

Herbst/Winter 2023

# Ideen WERK

Das Magazin von RAPS



MIT „BUDAPEST“ FING  
ALLES AN!

**ALLES GUTE ZUM  
WÜRZIGSTEN!**



Wir feiern 40 Jahre Marinox!

# MEHR ALS EIN GRUND ZUM FEIERN.

Vor 40 Jahren begann mit unseren MARINOX-Marinaden eine unglaubliche Erfolgsgeschichte, die RAPS als Unternehmen nachhaltig geprägt hat. Dieses Jubiläum zelebrieren wir in dieser Ausgabe mit dem Neuprodukt MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE und unseren weiteren Marinaden. Außerdem feiern wir die ständig wachsende Vielfalt an leckeren Rezepten und neuen Ideen im RAPS-Universum. Ob mit leckeren Leberwurstvarianten, trendigen Wildgerichten oder exotischen Geschmackserlebnissen im Mini-Format – die RAPS-Erfolgsgeschichte hat noch viele spannende Kapitel für Sie parat. Aber jetzt wird erstmal gefeiert!

## INHALT

- 04 Zum würzigsten Jubiläum**  
Wir feiern 40 Jahre Marinnox!
- 08 Vielfältige Leberwurst**  
Ein beliebter Klassiker mit neuem Potential.

# 04



# 8



- 10 Auf Herz und Nieren geprüft**  
Die sichere Leberwurstherstellung.



# 10

IDEENWERK

# 12



- 12 Wild auf Wild**  
Aktueller Trend:  
So wild isst Deutschland.
- 14 Fix und lecker**  
Unsere Fixprodukte für eine einfache und schnelle Zubereitung.
- 16 Genuss im Glas**  
Das Rundum-sorglos-Paket für hochwertige Gerichte.



# 14

# 16



# 17

IDEENWERK

- 17 Was Mousse, das muss!**  
Leckere Süßspeisen, auf die man nicht verzichten kann.
- 18 myRAzept**  
Nützliches Tool und inspirierende Rezeptplattform für das Metzgerhandwerk von morgen.
- 19 Neu: MAGIC MINI MIX**  
Großartige Geschmacksvielfalt in kleinen Dosen.
- 19 Echt exotisch: Biova**  
Authentische und exotische Neuheiten aus der Welt der Gewürze.



# 19



Es ist gut vier Jahrzehnte her, dass wir die erste Marinade „MARINOX BUDAPEST“ und damit das Konzept „Schnelle Pfannen für die Convenience-Theke“ in Deutschland vorstellten. Dass diese damals höchst innovative Idee auf großen Kundenzuspruch treffen würde, hatten wir geahnt – schließlich waren wir von unserem Produkt überzeugt. Doch mit einem derartigen Erfolg über einen so langen Zeitraum hatten selbst wir nicht gerechnet. Es erfüllt uns mit großem Stolz, zu sehen, dass diese Produkte heute der Maßstab in der Convenience-Theke sind und hoffentlich noch für viele Jahre bleiben. Um an diesen Erfolg anzuschließen, haben wir zum Jubiläum „40 Jahre MARINOX“ eine neue exklusive Marinade entwickelt: MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE.

**MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE**  
1720950-001/002

**Geschmack:** würzig-cremig mit Rapsöl, Zwiebeln, geschrotetem Pfeffer, Käsepulver und Trüffelnote  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/5,0 kg

LECKERE  
KÄSENOTE

NEU

ZU  
FINDEN AUF  
**myRazepT**

**SCHWEINEFILETPFÄNNCHEN  
TRÜFFEL-KÄSE STYLE**

Rezeptnummer: 5507633

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/19846](http://www.myrazept.de/recipes/19846)

EINE ECHTE  
ERFOLGS-  
GESCHICHTE

**GOURMET-SCHWEINEFILET  
TRÜFFEL STYLE**

Rezeptnummer: 5507629

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinefilet
1 kg	<b>MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE (1720950)</b>
2,3 kg	Gorgonzola
1,2 kg	Lachsschinken

**HERSTELLUNG**

1. Das Schweinefilet entsprechend der Größe der Backfenschale zuschneiden.
2. In das Filet 5 Kerben einschneiden und mit **MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE** marinieren.
3. Die eingeschnittenen Kerben des Filets abwechselnd mit Gorgonzola und Lachsschinken füllen und das Filet in eine Backfenschale einsetzen.

**ZUBEREITUNG**

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 25–30 Minuten braten.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/18886](http://www.myrazept.de/recipes/18886)

**TRÜFFEL-SCHWEINEMEDAILLONS  
IM BLÄTTERTEIGMANTEL**

Rezeptnummer: 5507628

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/18885](http://www.myrazept.de/recipes/18885)

