



**Entdecke die vielen Vorteile der digitalen  
Rezeptplattform unter [www.myrazept.de](http://www.myrazept.de)**

Diese Rezeptsammlung enthält 21 Rezepte.

## INHALTSVERZEICHNIS

### BRATEN ROH

Brauerkotelett Senf-Bier OZP .....	5506805 .....	1
Entenbrust gefüllt Ricotta-Aprikose .....	5505320 .....	3
Familienroulade vom Schwein .....	5506763 .....	5
Lammlachs-Rolle OZP .....	5504002 .....	7
Putenrollbraten-Australia .....	5503996 .....	9
Schweinefilet Hubertus in Blätterteig .....	5506767 .....	11
Schweinerückenrollbraten mit Apfel-Kürbis Füllung .....	5506769 .....	13

### FÜLLUNGEN ROH

Frischkäsefüllung Jäger-Art .....	5506860 .....	15
Frischkäsefüllung Kürbis-Apfel .....	5506743 .....	16
Frischkäsefüllung Peperonata .....	5506861 .....	17
Frischkäsefüllung Toskana .....	5506859 .....	18
Füllung à l'Orange .....	5503101 .....	19
Füllung Mango Frischkäse .....	5503419 .....	20
Füllung Preiselbeeren .....	5503092 .....	21
Füllung-Kaisergemüse .....	5503082 .....	22
Füllung-Spinat-Mozzarella .....	5503085 .....	23

### GEMÜSEGERICHTE

Gemüse - Bratling .....	5506781 .....	24
-------------------------	---------------	----

### KURZBRATEN/GRILLEN ROH

Backofen-Schweinenackensteak Budapest .....	5506760 .....	25
Gefüllte Hähnchenbrust Honkong .....	5504965 .....	27
Kalbfleisch-Ecken Halloween .....	5506765 .....	29

### TASCHEN/ROULADEN ROH

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



Krautsalatpäckchen vom Schweinerücken Senf - Bier OZP ..... 5506823 .....31



REZEPT-NR.: 5506805 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	76,9	Schweinekotelett
<b>100,0 kg</b>	<b>76,9 %</b>	

**ZUGABE**

MENGE	%	ZUTATEN
7,0 kg	5,4	Frischkäse
7,0 kg	5,4	Champignons Konserve
4,0 kg	3,1	Bauchspeck
4,0 kg	3,1	<b>RÖSTZWIEBELN (1000874)</b>
1,0 kg	0,8	<b>RA-BIND (1711883)</b>
7,0 kg	5,4	<b>MAGIC SENF-BIER OZP (1713155)</b>
<b>130,0 kg</b>	<b>100,0</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Füllung herstellen aus: Champignons (abtropfen, grob hacken) ,Räucherbauch (fein würfeln), Frischkäse, RÖSTZWIEBELN und RA-BIND.
- 2.) In die Koteletts eine Tasche einschneiden, füllen und mit einem Holzspieß verschließen.
- 3.) Außenseiten mit MAGIC SENF-BIER marinieren.

**ZUBEREITUNG**

Die Koteletts ohne weitere Ölzugabe in der Pfanne braten oder bei mäßiger Hitze grillen.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

76,9% Schweinekotelett, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Champignons (Konserven) \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, SENF (Wasser, SENFsaat, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt), Speisesalz, Zucker, natürliches Aroma (u.a. SENF), Gewürze (u.a. SENFmehl, SENFsaat), Rapsöl ganz gehärtet, Weißbier (Wasser, WEIZENmalz, GERSTENmalz, Hefe, Hopfen), Zwiebeln getrocknet, Kräuter, Gemüsepaprika getrocknet), 3,1% Bauchspeck \*, Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl ungehärtet (Palm), WEIZENmehl, Speisesalz), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	868,45 kJ
Energie	207,47 kcal
Fett	13,99 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,30 g
Kohlenhydrate	2,79 g
Davon Zucker	1,17 g
Eiweiß	17,67 g
Salz	0,94 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



# ENTENBRUST GEFÜLLT RICOTTA- APRIKOSE



REZEPT-NR.: 5505320 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	73,0	Entenbrust
<b>100,0 kg</b>	<b>73,0 %</b>	

## ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
17,0 kg	12,4	Ricotta
8,5 kg	6,2	Aprikosen getrocknet
2,0 kg	1,5	<b>RA-BIND (1711883)</b>
2,0 kg	1,5	Frühlingszwiebelröllchen
500,0 g	0,4	<b>MAGIC ORANGE THYMIAN (1697573)</b>
7,0 kg	5,1	<b>MAGIC ORANGE THYMIAN (1697573)</b>
<b>137,0 kg</b>	<b>100,0</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Füllung herstellen aus: Aprikosen fein gehackt, Ricotta, Frühlingszwiebelröllchen, KALTBINDUNG und MAGIC ORANGE THYMIAN (0,4 %).
- 2.) Die Haut der Entenbrust über Kreuz einritzen. Im Schmetterlingsschnitt aufschneiden.
- 3.) Füllung aufbringen. Von der Fleischseite her die Entenbrust kompakt einrollen und diagonal über Kreuz schnüren.
- 4.) Mit MAGIC ORANGE THYMIAN marinieren.

