



Entdecke die vielen Vorteile der digitalen Rezeptplattform unter www.myrazept.de

Diese Rezeptsammlung enthält 8 Rezepte.

INHALTSVERZEICHNIS**GEMÜSEGERICHTE**

Blumenkohl mit Knusperkruste Knoblauch-Pfeffer	5507435	1
--	---------------	---

KURZBRATEN/GRILLEN ROH

Hirtenkäse mit Knusperkruste Tomatino	5507433	2
Lachsfilet mit Knusperkruste Gartenkräuter	5507462	4
Lammkarree mit Knusperkruste Knoblauch-Pfeffer	5507464	6
Lammrücken mit Knusperkruste Gartenkräuter	5507460	7
Rehrücken mit Knusperkruste Gartenkräuter	5507461	9
Saltimbocca-Hähnchenbrust mit Knusperkruste Tomatino	5507434	11
Schweinesteak mit Knusperkruste Knoblauch-Pfeffer	5507463	13

BLUMENKOHL MIT KNUSPERKRUSTE

KNOBLAUCH-PFEFFER



REZEPT-NR.: 5507435 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
8,0 kg	80,0	Blumenkohl
2,0 kg	20,0	KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER (1718815)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Blumenkohl auf gewünschte Größe portionieren (möglichst große Stücke) und 10-15 Minuten blanchieren oder dämpfen.
- 2.) Nach dem Abkühlen die KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER auftragen.

ZUBEREITUNG

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

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

80,0% Blumenkohl, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Dextrose, Knoblauch geröstet (Knoblauch, Sonnenblumenöl), Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, Speisesalz, Zwiebeln getrocknet, Pfeffer, Kräuter, Gewürze, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	577,60 kJ
Energie	137,99 kcal
Fett	9,08 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	9,49 g
Davon Zucker	3,04 g
Eiweiß	3,17 g
Salz	0,58 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.

HIRTENKÄSE MIT KNUSPERKRUSTE TOMATINO



REZEPT-NR.: 5507433 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	80,0	Hirtenkäse
10,0 kg	80,0 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
2,5 kg	20,0	KNUSPERKRUSTE TOMATINO (1718818)
12,5 kg	100,0	

HERSTELLUNG

Hirtenkäse abtropfen lassen und KNUSPERKRUSTE TOMATINO auftragen.

ZUBEREITUNG

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

SONSTIGES

Hinweis:

Die Menge KNUSPERKRUSTE TOMATINO kann zwischen 20-30 % variieren.
Veränderte Nährwerte ggf. beachten!

HIRTENKÄSE MIT KNUSPERKRUSTE TOMATINO

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

80,0% Hirtenkäse (u.a. MILCH) *, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Zwiebeln getrocknet, Tomatenpulver, Rapsöl ganz gehärtet, Gewürze, Speisesalz, Knoblauch getrocknet, Kräuter, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.400,40 kJ
Energie	334,56 kcal
Fett	26,22 g
Davon gesättigte Fettsäuren	11,74 g
Kohlenhydrate	7,26 g
Davon Zucker	0,86 g
Eiweiß	17,42 g
Salz	2,16 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.

LACHSFILET MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER



REZEPT-NR.: 5507462 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	50,0	Lachsfilet
10,0 kg	50,0 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
1,6 kg	8,0	KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER (1718816)
6,0 kg	30,0	Romanesco
2,4 kg	12,0	Blumenkohl
20,0 kg	100,0	

HERSTELLUNG

- 1.) Romanesco und Blumenkohl kurz blanchieren oder TK-Ware verwenden.
- 2.) In eine Ofenschale ein Bett aus dem Gemüse vorbereiten.
- 3.) Das Lachsfilet zuschneiden, auf das Gemüsebett auflegen und die KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER auftragen.

ZUBEREITUNG

Im Vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 12-15 Minuten backen.

SONSTIGES

Hinweis:

Die Menge der KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER kann variieren. Optional kann das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt werden. Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten!