**UNSERE TOP**

5

**KULMBACHER BIERMARINADE**  
1000596-003 / 007

LECKER-  
DEFTIG

**Geschmack:** herb-würzig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

**MARINOX BUDAPEST**  
1000659-005 / 008

WÜRZIGE  
PAPRIKANOTE

**Geschmack:** würzig-pikant  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/4,8 kg

**MARINOX CAPRI**  
1000693-004 / 009

FRUCHTIG-  
TOMATIG

**Geschmack:** mediterran-tomatig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/5,5 kg

**MARINOX HUBERTUS**  
1000666-007 / 009

MIT  
PILZNOTE

**Geschmack:** würzig – mit Pilzgeschmack  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/5,0 kg

**MARINOX KNOBLI**  
1000669-006 / 010

TOLLE  
KNOBLAUCHNOTE

**Geschmack:** würzig – mit Kräuter-Knoblauchnote  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/5,0 kg

# TRENDSETTER FÜR DIE CONVENIENCE-THEKE

Mit unseren MARINOX Marinaden setzen wir heute wie damals Maßstäbe in Qualität, Geschmack und Verarbeitung. Immer cleanere Rezepturen, der Verzicht auf Palmöl sowie neue Geschmacksrichtungen werden dem wachsenden Bedürfnis nach großer Vielfalt und tadelloser Optik gerecht. Davon profitieren nicht nur Sie, sondern auch Ihre Kunden, die sich mit Beginn der kälteren Zeit auf deftige und gehaltvolle Gerichte freuen.

**MARINOX DIJON**  
1000668-002 / 003

JETZT NOCH INTENSIVER

**Geschmack:** würzig – jetzt noch intensiverer Senfgeschmack, mit grobkörnigem Senf und leichter, fruchtiger Note  
**Gebinde:** Eimer à 2,5kg/5,0kg

**MARINOX FLORENZ**  
1000672-002 / 004

INTENSIVERER KÄSEGESCHMACK

**Geschmack:** mediterran – intensivere Käsenote, mit Oreganoextrakt, Rosmarin und Basilikum abgerundet  
**Gebinde:** Eimer à 2,5kg/4,8kg



## ZWIEBELSCHWEINEBRATEN DIJON

Rezeptnummer: 5501166

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/21386](http://www.myrazept.de/recipes/21386)

## PUTENRAGOUT FLORENZ

Rezeptnummer: 5500863

MENGE	BEZEICHNUNG
10kg	Putenfleisch
1,56kg	Champignons, Konserve
1,56kg	Gemüsepaprika, rot, gelb, grün (TK)
1,56kg	<b>MARINOX FLORENZ (1000672)</b>
234g	<b>ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)</b>
703g	Trinkwasser

### HERSTELLUNG

- ZWIEBELSCHEIBEN** in Wasser einweichen.
- Putenfleisch würfeln und mit **MARINOX FLORENZ** vermengen.
- Champignons abspülen/abtropfen lassen. Paprika in Streifen schneiden.
- Alle Zutaten vermengen.

### ZUBEREITUNG

Mit etwas Öl in einer vorgeheizten Pfanne anbraten und unter geschlossenem Deckel durchgaren.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/21373](http://www.myrazept.de/recipes/21373)

IDEENWERK

## VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Palmölfreie Rezepturen
- Hohe Fleischveredlung
- Homogene Verteilung
- Verbesserte Rezepturen
- Verbesserte Produkthaftung und Deckkraft

**MARINOX PFEFFERRAHM**  
1000684-005 / 007

JETZT MEHR PFEFFERGESCHMACK

**Geschmack:** cremig-pfeffrig, jetzt mehr Pfeffergeschmack (mit Pfefferöl)

**Gebinde:** Eimer à 2,5kg/5,0kg

ZU FINDEN AUF  
**myRazept**

## CHICKEN-LOLLI VON DER HÄHNCHENKEULE MEXICO

Rezeptnummer: 5507634

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/19847](http://www.myrazept.de/recipes/19847)

**MARINOX MEXICO**  
1000664-004 / 010

NOCH AUTHENTISCHER

**Geschmack:** scharf – jetzt authentischer Geschmack mit Cumin

**Gebinde:** Eimer à 2,5kg/5,0kg

**MARINOX TANDOORI**  
1695317-001

MEHR PAPRIKAGESCHMACK

**Geschmack:** exotisch-scharf, mehr Paprikageschmack, Schärfe erhöht, authentischer Geschmack

**Gebinde:** Eimer à 2,5kg

## HÄHNCHENBRUSTFILET TANDOORI

Rezeptnummer: 5507626

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/21419](http://www.myrazept.de/recipes/21419)



## RINDFLEISCH-ZWIEBELPFANNE FEINSCHMECKER ART

Rezeptnummer: 5507627

MENGE	BEZEICHNUNG
10kg	Rindfleisch
1,39kg	Lauch
1,39kg	rote Zwiebeln
1,11kg	<b>MARINOX PFEFFERRAHM (1000684)</b>

### HERSTELLUNG

- Rindfleisch und Lauch in Streifen schneiden.
- Zwiebeln in Ringe oder Spalten schneiden.
- MARINOX PFEFFERRAHM** zugeben und mit allen Zutaten vermengen.