## ZUBEREITUNG

Die Hautseite der Entenbrust in der Pfanne mit etwas Fett anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160°C auf 75°C Kerntemperatur braten.

# ENTENBRUST GEFÜLLT RICOTTA- APRIKOSE



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

73,0% Entenbrust, 12,4% Ricotta (u.a. MILCH) \*, 6,2% Aprikosen getrocknet \*, Würzmittel zum Marinieren (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Zwiebelpulver, Pfeffer getrocknet, Gewürzextrakte (u.a. Orange, Thymian), Thymian getrocknet, Knoblauch getrocknet, Honigpulver (Blütenhonig, Maltodextrin), Säuerungsmittel: Citronensäure E 330), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Frühlingszwiebeln

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.026,50 kJ
Energie	245,23 kcal
Fett	18,05 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,75 g
Kohlenhydrate	5,28 g
Davon Zucker	3,76 g
Eiweiß	14,93 g
Salz	0,68 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5506763 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	66,9	Schweinerouladen
<b>100,0 kg</b>	<b>66,9 %</b>	
<b>ZUGABE</b>		
MENGE	%	ZUTATEN
25,0 kg	16,7	Senf, mittelscharf
6,0 kg	4,0	Bacon
3,0 kg	2,0	Gewürzgurken (Konserven)
3,0 kg	2,0	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
500,0 g	0,3	<b>SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GETROCKNET (1000896)</b>
2,0 kg	1,3	<b>RA-BIND (1711883)</b>
10,0 kg	6,7	<b>MARINOX DIJON (1000668)</b>
<b>149,5 kg</b>	<b>100,0</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Füllung herstellen aus: Bauchspeck (fein würfeln), Gewürzgurken (fein würfeln), Senf, ZWIEBELSCHEIBEN HELL (trocken verarbeiten) SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN, und RA-BIND
- 2.) Füllung 5 Minuten quellen lassen.
- 3.) Rouladen überlappend auslegen, Füllung ca. 1 cm dick auftragen und glattstreichen.
- 4.) Rouladen kompakt einrollen und binden, anschließend mit MARINOX DIJON marinieren.

**ZUBEREITUNG**

Bei mittlerer Hitze anbraten, Wasser aufgießen und fertig schmoren.  
oder:  
Bei mittlerer Hitze bis zum gewünschten Garstadium garen.



# FAMILIENROULADE VOM SCHWEIN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

66,9% Schweinefleisch, SENF \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Wasser, SENF u.a. DijonSENF (12 %) (Wasser, SENFsaat, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte), Zucker, Speisesalz, Rotwein, Tomatenmark, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415, natürliches Aroma, Schalotten getrocknet, Meerrettichpulver, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E 202, Kräuter, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330), 4,0% Bacon \*, Gewürzgurken (Konserven) \*, Zwiebeln, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Schnittlauch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	634,71 kJ
Energie	151,63 kcal
Fett	7,62 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,85 g
Kohlenhydrate	3,75 g
Davon Zucker	1,37 g
Eiweiß	16,43 g
Salz	1,17 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5504002 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	72,9	Lammlachs
<b>100,0 kg</b>	<b>72,9 %</b>	

**ZUGABE**

MENGE	%	ZUTATEN
10,0 kg	7,3	Frischkäse
10,0 kg	7,3	Feta-Käse
7,0 kg	5,1	Tomaten
1,0 kg	0,7	Frühlingszwiebelröllchen
1,7 kg	1,2	<b>RA-BIND (1711883)</b>
300,0 g	0,2	<b>LAMMFLEISCHWÜRZUNG (1000594)</b>
150,0 g	0,1	<b>KRÄUTER-MEERSALZ (1000464)</b>
7,0 kg	5,1	<b>MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER OZP (1713196)</b>
<b>137,2 kg</b>	<b>100,0</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Lammlachse der Länge nach zu dünnen Platten aufschneiden.
- 2.) Füllung herstellen aus: Feta (fein würfeln), Frischkäse, Tomaten (entkernt, fein würfeln), Frühlingszwiebelröllchen, RA-BIND, LAMMFLEISCH, KRÄUTERMEERSALZ)
- 3.) Masse dünn auf die Fleischplatten aufbringen und aufrollen.
- 4.) Jeweils vier Rollen zu einem großen Braten zusammenlegen und binden.
- 5.) Außenseite mit MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER OZP marinieren.

