  
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika,  
Chili, Kaffee  
Zugabe: nach Geschmack



### Apollo BBQ HOT JALAPEÑO RUB

Art. Nr. 72640

VPE: 600 g Streudose  
Würzrichtung: Chili, Paprika,  
Knoblauch, Pfeffer



### Apollo BBQ RIB RUB

Art. Nr. 72630

VPE: 500 g Streudose  
Würzrichtung: Geräucherter  
Paprika, Ingwer, Zwiebel  
Zugabe: nach Geschmack

## Grillen im Winter mit den 3 neuen Apollo Barbecue Rubs von Hagesüd

Wintergrillen hat sich eindeutig als Trend etabliert, denn viele ambitionierte Hobby-Grillmeister wollen auch in der kalten Jahreszeit nicht auf ein gutes Barbecue verzichten.

Aber hier gilt es ein paar goldene Regeln zu beachten. So empfiehlt sich beispielsweise ein Grill mit Deckel, denn bei frostigen Temperaturen kühlt selbst die beste Feuerstelle ruckzuck aus. Das Fleisch sollte, bevor es auf den Rost kommt, auf Zimmertemperatur gebracht werden. Als Grillgut eignen sich Steaks, Filets oder Würstchen, aber auch Fleischersatz, Gemüse und Grillkäse sehr gut. Um dem Fleisch einen würzigen und individuellen Geschmack zu verleihen, empfehlen wir die 3 neuen Apollo Barbecue Rubs **APOLLO BARBECUE BEEF RUB**, **APOLLO BARBECUE JALAPEÑO RUB** und **APOLLO BARBECUE RIB RUB**. Wir raten dazu, das Fleisch, wenn es gar ist, auf einem vorgewärmten Teller mit einem heißen Getränk zu servieren – ein wahrer Genuss!



### BARBECUE HOT JALAPEÑO RUB

Art. Nr. 72640

VPE: 600 g Streudose  
Würzrichtung: Chili, Paprika,  
Knoblauch, Pfeffer  
Zugabe: nach Geschmack



### BARBECUE BEEF RUB

Art. Nr. 72650

VPE: 580 g Streudose  
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika,  
Chili, Kaffee  
Zugabe: nach Geschmack



### BARBECUE RIB RUB

Art. Nr. 72630

VPE: 500 g Streudose  
Würzrichtung: Geräucherter  
Paprika, Ingwer, Zwiebel  
Zugabe: nach Geschmack

## Genuss der schnell begeistert: Die Fix-Produkte von Hagesüd

Bei den Fix-Produkten von Hagesüd handelt es sich um Komplettprodukte, d.h. sie enthalten alle Zutaten, die für die Zubereitung eines Gerichts notwendig sind. Die Zubereitung ist daher einfach und gelingt sicher, da das Abwiegen, Dosieren und Abschmecken der einzelnen Zutaten entfällt. Die Inhaltsstoffe der einzelnen Fix-Produkte sind aufeinander abgestimmt, so ergibt sich der sehr gute Geschmack, der je nach Bedarf on top weiter verfeinert werden kann.

### SAUERBRATEN oG

Art. Nr. 59440  
Würzrichtung: Pfeffer, Wacholder,  
Senf, Lorbeer, Piment  
Zugabe: 50 g/Liter Wasser

### GULASCH-FIX CLASSIC oG

Art. Nr. 59880  
Würzrichtung: Paprika, Zwiebel  
Zugabe: 200 g/1,5 kg Fleisch  
+ 1,0 L Wasser

### LEBERKNÖDEL-FIX

Art. Nr. 59480  
Würzrichtung: Zwiebel, Muskat,  
Petersilie  
Zugabe: 240 g + Leber + Speck  
+ Wasser für 1 kg Masse

## Eine Erfolgsgeschichte made by Hagesüd: Die gekochte Mettwurst im Geleemantel!

Heidefrühstück, Frühstücksfleisch, Verspermett - dieses Produkt hat viele Namen. Das Original - die **GEKOCHTE METTWURST IM GELEEMANTEL oA** - stammt von Hagesüd. Mitte der 90er Jahre in Hemmingen erfunden, hat sich dieser Artikel schnell zu einem Bestseller im Sortiment von Hagesüd entwickelt. Ob als Aufschnittware, im großen Kaliber, im Glas/Konserve oder als Portionsware - die **GEKOCHTE METTWURST IM GELEEMANTEL oA** ist sehr vielseitig einsetzbar. Als Komplettmischung ist sie einfach in der Anwendung und gewährleistet einen sicheren und gleichbleibend guten Herstellungsprozess. Sie enthält Komponenten für Würzung, Umrötung, Bindung und Aspik.

Mit ihrer Würzrichtung Pfeffer, Zwiebel und Liebstockel ist sie sehr würzintensiv und dabei harmonisch abgerundet. Eine schmackhafte Variante für alle die auf Schweinefleisch verzichten möchten, bietet die **GEKOCHTE METTWURST IM GELEEMANTEL R oG + oA**, die auf reiner Rindergelatine basiert.

### GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG oA

Art. Nr. 59640  
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Liebstock  
Zugabe: 64 g/kg Fleisch und Wasser  
+ NPS

### GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG R oG+oA

Art. Nr. 41460  
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Liebstock  
Zugabe: 64 g/kg Fleisch und Wasser  
+ NPS

# Wildleberpastete - ein exquisiter Genuss

Wildfleisch gilt als besonders exklusives Lebensmittel, was auch auf die begrenzte Verfügbarkeit aus freier Wildbahn zurückzuführen ist. Wild ist fettarm und nährstoffreich, stammt aus der Region und wächst auf natürlichem Weg heran. Da die Tiere ihr Futter in der Natur selbst aussuchen, kommt das Fleisch ohne Medikamente aus, ist reich an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren. Die gesunde Ernährung der Tiere mit Waldfrüchten macht sich auch im Geschmack des Wildfleisches bemerkbar. Amtliche Kontrollen garantieren, dass Fleisch von gesunden Tieren regional beim Jäger angeboten wird. Das alles bewirkt, dass dieses traditionelle Herbst- und Wintergericht auch zunehmend über das ganze Jahr nachgefragt wird.

Ein besonders exquisiter Genuss für die Festtage ist eine Wildleberpastete. Zur Herstellung empfehlen wir aus unserem Sortiment das Produkt

**KRONELLA KALBSLEBERWURST ZARTROSA-EXQUISIT, Art. Nr. 0375 0**

mit der Würzrichtung Pfeffer, Macis, Ingwer, Cardamom, Zimt, Vanille und der Zugabemenge 7 g/kg.



Das Rezept für  
die Wildleberpastete  
erhalten Sie gerne  
von unserer Fach-  
beratung

Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.

**HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881**



PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH  
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260 · [www.hagesued.de](http://www.hagesued.de) · E-Mail: [info@hagesued.de](mailto:info@hagesued.de)

Hagesüd · HagesuedInterspace ·