### ZUBEREITUNG

Mit etwas Öl in einer vorheizten Pfanne ca. 5 Minuten anbraten und unter geschlossenem Deckel durchgaren.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/21420](http://www.myrazept.de/recipes/21420)



# ES LEBE(R) DIE VIELFALT!

## Entdecken Sie unsere leckeren Leberwurst-Ideen

Eine gute Leberwurst sollte es in jeder Fleischerei geben. Sie ist nicht nur ein beliebter Klassiker in der Wursttheke, sondern auch der Beweis für gute Handwerksqualität. Die RAPS-Kochwurst-Produkte eignen sich jedoch nicht nur für bewährte, klassische Leberwurstvarianten, sondern auch für zart-cremige Pâtés nach französischem Vorbild. Nutzen Sie unsere Erfahrung sowie unser Knowhow für leckere Kreationen – sei es mit Kalb-, Schweine- oder Wildfleisch. Die Vielfalt wird Ihrer Theke guttun und die Gaumen Ihrer Kunden verwöhnen.

### CLIVIA GOLD 1000444-007

Würzmittel für Leberwurst / Leberpâté

**Geschmack:** aromatische Gewürzzubereitung mit Pfeffer, Ingwer und Extrakt aus echter Vanille; für Leberwurst und Pasteten

**Gebinde:** 1-kg-Tresorbeutel

### PURELINE LEBERWURST OZG 1039607-001

Würzmittel für Leberwurst / Leberpâté

**Geschmack:** würziges Präparat mit Kardamom, Koriander, Ingwer, Macis, Pfeffer; speziell für feine Leberwurst

**Gebinde:** 1-kg-Tresorbeutel

### ARABELLA GOLD 1000431-005

Würzmittel für Leberwurst/Leberpâté

**Geschmack:** Koriander, Ingwer, Majoran, Pfeffer, Zwiebel; für grobe Leberwurst

**Gebinde:** 1-kg-Tresorbeutel

### LANDVOGT 1000440-004

Würzmittel für Leberwurst / Leberpâté

**Geschmack:** Majoran, Pfeffer, Zwiebel, geröstet; für grobe Leberwurst und Leberpâté

**Gebinde:** 1-kg-Tresorbeutel

IDEEWERK

## WILDFLEISCH-LEBERWURST GROB, MIT SCHWEINEFLEISCH

Rezeptnummer: 5500737

MENGE	BEZEICHNUNG
5 kg	Schweineleber
10 kg	S4 – mageres Bauchfleisch mit 25 % sichtbarem Fett
5 kg	S8 – Rückenspeck
20 kg	Schweineleber
45 kg	W2 – sehnarmes Wildfleisch, gepökelt
15 kg	S5 – fettes Bauchfleisch, gepökelt

ZUGABE	
0,9 kg	Nitritpökelsalz
0,1 kg	DAUER-FIXROT (1000785)
0,8 kg	LANDVOGT FÜR GROBE LEBERWURST (1000440)
0,1 kg	GLUTALIN (1000611)
0,1 kg	BRATZWIEBEL-EXTRAKT (1000696)

### HERSTELLUNG

- S5 und W2 mit einer 10%ige Nitritpökelsalzlake (ohne weitere Zutaten) injizieren (Einspritzmenge 15%) und über Nacht in der Lake durchpökeln lassen.
- Leber (20%) für die Einlage mit anteiligem Nitritpökelsalz über Nacht ansalzen.
- Gepökelt S5 und W2 und ungepökelt S4 ca. 30 Minuten bei 85°C auf eine Kerntemperatur von 68°C brühen.
- S8 ca. 20 Minuten bei 85°C brühen.
- Leber für das Grundmaterial vorkuttern, am Ende des Kuttervorganges anteiliges Nitritpökelsalz und DAUERFIXROT zugeben, kurz unterkuttern und dem Kutter entnehmen.
- Gebrühtes S4 und S8 heiß feinkuttern.
- Heiße Brühe oder Wasser zugeben. Kochverlust aller Materialien wird durch Kochbrühe / Wasser ausgeglichen.
- Bei max. 50°C vorgekutterte Leber zugeben und feinkuttern, bis eine gute Emulsion entstanden ist.
- Vorgepökelte Leber und gebrühtes, gepökelt S5 und W2 auf 5 oder 8 mm wolfen und mit den Gewürzen gründlich untermengen.
- In Därme füllen und bei 85°C auf 80°C Kerntemperatur brühen.
- Im Wasserbad kühlen oder duschen.

### WURSTHÜLLEN/NATURDARM

RAPS RAPRO-Faserhüllen, AMATI-Kunststoffhüllen, Fettenden, Mitteldärme

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/18764) www.myrazept.de/recipes/18764

## WURSTHÜLLEN

Verwenden Sie je nach Applikation unsere bewährten Wursthüllen RAPRO, FINOX, AMATI, ALPHA LIGHT oder RATEX Wursthüllen.

### DELIKATESSELEBERWURST

Rezeptnummer: 5502667

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/1046) www.myrazept.de/recipes/1046

### FEINE LEBERCREME

Rezeptnummer: 5503889

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/1067) www.myrazept.de/recipes/1067

### KALBFLEISCH-LEBERWURST MIT SCHWEINEFLEISCH

Rezeptnummer: 5500611

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/2014) www.myrazept.de/recipes/2014

### LEBERPÂTÉ

Rezeptnummer: 5500710

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/2284) www.myrazept.de/recipes/2284

### LEBERWURST GROB

Rezeptnummer: 5500637

[LINK](http://www.myrazept.de/recipes/2215) www.myrazept.de/recipes/2215

IDEEWERK

# AUF HERZ & NIEREN GEPRÜFT

## Die sichere Leberwurstherstellung

### 1 ROHMATERIALAUSWAHL

Die Qualität einer Leberwurst zeigt sich nicht nur im Geschmack! Streichfähigkeit, Cremigkeit, Farbe und Optik entscheiden über zufriedene Kunden. Zur Erreichung dieser Ziele sind einige technologische Regeln zu beachten.