**ZUBEREITUNG**

Im Umluftofen bei ca. 150°C 90 Minuten backen (Kerntemperatur 68°C).

# LAMMLACHS-ROLLE OZP



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

72,9% Lammfleisch, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Fetakäse (u.a. MILCH) \*, Tomaten, Würzmittel zum Marinieren mit Buttergeschmack (Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Rapsöl ganz gehärtet, Kräuter, Zwiebeln getrocknet, Aroma), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Frühlingszwiebeln, Würzmittel (Gewürze, Kräuter, Zucker, Knoblauch, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Dextrose, Speisesalz), Würzmittel (Meersalz, Dextrose, Knoblauch, Gewürze, Zwiebeln, Kräuter, Lauch)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	719,89 kJ
Energie	171,98 kcal
Fett	10,38 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,99 g
Kohlenhydrate	1,95 g
Davon Zucker	0,94 g
Eiweiß	17,51 g
Salz	1,19 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5503996 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	73,3	Putenbrust
<b>100,0 kg</b>	<b>73,3 %</b>	

**ZUGABE**

MENGE	%	ZUTATEN
13,0 kg	9,5	Frischkäse
6,0 kg	4,4	Cranberries getrocknet
6,0 kg	4,4	Aprikosen getrocknet
3,5 kg	2,6	<b>RA-BIND (1711883)</b>
1,0 kg	0,7	<b>MAGIC MANGO-CHILI (1695343)</b>
7,0 kg	5,1	<b>MAGIC MANGO-CHILI (1695343)</b>
<b>136,5 kg</b>	<b>100,0</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Putenbrust großflächig zu einer Platte aufschneiden.
- 2.) Füllung herstellen aus: Aprikosen gehackt, Cranberry, Frischkäse, RA-BIND und MAGIC MANGO-CHILI (1%)
- 3.) Die Masse ca. 0,5 cm dick auf den Fleischplatten verteilen, kompakt aufrollen, binden oder in ein Bratennetz einziehen.
- 4.) Außenseite mit MAGIC MANGO-CHILI marinieren.

**ZUBEREITUNG**

Im Umluft-Backofen bei 140°C auf eine Kerntemperatur von 74°C garen.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

73,3% Putenfleisch, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Speisesalz, Zucker, Mangostückchen getrocknet (Mango, Zucker), Rapsöl, Gemüsepaprika getrocknet, natürliches Aroma, Gewürz, Chili getrocknet), Cranberries getrocknet, Aprikosen getrocknet \*, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	768,40 kJ
Energie	183,57 kcal
Fett	7,58 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,69 g
Kohlenhydrate	8,40 g
Davon Zucker	6,22 g
Eiweiß	19,50 g
Salz	0,95 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



# SCHWEINEFILET HUBERTUS IN BLÄTTERTEIG



REZEPT-NR.: 5506767 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	71,6	Schweinefilet
<b>100,0 kg</b>	<b>71,6 %</b>	
<b>ZUGABE</b>		
MENGE	%	ZUTATEN
20,0 kg	14,3	Blätterteig (TK)
9,5 kg	6,8	<b>MARINOX HUBERTUS (1000666)</b>
3,0 kg	2,1	Frischkäse
3,0 kg	2,1	Champignons
2,0 kg	1,4	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
2,0 kg	1,4	<b>RA-BIND (1711883)</b>
100,0 g	0,1	<b>SCHNITTLAUCH GESCHNITTEN GEFRIERGETROCKNET (1004658)</b>
<b>139,6 kg</b>	<b>100,0</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Füllung herstellen aus: MARINOX HUBERTUS, Frischkäse, Champignons, ZWIEBELSCHEIBEN, RA-BIND und SCHNITTLAUCH.
- 2.) Das Schweinefilet zu einer großen Platte aufschneiden und die Füllung gleichmäßig auf die Fleischplatte auftragen. Den Rand unten und oben frei lassen.
- 3.) Das Schweinefilet zusammen rollen und in den Blätterteig einschlagen.
- 4.) In die Oberseite einige Entlüftungslöcher einstechen.

## ZUBEREITUNG

Bei 220°C im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

# SCHWEINEFILET HUBERTUS IN BLÄTTERTEIG



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

71,6% Schweinefleisch, 14,3% Blätterteig \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Wasser, Speisesalz, grüner Pfeffer, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zwiebelpulver, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma, Kräuter, Karamellzuckersirup, Knoblauch getrocknet), Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Champignons, Zwiebeln, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Schnittlauch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	750,08 kJ
Energie	179,19 kcal
Fett	9,23 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,10 g
Kohlenhydrate	7,33 g
Davon Zucker	0,40 g
Eiweiß	16,26 g
Salz	0,97 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SCHWEINERÜCKENROLLBRATEN MIT APFEL-KÜRBIS FÜLLUNG



REZEPT-NR.: 5506769 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	74,1	Schweinerücken
<b>100,0 kg</b>	<b>74,1 %</b>	
<b>ZUGABE</b>		
MENGE	%	ZUTATEN
16,5 kg	12,2	Frischkäse
8,4 kg	6,2	<b>MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN (1712349)</b>
2,2 kg	1,6	<b>RA-BIND (1711883)</b>
1,5 kg	1,1	<b>APFELGRANULAT GESCHWEFELT (1000891)</b>
1,4 kg	1,0	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
2,0 kg	1,5	<b>WÜRZÖL SPEZIAL (1000692)</b>
3,0 kg	2,2	<b>SAMBA SVS (1000628)</b>
<b>135,0 kg</b>	<b>100,0</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Füllung herstellen aus Frischkäse, MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN, RA-BIND, APFELGRANULAT, ZWIEBELSCHEIBEN und 10 Minuten quellen lassen.
- 2.) Den Schweinerücken großflächig zu einer Platte aufschneiden.
- 3.) Die Füllung 0,5-1 cm dick auf die Fleischplatte auftragen.
- 4.) Aufrollen und in Abständen von 1,5 cm binden.
- 5.) Mit WÜRZÖL SPEZIAL marinieren und mit SAMBA würzen.

## ZUBEREITUNG

Je nach Dicke des Bratens ca. 90-120 Minuten im Backofen bei 140°C garen auf eine Kerntemperatur von 65°C.

# SCHWEINERÜCKENROLLBRATEN MIT APFEL-KÜRBIS FÜLLUNG



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

74,1% Schweinefleisch, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Kürbiswürfel, Karottenstifte, Tomatenmark, Kokosnusscreme (Kokosnussmilch, Zucker, Speisesalz), Zwiebelscheiben, Speisesalz, Zitronensaft, Gewürze, Ingwerpaste (Ingwer, Essig), Rosa Beeren, Kräuter, Gewürzextrakte), Würzmittel (Speisesalz, Gewürze, SESAM, Aroma (u.a. Raucharoma), Palmfett teilweise gehärtet, Zwiebeln, Zitronenschalen, Gemüsepaprika, Schalotten, Knoblauch, Kräuter), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Gewürzextrakte, Zitronenöl), 1,1% Apfelgranulat geschwefelt (Apfelgranulat, Konservierungsstoff: NatriummetabisULFIT E 223), Zwiebeln

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	968,26 kJ
Energie	231,32 kcal
Fett	13,70 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,81 g
Kohlenhydrate	3,67 g
Davon Zucker	1,59 g
Eiweiß	23,06 g
Salz	1,90 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5506860 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
55,0 kg	55,0	Frischkäse
28,0 kg	28,0	MARIFIX JÄGERART (1000502)
10,0 kg	10,0	GEMÜSEMIX RUSTIKAL (1000614)
7,0 kg	7,0	RA-BIND (1711883)
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

### HERSTELLUNG

Alle Zutaten vermengen und 10 Minuten quellen lassen.

### UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

#### ZUTATEN

55,0% Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Stockschwämmchen, Wasser, Zwiebelscheiben/-pulver (u.a. Röstzwiebeln getrocknet mit WEIZENmehl paniert), Karotten, SAHNEpulver (SAHNE, MagerMILCH), Zucker, Speisesalz, Aroma, Kräuter, Dextrose, Knoblauch getrocknet, Gewürze), Gemüse Mischung getrocknet (Zwiebeln, Karotten, Gemüsepaprika, Tomaten), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

#### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.151,15 kJ
Energie	275,01 kcal
Fett	19,60 g
Davon gesättigte Fettsäuren	11,90 g
Kohlenhydrate	14,06 g
Davon Zucker	5,63 g
Eiweiß	9,58 g
Salz	1,81 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.