Die sorgfältige Vorbereitung des Rohmaterials spielt für die Qualität der Leberwurst eine entscheidende Rolle. Grundsätzlich sollte nur frisches Material für die Leberwurstherstellung verwendet werden, da überlagertes Fleisch-, Leber- und Fettmaterial zu Alt- bzw. Ranzigkeitsgeschmack führt. Ein Vorpökeln des Materials ist aufgrund der verwendeten Umröthelungsmittel nicht mehr erforderlich. Bei der Vorbereitung der Leber ist unbedingt darauf zu achten, dass eine sorgfältige Entfernung der Gallengänge erfolgt, da das Endprodukt sonst einen Bittergeschmack bekommt. Beim Einsatz von gefrorener Leber ist zu empfehlen, dass die Gallengänge schon vor dem Einfrieren entfernt werden.

Der Zusatz von rohen Zwiebeln erhöht das Einbringen von Laktobazillen und anderen unerwünschten Keimen, was eine schnellere Säuerung sowie eine schlechtere Farbe und schnellere Farbverblassung zur Folge haben kann. Die Haltbarkeit der Ware wird dadurch verringert. Daher empfehlen wir die Verwendung von Zwiebelextraktprodukten wie z. B. **GEDÜNSTETE ZWIEBEL, FRISCHZWIEBEL EXTRA, BRATZWIEBEL-EXTRAKT.**

### 2 VORERHITZUNG

Der Vorgang der Vorerhitzung hat ebenfalls einen großen Einfluss auf die Qualität der Leberwurst. Wird das Material zu intensiv erhitzt, so wird die Leberwurst trocken, strohig, bröckelig bzw. grieselig und hat wenig Aroma. Wird das Rohmaterial zu gering erhitzt, so dass nach dem „Kochen“ noch ein rosa Kern im Fleisch vorhanden ist, so ist beim nachfolgenden Brühen der Würste durch austretende Gewebsflüssigkeit aus dem nicht vollständig gegarten Material mit Geleeabsatz im Endprodukt zu rechnen. Es hat sich deshalb als vorteilhaft erwiesen, das Rohmaterial auf eine Kerntemperatur von 65–68 °C zu brühen. Wichtig ist, das Material vor und nach dem Kochen zu wiegen, da der hier entstehende Kochverlust später beim Kuttern durch Kochbrühe ausgeglichen wird. Die Flüssigkeit ist für das Zustandekommen einer guten Emulsion und Streichfähigkeit erforderlich.

### 3 EMULGIEREN

Bei der Emulgierung der Leberwurstmasse ist die Temperaturführung der wichtigste Parameter. Werden hier Fehler gemacht, kann dies die Emulsion zerstören bzw. den Aufbau einer guten Emulsion verhindern. Dies hat häufig Fettabsatz im Endprodukt zur Folge.

Als Erstes wird die Leber vorgekuttert. Am Ende des Kuttervorgangs werden etwa die Hälfte des Nitritpökelsalzes und das **DAUERFIXROT** zugegeben und einige Runden im langsamen Gang weiter gekuttert, bis eine gute Bindung der

Leber erkennbar ist. Danach wird die feingekutterte Lebermasse dem Kutter entnommen. Das Vorkuttern der Leber sollte unmittelbar vor der weiteren Verarbeitung erfolgen. Anschließend wird das heiße Fett- und Magerfleischmaterial in den Kutter gegeben. Hierbei sollten die Temperaturen so hoch wie möglich sein. Das Material wird unter Zugabe der heißen Kochbrühe, in welcher der Emulgator **FETTFAX TOP** aufgelöst wurde, feingekuttert. Im Anschluss daran werden die feingekutterte Lebermasse, die Gewürze und das restliche Nitritpökelsalz zugegeben. Hier ist es jedoch sehr wichtig, dass die Temperatur vor der Leberzugabe auf 60–55 °C abgefallen ist, da es bei höheren Temperaturen (über 60 °C) zu Denaturierungen der Lebereiweiße kommt, was einen starken Fettabsatz zur Folge hat. Die Kutterendtemperatur sollte 40–35 °C nicht unterschreiten, damit ein Brechen der Emulsion vermieden wird.

### 4 FÜLLEN

Nach dem Kuttern sollte die Leberwurstmasse so schnell wie möglich abgefüllt werden. Fällt die Temperatur beim Füllen oder nach dem Füllen z. B. durch längere Standzeiten unter 35 °C, so kommt es zum Fettabsatz am Rand der Leberwurst. Des Weiteren sollten längere Standzeiten vermieden werden, da es leicht zur Säuerung und Farbfehlern (mikrobielles Wachstum) kommen kann.