REZEPT-NR.: 5506743 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
28,0 kg	28,0	<b>MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN (1712349)</b>
55,0 kg	55,0	Frischkäse
5,0 kg	5,0	<b>APFELGRANULAT GESCHWEFELT (1000891)</b>
5,0 kg	5,0	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
7,0 kg	7,0	<b>RA-BIND (1711883)</b>
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

Sämtliche Rezepturbestandteile vermengen und 10 Minuten quellen lassen.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

55,0% Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Kürbiswürfel, Karottenstifte, Tomatenmark, Kokosnusscreme (Kokosnussmilch, Zucker, Speisesalz), Zwiebelscheiben, Speisesalz, Zitronensaft, Gewürze, Ingwerpaste (Ingwer, Essig), Rosa Beeren, Kräuter, Gewürzextrakte), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), 5,0% Apfelgranulat geschwefelt (Apfelgranulat, Konservierungsstoff: NatriummetabiSULFIT E 223), Zwiebeln

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	1.076,42 kJ
Energie	257,16 kcal
Fett	17,78 g
Davon gesättigte Fettsäuren	11,03 g
Kohlenhydrate	14,54 g
Davon Zucker	6,79 g
Eiweiß	8,59 g
Salz	1,65 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



REZEPT-NR.: 5506861 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
55,0 kg	55,0	Frischkäse
28,0 kg	28,0	MARIFIX MILD CHILI (1704161)
10,0 kg	10,0	GEMÜSEMIX RUSTIKAL (1000614)
7,0 kg	7,0	RA-BIND (1711883)
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

55,0% Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Gemüsepaprika, Wasser, Chiliwürfel, Dextrin, Honig, Tomatenmark, Apfelmus (Apfel, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker), Speisesalz, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zuckerrübensirup, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Chilizubereitung (Chili, Essig, Speisesalz), Zwiebelpulver), Gemüse Mischung getrocknet (Zwiebeln, Karotten, Gemüsepaprika, Tomaten), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Eiweisspulver, Tapiokastärke)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	1.116,99 kJ
Energie	266,85 kcal
Fett	17,83 g
Davon gesättigte Fettsäuren	10,80 g
Kohlenhydrate	16,39 g
Davon Zucker	7,17 g
Eiweiß	9,04 g
Salz	1,61 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5506859 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
55,0 kg	55,0	Frischkäse
28,0 kg	28,0	<b>MARIFIX TOSKANA (1000564)</b>
10,0 kg	10,0	<b>GEMÜSEMIX NAPOLI (1000605)</b>
7,0 kg	7,0	<b>RA-BIND (1711883)</b>
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

Alle Zutaten vermengen und 10 Minuten quellen lassen.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

55,0% Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Gemüsepaprika, Tomatenmark, Zwiebelscheiben/-pulver, Olivenscheiben, Tomatenstücke, Zucchini getrocknet, Rotwein, Kräuter, Speisesalz, Knoblauchpulver, Speisewürze, Gewürze, Gewürzextrakte), Gemüse Mischung getrocknet (Gemüsepaprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Eiweisspulver, Tapiokastärke)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	1.072,71 kJ
Energie	256,27 kcal
Fett	18,10 g
Davon gesättigte Fettsäuren	10,85 g
Kohlenhydrate	11,98 g
Davon Zucker	5,63 g
Eiweiß	9,69 g
Salz	1,47 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.





REZEPT-NR.: 5503101 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
45,0 kg	45,0	Frischkäse
22,0 kg	22,0	Frühlingszwiebeln
22,0 kg	22,0	Orangenkonfitüre
11,0 kg	11,0	RA-BIND (1711883)
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Frischkäse, Frühlingszwiebelringe, Orangenkonfitüre und RA-BIND zu einer homogenen Masse vermengen.
- 2.) Masse 5-10 Minuten quellen lassen.

**SONSTIGES**

Tipp: Geeignet zum Füllen von Taschen, Säckchen, Rouladen (ca. 50-70 g) und Braten.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Frühlingszwiebeln, 22,0% Orangenkonfitüre \*, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, EI-Eiweisspulver, Tapiokastärke)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	1.082,41 kJ
Energie	258,59 kcal
Fett	14,32 g
Davon gesättigte Fettsäuren	8,82 g
Kohlenhydrate	24,11 g
Davon Zucker	16,02 g
Eiweiß	7,49 g
Salz	0,51 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



REZEPT-NR.: 5503419 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
11,0 kg	11,0	<b>HOT MANGO (1001508)</b>
11,0 kg	11,0	Mango
6,6 kg	6,6	<b>RA-BIND (1711883)</b>
66,0 kg	66,0	Frischkäse
2,0 kg	2,0	<b>PAPRIKACHIPS ROT GETROCKNET 1-3 MM (1000880)</b>
3,4 kg	3,4	Mangosaft
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Mango würfeln.
- 2.) Alle Zutaten miteinander vermengen und ca. 5 Minuten quellen lassen, anschließend nochmals gut durchmengen.

**SONSTIGES**

Tipp: Geeignet zum Füllen von Taschen, Säckchen, Rouladen und Braten.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

66,0% Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzsauce (Glukosesirup, Mangopüree, Zucker, Speisesalz, Gemüsepaprika getrocknet, Wasser, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E 412, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E 202), 11,0% Mango, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), 3,4% Mangosaft \*, Gemüsepaprika

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	1.200,26 kJ
Energie	286,74 kcal
Fett	20,98 g
Davon gesättigte Fettsäuren	12,90 g
Kohlenhydrate	14,87 g
Davon Zucker	9,29 g
Eiweiß	9,15 g
Salz	0,72 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.





REZEPT-NR.: 5503092 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
37,0 kg	37,0	Frischkäse
38,0 kg	38,0	Preiselbeeren Konserve
19,0 kg	19,0	gemahlene Haselnüsse
500,0 g	0,5	<b>ZIMT GEMAHLEN (1000856)</b>
5,5 kg	5,5	<b>RA-BIND (1711883)</b>
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

Alle Zutaten miteinander vermengen.

**SONSTIGES**

Tipp: Geeignet zum Füllen von Taschen, Säckchen, Rouladen (ca. 50-70 g) und Braten.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

38,0% Preiselbeeren (Konserve) \*, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, HASELNÜSSE, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Cassia-Zimt

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	1.437,11 kJ
Energie	343,33 kcal
Fett	23,85 g
Davon gesättigte Fettsäuren	8,25 g
Kohlenhydrate	22,50 g
Davon Zucker	19,19 g
Eiweiß	8,56 g
Salz	0,39 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



REZEPT-NR.: 5503082 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
45,0 kg	45,0	Kaisergemüse TK
12,0 kg	12,0	Emmentaler
24,0 kg	24,0	Schmand
9,0 kg	9,0	Kochschinken
2,0 kg	2,0	<b>MAGIC TYP GRILLBUTTER (1000703)</b>
3,0 kg	3,0	<b>RÖSTZWIEBELN (1000874)</b>
5,0 kg	5,0	<b>RA-BIND (1711883)</b>
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Emmentaler reiben. Kochschinken fein würfeln.
- 2.) Kaisergemüse mit heißem Wasser abspülen, gut ausdrücken und fein hacken.
- 3.) Mit den restlichen Zutaten gut vermengen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

**SONSTIGES**

Tipp: Geeignet zum Füllen von Taschen, Säckchen, Rouladen (ca. 50-70 g) und Braten.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

45,0% Kaisergemüse TK \*, Schmand (u.a. MILCH) \*, Emmentaler (u.a. MILCH) \*, 9,0% Kochschinken \*, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl ungehärtet (Palm), WEIZENmehl, Speisesalz), Würzmittel zum Marinieren mit Buttergeschmack (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Speisesalz, Rapsöl, Zucker, Gemüsepaprika getrocknet, Speisewürze, Aroma, Gewürze, Kräuter)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	765,08 kJ
Energie	182,78 kcal
Fett	14,03 g
Davon gesättigte Fettsäuren	7,76 g
Kohlenhydrate	6,45 g
Davon Zucker	2,33 g
Eiweiß	7,28 g
Salz	0,71 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



REZEPT-NR.: 5503085 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
51,0 kg	51,0	Blattspinat (TK)
17,0 kg	17,0	Mozzarella
14,0 kg	14,0	Schmand
7,0 kg	7,0	Salami
4,5 kg	4,5	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
1,0 kg	1,0	<b>MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER (1000704)</b>
5,5 kg	5,5	<b>RA-BIND (1711883)</b>
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Spinat unter heißem Wasser auftauen, ausdrücken und fein hacken.
- 2.) Alle Zutaten gut miteinander bindig mengen.
- 3.) 10 Minuten nachquellen lassen.

**SONSTIGES**

Tipp: Geeignet zum Füllen von Taschen, Säckchen, Rouladen (ca. 50-70 g) und Braten.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

51,0% Blattspinat, 17,0% Mozzarella (u.a. MILCH) \*, Schmand (u.a. MILCH) \*, 7,0% Salami \*, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Zwiebeln, Würzmittel zum Marinieren mit Buttergeschmack (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Speisesalz, Zucker, Kräuter, Zwiebeln getrocknet, Aroma)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	690,86 kJ
Energie	165,05 kcal
Fett	11,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,03 g
Kohlenhydrate	7,61 g
Davon Zucker	1,21 g
Eiweiß	7,67 g
Salz	0,51 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.





REZEPT-NR.: 5506781 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
60,0 kg	60,0	Brokkoli (TK)
20,0 kg	20,0	Frischkäse
10,0 kg	10,0	Emmentaler, gerieben
2,0 kg	2,0	<b>MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER (1000704)</b>
8,0 kg	8,0	<b>RA-BIND (1711883)</b>
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Brokkoli mit heißem Wasser gut abspülen, um das Auftauwasser zu entfernen.
- 2.) Brokkoli ausdrücken und fein hacken.
- 3.) Mit den restlichen Zutaten gut vermengen und 5-10 Minuten quellen lassen.
- 4.) Gemüsebratlinge formen, z.B. mit einer Hacksteakpresse.