### 5 HITZEBEHANDLUNG

Da die Leberwurst für mikrobiellen Verderb sehr anfällig ist, muss die Hitzebehandlung intensiver sein als z. B. bei Brühwurstprodukten. Eine Erhitzung der Leberwurst bei ca. 85 °C auf eine Kerntemperatur von 80 °C ist zu empfehlen. Diese Temperatur ist wichtig, damit eine intensive Umrötung bzw. Farbstabilität entsteht und eine ausreichende bakteriologische Haltbarkeit im Endprodukt erzielt wird.

### 6 KÜHLUNG

Die Leberwurst wird nach dem Brühen zunächst kurz handwarm und anschließend im kalten Wasserbad oder unter der Dusche zügig abgekühlt und ggf. bei ca. 20 °C im Kaltrauch geräuchert.

## UNSERE PRODUKTE

### GEDÜNSTETE ZWIEBEL 1000689-006

Flüssiges Zwiebelextrakt für größere Sicherheit  
**Gebinde:** Kanister à 7 kg

### FRISCHZWIEBEL EXTRA 1000676-004

Flüssiges Frischzwiebelextrakt für größere Sicherheit  
**Gebinde:** Kanister à 1 kg

### BRATZWIEBEL-EXTRAKT 1000696-005

Flüssiges Bratzwiebelextrakt für größere Sicherheit  
**Gebinde:** Kanister à 1 kg

### DAUERFIXROT 1000785-003

Streufähiges, weißes Umröthelungsmittel  
**Gebinde:** Beutel à 1 kg

### FETTFAX TOP 1000757-005

Streufähiger Emulgator mit Speisewürze und Zwiebeln  
**Gebinde:** Beutel à 1 kg

# WILD AUF WILD

DER NACHHALTIGSTE FLEISCHGENUSS

## Der Ruf nach Wildfleisch wird lauter

Ob Wildschwein, Reh, Kaninchen oder Ente – Wild wird immer beliebter. Ein besseres Ernährungsbewusstsein und der Wunsch nach mehr Regionalität und Qualität unterstützen diesen Trend. Wild ist nicht nur lecker, sondern gilt in gewissem Maße sogar als gesund. Das fettarme Fleisch ist eine hervorragende Eisenquelle und enthält wichtige Omega-3-Fettsäuren sowie viele Vitamine. Als echtes Naturprodukt trifft es zudem genau den Nerv der Zeit.

Auch wir bei RAPS sind dem Ruf der Wildnis gefolgt. Vor allem bei Wildbret besitzen wir eine besondere Kompetenz. Ob Saucen, Rohgewürze und Kräuter oder Würz-mischungen – mit unseren Produkten gelingen die verschiedensten Wild-Rezepturen. Unsere speziellen Wild-Marinaden eignen sich ebenso für viele Anwendungen wie Pfannengerichte, Ragouts und Braten. Sie verleihen den Gerichten eine schöne Optik und unterstreichen das typische Wildaroma, das sicher einige scheue Kunden an Ihre Theke locken wird. Die Jagd ist eröffnet!

## CORDON ROUGE VON DER REHKEULE

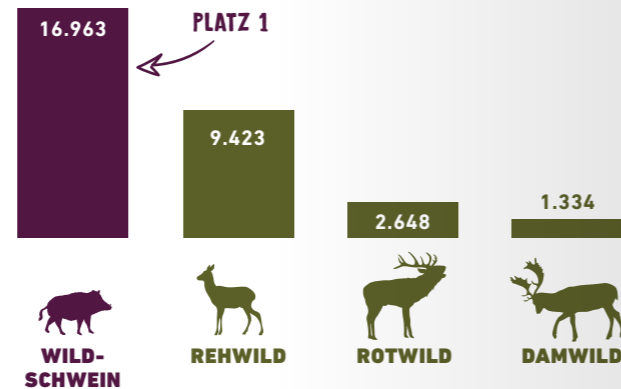
Rezeptnummer: 5507281

[LINK www.myrazept.de/recipes/10127](http://www.myrazept.de/recipes/10127)

## SO WILD ISST DEUTSCHLAND.

Mehr als die Hälfte aller Deutschen isst mindestens einmal pro Jahr Wild. Aktuelle Umfragen zufolge verzehrten deutsche Verbraucher in der letzten Saison ca. 30.368 t Wildschwein, Reh, Rot- und Damwild.

Erlegte Stücke (2021/2022)



Quelle: Deutscher Jagdverband

## SO VIEL GUTES STECKT IN WILD

Art	Eiweiß g	Fett g	Eisen mg	Vitamin B <sub>2</sub> 0,001 mg
HASE	21,6	3,01	2,9	60
HIRSCH	20,6	3,34	2,3	250
REHKEULE	21,4	1,25	3,0	250
WILDSCHWEIN	19,5	9,3	1,8	(keine Daten)
FASAN	23,8	6,55	2,0	135

Quelle: AID Infodienst

IDEENWERK

## REHRÜCKEN MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER

Rezeptnummer: 5507461

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Rehrücken
6 kg	Rotkohl
2 kg	Hokkaido-Kürbis
2 kg	KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER (1718816)

### HERSTELLUNG

1. Rotkohl in feine Streifen schneiden.
2. Hokkaido-Kürbis halbieren bzw. je nach Größe vierteln und in Halbmonde schneiden.
3. In einer Ofenschale ein Bett aus dem Rotkohl und Kürbis vorbereiten.
4. Den Rehrücken zuschneiden, auf das Gemüsebett auflegen und die **KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER** auftragen.

### ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 12–15 Minuten backen.

[LINK www.myrazept.de/recipes/15067](http://www.myrazept.de/recipes/15067)

## WILD RAGOUT MIT WILDMARINADE

Rezeptnummer: 5501066

[LINK www.myrazept.de/recipes/202](http://www.myrazept.de/recipes/202)

MARIPUR WILD  
1000462-002

**Geschmack:** konzentriert-kraftig mit Piment, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Rotwein

**Gebinde:** 4 x 1 kg im Karton

WILDWÜRZUNG DIANA  
1000590-001

**Geschmack:** würzig-kraftig mit Nelke, Pfeffer, Piment, Wacholder

**Gebinde:** 0,6-kg-Dose

KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER  
1718816-001

**Geschmack:** feine, aromatische Kräutermischung

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg

IDEENWERK

# EINFACH FIX. EINFACH LECKER.

JETZT  
NOCH  
BESSER!

## Entdecken Sie unsere verbesserten Fixprodukte

Wenn es um einfache und schnelle Zubereitung geht, sind unsere Fixprodukte immer die richtige Wahl. Im Klein- oder Großbinde sind sie zu jeder Zeit verfügbar und eignen sich auch für die Bevorratung, um Produktionsspitzen abzubauen. Die große Vielfalt und die Doppelfunktion als Würzung und Bindung machen die RAPS-Fixprodukte zur idealen Basis für unzählige Gerichte, weswegen sie in keiner Küche fehlen dürfen. In Kombination mit frischen Zutaten entstehen im Handumdrehen leckere Gerichte, die mit authentischem Geschmack überzeugen. Ob für die beliebte Bolognese, den Party-Dauergast Chili con Carne, eine vegetarische Bolognese als Alternative, ein traditionelles Gulasch oder ein leichtes Gratin – die Fixprodukte bieten einfach etwas für jeden Geschmack.

## BOLOGNESE SAUCE

Rezeptnummer: 5507635 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
3,1 kg	Rinderhackfleisch
5,4 kg	Trinkwasser
500 ml	<b>RAPSÖL</b>
1,0 kg	<b>BOLOGNESE FIX (1000557)</b>

### HERSTELLUNG

- Das Hackfleisch im **RAPSÖL** anbraten.
- Kaltes Trinkwasser sowie **BOLOGNESE FIX** zugeben und verrühren.
- Ca. 5–10 Minuten warten, damit die Stärke auskleistert.
- In hitzefeste Vakuumbutel einwiegen.
- Beutel vakuumieren.
- Im Kombidämpfer bei 95 °C 1 Stunde pasteurisieren (bei großen Füllmengen bis zu 2 Std.)
- Aus dem Ofen nehmen und zügig auf unter 7 °C abkühlen.



[LINK www.myrazept.de/recipes/19848](http://www.myrazept.de/recipes/19848)

## BOLOGNESE VEGETARISCH

auf Erbsenbasis

Rezeptnummer: 5505222

[LINK www.myrazept.de/recipes/14268](http://www.myrazept.de/recipes/14268)

## CHILI CON CARNE

Rezeptnummer: 5505384

[LINK www.myrazept.de/recipes/1298](http://www.myrazept.de/recipes/1298)

**BOLOGNESE FIX**  
1000557-001/002



**Geschmack:** Tomate, Zwiebel, Thymian und Oregano  
**Gebinde:** Eimer à 10,0kg / 4,0kg

**BOLOGNESE FIX VEGETARISCH**  
1091865-002



**Geschmack:** Tomate, Erbsenproteinextrudat, Zwiebel, Oregano und Thymian  
**Gebinde:** Eimer à 3,0kg

**CHILI CON CARNE FIX**  
1000552-003



**Geschmack:** Chili, Paprika, Zwiebel und Tomate  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg

## VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Gleichbleibende Top-Qualität
- Kostenersparnis für Produktion, Personal, Lager
- Große Sortimentsvielfalt
- Planungssicherheit der Mengen
- Immer griffbereit (helfen bei der Bevorratung)
- Vielfältiges Sortiment
- Starker Geschmack
- Glutenfreie Rezepturen

## WEITERE FIX-PRODUKTE AUS DER GENUSS-IM-GLAS-RANGE

- 1716831-001 CURRY INDIA FIX À 1,5KG
- 1716830-001 PULLED PORK FIX À 1,5KG
- 1716829-001 RINDER-ROULADEN-PFANNE FIX À 1,1KG



GENUSS  
IM GLAS  
GEMACHT  
**CHEESECAKE**  
2 PORTIONEN

# SÜSS, DIE KLEINEN!

Genuss im Glas:  
So leicht ist Leckeres.