**ZUBEREITUNG**

In nicht zu heißem Fett goldgelb ausbacken.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

60,0% Brokkoli, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Emmentaler (u.a. MILCH) \*, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Würzmittel zum Marinieren mit Buttergeschmack (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Speisesalz, Zucker, Kräuter, Zwiebeln getrocknet, Aroma)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	708,02 kJ
Energie	169,15 kcal
Fett	10,88 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,17 g
Kohlenhydrate	7,57 g
Davon Zucker	2,27 g
Eiweiß	9,09 g
Salz	0,63 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

# BACKOFEN-SCHWEINENACKENSTEAK BUDAPEST



REZEPHT-NR.: 5506760 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	69,1	Schweinenackensteak
<b>100,0 kg</b>	<b>69,1 %</b>	

**ZUGABE**

MENGE	%	ZUTATEN
15,0 kg	10,4	Doppelrahmfrischkäse
12,0 kg	8,3	Gemüsepaprika rot, gelb, grün (TK)
7,5 kg	5,2	Kochschinken, gewürfelt
2,5 kg	1,7	<b>RA-BIND (1711883)</b>
300,0 g	0,2	<b>ROSA BEEREN (1000813)</b>
7,5 kg	5,2	<b>MARINOX BUDAPEST (1000659)</b>
<b>144,8 kg</b>	<b>100,0</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Gemüsepaprika und Kochschinken fein würfeln.
- 2.) Aus Frischkäse, Gemüsepaprika, ROSA BEEREN, Kochschinken und RA-BIND das Topping (Masse) herstellen.
- 3.) Schweinenackensteak mit MARINOX BUDAPEST marinieren und in eine Backofenschale einsetzen.
- 4.) Das Topping mit einem Spritzbeutel auf das Schweinenackensteak auftragen.

**ZUBEREITUNG**

Im vorgeheizten Backofen bei 180°-190°C ca. 12-15 Minuten garen.



# BACKOFEN-SCHWEINENACKENSTEAK BUDAPEST



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

69,1% Schweinefleisch, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Gemüsepaprika, 5,2% Kochschinken \*, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Tomatenmark, Speisesalz, Paprikapaste (Paprika, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zucker, Speisesalz, Gewürze), Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zwiebeln getrocknet, Gewürz, Zucker, Gemüsepaprika getrocknet, Knoblauch getrocknet, Gewürzextrakte, Kräuter), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Rosa Beeren

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	833,20 kJ
Energie	199,05 kcal
Fett	14,15 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,08 g
Kohlenhydrate	2,45 g
Davon Zucker	1,21 g
Eiweiß	15,37 g
Salz	0,83 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST HONKONG



REZEPT-NR.: 5504965 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	75,8	Hähnchenbrustfilet
<b>100,0 kg</b>	<b>75,8 %</b>	

## ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
8,5 kg	6,4	Frischkäse
20,0 kg	15,2	China-Gemüse (TK)
1,3 kg	1,0	<b>ASIA WÜRZUNG (1000479)</b>
200,0 g	0,2	<b>RA-BIND (1711883)</b>
1,4 kg	1,1	<b>WÜRZÖL SPEZIAL (1000692)</b>
600,0 g	0,5	<b>THAI 7-SPICE (1000589)</b>
<b>132,0 kg</b>	<b>100,0</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) In die Hähnchenbrustfilets eine Tasche schneiden.
- 2.) Füllung herstellen aus: Chinagemüse (aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt), ASIAWÜRZUNG, Frischkäse und RA-BIND.
- 3.) Die Füllung gleichmäßig in die Taschen füllen.
- 4.) Die Filets rollen und binden.
- 5.) Außenseite mi WÜRZÖL SPEZIAL und THAI 7 SPICE würzen.

## ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten oder bis zum gewünschten Garstadium grillen.

# GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST HONKONG



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

75,8% Hähnchenbrust, China-Gemüse \*, Frischkäse (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Gewürzextrakte, Zitronenöl), Würzmittel (Speisesalz, Zucker, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Knoblauch, Gewürze, Aroma, Petersilie), Würzmittel (Gewürze, Speisesalz, Zwiebeln, Dextrose, Knoblauch, Zitronenschalen, Gemüsepaprika, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	492,64 kJ
Energie	117,69 kcal
Fett	3,76 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,53 g
Kohlenhydrate	1,49 g
Davon Zucker	0,93 g
Eiweiß	19,06 g
Salz	0,82 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



REZEPT-NR.: 5506765 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	70,4	Kalbfleisch
<b>100,0 kg</b>	<b>70,4 %</b>	
<b>ZUGABE</b>		
MENGE	%	ZUTATEN
29,0 kg	20,4	<b>MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN (1712349)</b>
3,0 kg	2,1	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
2,0 kg	1,4	<b>RA-BIND (1711883)</b>
8,0 kg	5,6	<b>MAGIC PINK PEPPER (1000383)</b>
<b>142,0 kg</b>	<b>100,0</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Aus dem Kalbfleisch auf der Aufschnittmaschine Stufe 4 dünne Rouladen/Platten schneiden.
- 2.) Eine Füllung herstellen aus MARIFIX KÜRBIS-ROSA BEEREN, ZWIEBELSCHEIBEN und RA-BIND und ca. 5 Minuten quellen lassen.
- 3.) Die Rouladen längs auf der Arbeitsplatte auflegen und unten rechts die Füllung auftragen.
- 4.) Die linke untere Ecke über die Füllung legen.
- 5.) Die rechte untere Ecke zur linken oberen Ecke legen und mit der rechten oberen Ecke die Tasche verschließen, so dass ein Dreieck entsteht.
- 6.) Mit MAGIC PINK PEPPER marinieren.

**ZUBEREITUNG**

Bei mäßiger Hitze in der Pfanne braten.

**KALBFLEISCH-ECKEN HALLOWEEN****UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

70,4% Kalbfleisch, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Kürbiswürfel, Karottenstifte, Tomatenmark, Kokosnusscreme (Kokosnussmilch, Zucker, Speisesalz), Zwiebelscheiben, Speisesalz, Zitronensaft, Gewürze, Ingwerpaste (Ingwer, Essig), Rosa Beeren, Kräuter, Gewürzextrakte), Würzmittel zum Marinieren (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Rapsöl, Speisesalz, rosa Beeren getrocknet, Zucker, natürliches Aroma, Kräuter), Zwiebeln, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke)

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	536,70 kJ
Energie	128,22 kcal
Fett	4,82 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,98 g
Kohlenhydrate	4,71 g
Davon Zucker	2,44 g
Eiweiß	15,80 g
Salz	1,55 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# KRAUTSALATPÄCKCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN SENF - BIER OZP



REZEPT-NR.: 5506823 | STAND: 18.05.2020

MENGE	%	ZUTATEN
<b>Grundmaterial</b>		
100,0 kg	62,7	Schweinerücken
<b>100,0 kg</b>	<b>62,7 %</b>	
<b>ZUGABE</b>		
MENGE	%	ZUTATEN
24,0 kg	15,0	Tzatziki
16,0 kg	10,0	Krautsalat
6,5 kg	4,1	<b>RA-BIND (1711883)</b>
5,0 kg	3,1	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
8,0 kg	5,0	<b>MAGIC SENF-BIER OZP (1713155)</b>
<b>159,5 kg</b>	<b>100,0</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Krautsalat gut ausdrücken, etwas hacken und mit Tzatziki, RA-BIND und ZWIEBELSCHEIBEN zu einer Füllung vermengen.
- 2.) Die dicke Sehne vom Schweinerücken entfernen.
- 3.) Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4 von der flachen Seite her zu ca. 20 cm langen Platten aufschneiden.
- 4.) 2 Fleischplatten zu einem auf dem Kopf stehenden Kreuz übereinander legen.
- 5.) An der Stelle, wo die Platten übereinander liegen die Füllung auftragen.
- 6.) Die unteren Seiten links und rechts über die Füllung legen.
- 7.) Anschließend das Paket nach oben aufrollen, damit ein Päckchen entsteht, ggf. mit Rollbratengarn verschnüren oder mit Spießen fixieren.
- 8.) Mit MAGIC SENF-BIER marinieren.

## ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze mit etwas Öl in der Pfanne braten oder im Backofen garen.



# KRAUTSALATPÄCKCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN SENF - BIER OZP

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

62,7% Schweinefleisch, Tzatziki (u.a. MILCH) \*, 10,0% Krautsalat \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, SENF (Wasser, SENFsaat, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt), Speisesalz, Zucker, natürliches Aroma (u.a. SENF), Gewürze (u.a. SENFmehl, SENFsaat), Rapsöl ganz gehärtet, Weißbier (Wasser, WEIZENmalz, GERSTEnmalz, Hefe, Hopfen), Zwiebeln getrocknet, Kräuter, Gemüsepaprika getrocknet), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Eiweißpulver, Tapiokastärke), Zwiebeln

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	840,60 kJ
Energie	200,82 kcal
Fett	10,07 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,09 g
Kohlenhydrate	6,44 g
Davon Zucker	1,92 g
Eiweiß	20,43 g
Salz	1,50 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.