So simpel kann Nachtisch sein. Unsere Süßspeisen aus der Produktreihe „Genuss im Glas“ sind ruckzuck zubereitet und bieten eine einfache wie vielseitige Möglichkeit, Ihr Sortiment zu erweitern. Aber die Kleinen können nicht nur süß. Auch viele herzhaftere Gerichte lassen sich auf die gleiche, einfache Weise im Handumdrehen herstellen. Und das Beste daran: Von der Würzung über die Gläser und die Etiketten bis hin zur Deklaration erhalten Sie alles von RAPS. Das leckere Rundum-sorglos-Paket für Ihre Theke – in Zeiten des Fachkräftemangels sicherlich eine willkommene Unterstützung. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.raps.com/fleischerhandwerk/genussimglas](http://www.raps.com/fleischerhandwerk/genussimglas).

## CHEESECAKE – GENUSS IM GLAS 1016293-002



Zubereitung für einen Käsekuchen-Belag zusammen mit einer Backmischung für Crumble-Boden

**Geschmack:** Zitrone, Vanille

**Gebinde:** Tresorbeutel à 2,55 kg/1,3 kg

**Garzeit:** 1 Stunde

## CHOCO BROWNIE – GENUSS IM GLAS 1716309-002



Backmischung für Schokoladen-Rührkuchen

**Geschmack:** Kakao, Vanille

**Gebinde:** Tresorbeutel à 3,29 kg

**Garzeit:** 1 Stunde

## CHEESECAKE – GENUSS IM GLAS

Rezeptnummer: 5507231 / für ein Set

HINWEIS:  
DIESES SET BESTEHT AUS  
ZWEI MISCHUNGEN

MENGE	BEZEICHNUNG
3,9 kg	CHEESECAKE – GENUSS IM GLAS (1016293)
700 g	Speiseöl
5,6 kg	Quark, 40% Fett i. Tr.
1,8 kg	Trinkwasser

### HERSTELLUNG

1. **CHEESECAKE-BODEN – GENUSS IM GLAS** mit dem Speiseöl verrühren und in die Gläser einwiegen (50 g/Glas).
2. Quark, Trinkwasser und **CHEESECAKE MISCHUNG – GENUSS IM GLAS** verrühren und 250 g davon in jedes Glas dazuwiegen.
3. Gläser verschließen und entsprechend dem gewünschten Erhitzungseffekt pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 1 Stunde bei 100 °C pasteurisieren.
4. Gläser nach dem Kochvorgang 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/9138](http://www.myrazept.de/recipes/9138)

## CHOCO BROWNIE – GENUSS IM GLAS

Rezeptnummer: 5507230

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/21643](http://www.myrazept.de/recipes/21643)

# WAS MOUSSE DAS MUSS

Ohne Nachtisch?  
Ohne uns!

Desserts sind der perfekte Abschluss eines jeden gelungenen Menüs. Nachtische bieten eine unglaubliche Vielfalt und können zu besonderen Erlebnissen werden, die noch lange in Erinnerung bleiben. Neben ausgefallenen Kreationen liegen auch altbewährte Klassiker wieder richtig im Trend. Kombinieren Sie dafür zum Beispiel traditionelle Desserts mit überraschenden Zubereitungen aus dem Hause RAPS und machen Sie aus einer schlichten Nachspeise eine kulinarische Entdeckung.

## MOUSSE VANILLEGESCHMACK 1000991-003



Dessertzubereitung

**Geschmack:** Vanille

**Gebinde:** 1 kg in der Faltschachtel

## MOUSSE AU CHOCOLAT 1000990-003



Dessertzubereitung

**Geschmack:** Schokolade

**Gebinde:** 1 kg in der Faltschachtel



## MOUSSE – ROTWEIN MIT BIRNEN

Rezeptnummer: 5502772

MENGE	BEZEICHNUNG
240g	MOUSSE VANILLEGESCHMACK (1000991)
240g	Rotwein
50g	Mandeln, gehobelt
150g	Birnen (Konserven)
320g	Sahne

### HERSTELLUNG

1. **MOUSSE VANILLEGESCHMACK** mit Rotwein und Sahne glattrühren. Anschließend mit einem Rührgerät aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
2. Birnen in feine Würfel schneiden, ggf. die Mandeln anrösten.
3. Gehobelte und geröstete Mandeln mit den Birnenwürfeln unterheben.
4. In dekorative Gefäße füllen und mindestens 1 Stunde durchkühlen.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/898](http://www.myrazept.de/recipes/898)

## MOUSSE AU CHOCOLAT Rezeptnummer: 5502964

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/1121](http://www.myrazept.de/recipes/1121)



# UNSER REZEPT FÜR IHRE ZUKUNFT

Die Digitalisierung ist längst im Metzgerhandwerk angekommen. Neue Technologien verändern die Branche und beschleunigen Produktions- und Verkaufsvorgänge. Auch der Mangel an Fachpersonal zwingt viele Unternehmen zum Umdenken. Da als Betrieb Schritt zu halten, ist eine ziemlich große Herausforderung.

Mit der kostenlosen Rezeptplattform myRAzept hat RAPS ein digitales Angebot geschaffen, das Metzger\*innen mit vielen nützlichen Funktionen bei ihrer täglichen Arbeit unterstützt. Inspirierende Rezepte können einfach adaptiert oder je nach Geschmack ergänzt werden. Eigene Kreationen befinden sich mit myRAzept von nun an übersichtlich und gebündelt an einem sicheren Ort. Sogar die Ermittlung von Zutatenmengen oder die komplizierte Erstellung von Deklarationsetiketten lassen sich künftig mit minimalem Zeitaufwand online, am PC oder per mobiler App meistern. Lassen Sie sich von der Zukunft inspirieren!

DEIN DIGITALES REZEPTBUCH

MIT PROFESSIONELLER UNTERSTÜTZUNG BEIM DEKLARIEREN

GENIALE REZEPTIDEEN VON RAPS

**myRAzept**  
Macht es Metzgern leichter

ERSTELLUNG EIGENER REZEPTUREN

Online zu finden unter:  
**www.myrazept.de**

Oder als App:

Laden im **App Store**

JETZT BEI **Google Play**

## AUSSEN MINI – INNEN RIESIG

Großartiger Geschmack in kleinen Dosen: Das sind unsere neuen Minis. Probieren Sie selbst und erweitern Sie Ihre Spezialitätentheke um herzhaftes Gerichte mit Fleisch oder Geflügel. Ob mit unserem MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ für einen aromatisch-mediterranen Geschmack oder mit dem MAGIC ORANGE-THYMIAN für ein fruchtig-würziges Aroma, beide Varianten bringen mehr Vielfalt in Ihre Theke.

MAGIC MINI MIX  
1093516-001

IN PRAKTISCHER PROBIERGRÖSSE



Würzsaucen zum Marinieren auf ÖL-Basis. Marinaden-Set mit jeweils einer Dose:

**MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ**

Aromatisch-mediterran mit Rosmarin, Meersalz, schwarzem Pfeffer und Thymian

Gebinde: Dose à 500 g

**MAGIC ORANGE-THYMIAN**

Fruchtig-würzig mit Orangenöl, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Honignote

Gebinde: Dose à 550 g



### BRATEN VOM SCHWEINERÜCKEN ORANGE-THYMIAN

Rezeptnummer: 5505271

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinerücken
700 g	Emmentaler
400 g	Kochschinken
1 kg	<b>MAGIC ORANGE-THYMIAN (1697573)</b>

#### HERSTELLUNG

- Schweinerücken portionieren und ca. 5 mal schräg einschneiden.
- Mit **MAGIC ORANGE-THYMIAN** marinieren.
- In Aluschalen portionsgerecht einlegen.
- In die Einschnitte Kochschinken- und Emmentalerscheiben einlegen.

#### ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 160°C garen.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/8006](http://www.myrazept.de/recipes/8006)

## ECHT EXOTISCH: UNSERE BIOVA-NEUHEITEN



Entdecken Sie unsere authentischen und zugleich exotischen Neuheiten. Als Spezialist für exotische, naturbelassene Kräuter sowie hochwertige Salze, Pfeffer, Zucker und Gewürze sind wir bestrebt Produkte in Bio-Qualität aus aller Welt für Sie zu finden. Besonders wichtig dabei: persönlicher Kontakt zum Erzeuger.

### BIO HÄHNCHENBRUSTFILET POMMES & HÄHNCHEN BIOVA

Rezeptnummer: 5507409

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/19199](http://www.myrazept.de/recipes/19199)



### BIO SCHWEINENACKENSTEAK RUB STAR BIOVA

Rezeptnummer: 5507407

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/19197](http://www.myrazept.de/recipes/19197)

REIBEN, STATT PINSELN

# GUT PRÄSENTIERT IST SO GUT WIE VERKAUFT!

Zum Newsletter  
anmelden und

**5** €

Gutschein sichern!

Bringen Sie Ihre Theke groß raus!  
Mit ansprechenden Thekenschaln, Platten,  
hochwertigem Verpackungsmaterial und  
vielen weiteren Produkten für eine stilvolle  
Präsentation. Bei über **5.000 Artikeln in  
unserem Online-Shop** finden Sie bei uns  
alles, was Ihre Theke perfekt in Szene  
setzt. Lassen Sie sich inspirieren!

**BATANIA**  
*Für Ihre professionelle Food-Präsentation*

Erhältlich auf: [www.batania.com](http://www.batania.com)

## WIR BERATEN SIE GERNE



TEL. 0800 / 4398379  
FAX 0800 / 7277329  
MAIL [bestellservice@raps.com](mailto:bestellservice@raps.com)



TEL. 06219 / 7557 0  
MAIL [verkauf@raps.at](mailto:verkauf@raps.at)



TEL. 041 / 71 955 99 10  
MAIL [info\\_schweiz@raps.com](mailto:info_schweiz@raps.com)

### IMPRESSUM

**Herausgeber**  
**V.i.S.d.P.:**  
RAPS GmbH & Co. KG  
Adalbert-Raps-Straße 1  
95326 Kulmbach

**Redaktion**  
RAPS GmbH & Co. KG

Spring,  
Brandideas GmbH

**Gestaltung**  
Spring,  
Brandideas GmbH  
Kieholzstraße 1  
12435 Berlin

Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Wir können jedoch keine Haftung für die sich aus der Verwendung ergebenden Resultate und lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.  
09/2023