LACHSFILET MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

50,0% Lachsfilet (FISCH), Romanesco, Blumenkohl, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Kräuter, Dextrose, Rapsöl ganz gehärtet, Zwiebeln getrocknet, Speisesalz, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	620,14 kJ
Energie	148,15 kcal
Fett	9,35 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,96 g
Kohlenhydrate	3,85 g
Davon Zucker	1,41 g
Eiweiß	11,48 g
Salz	0,29 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.

LAMMKARREE MIT KNUSPERKRUSTE

KNOBLAUCH-PFEFFER



REZEPT-NR.: 5507464 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	80,0	Lammrücken mit Knochen
10,0 kg	80,0 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
2,5 kg	20,0	KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER (1718815)
12,5 kg	100,0	

HERSTELLUNG

- 1.) Das Lammkarree zuschneiden und im Vakuumkochbeutel bei 54-56°C ca. 2 Stunden Sous Vide garen.
- 2.) Das Lammkarree abkühlen lassen, aus der Vakuumverpackung entnehmen und in einer Ofenschale platzieren.
- 3.) Die KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER auf das Lammkarree auftragen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 15-18 Minuten garen.

SONSTIGES

Hinweis:
Je nach Fleischdicke verändert sich ggf. die Garzeit und Gartemperatur.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

80,0% Lammfleisch mit Knochen, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Dextrose, Knoblauch geröstet (Knoblauch, Sonnenblumenöl), Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, Speisesalz, Zwiebeln getrocknet, Pfeffer, Kräuter, Gewürze, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.205,60 kJ
Energie	288,02 kcal
Fett	21,58 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,31 g
Kohlenhydrate	7,62 g
Davon Zucker	1,40 g
Eiweiß	16,00 g
Salz	0,65 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 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.

LAMMRÜCKEN MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER



REZEPT-NR.: 5507460 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	50,0	Lammrücken
10,0 kg	50,0 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
6,0 kg	30,0	Rotkohl
2,0 kg	10,0	Hokkaido - Kürbis
2,0 kg	10,0	KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER (1718816)
20,0 kg	100,0	

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 Lammrücken zuschneiden, auf das Gemüsebett auflegen und die KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER auftragen.

ZUBEREITUNG

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

SONSTIGES

Hinweise:

Es kann auch ein Lammrücken ohne Knochen verwendet werden. Alternativ eignen sich auch Reh oder andere Wildarten.

Die Menge der KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER kann variieren. Optional kann das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt werden.

Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten!

Je nach Größe der Fleischstücke verändert sich die Garzeit.

Bei größeren Fleischstücken entweder die Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern oder das Fleisch vorgaren und die KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER später auftragen.

LAMMRÜCKEN MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

50,0% Lammrücken, Rotkohl, Kürbis, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Kräuter, Dextrose, Rapsöl ganz gehärtet, Zwiebeln getrocknet, Speisesalz, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	796,50 kJ
Energie	190,28 kcal
Fett	14,08 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,86 g
Kohlenhydrate	5,03 g
Davon Zucker	2,04 g
Eiweiß	10,50 g
Salz	0,62 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.

REHRÜCKEN MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER



REZEPT-NR.: 5507461 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	50,0	Rehrücken
10,0 kg	50,0 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
6,0 kg	30,0	Rotkohl
2,0 kg	10,0	Hokkaido - Kürbis
2,0 kg	10,0	KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER (1718816)
20,0 kg	100,0	

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.

SONSTIGES

Hinweise:

Es kann auch ein Rehrücken ohne Knochen verwendet werden.
Alternativ eignet sich auch jede andere Wildart oder auch Lamm.

Die Menge der KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER kann variieren.
Optional kann das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt werden.

Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten!

Je nach Größe der Fleischstücke verändert sich die Garzeit.

Bei größeren Fleischstücken entweder die Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern oder das Fleisch vorgaren und die KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER später auftragen.

REHRÜCKEN MIT KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

50,0% Rehrücken, Rotkohl, Kürbis, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Kräuter, Dextrose, Rapsöl ganz gehärtet, Zwiebeln getrocknet, Speisesalz, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	523,00 kJ
Energie	124,94 kcal
Fett	6,27 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,38 g
Kohlenhydrate	5,00 g
Davon Zucker	2,02 g
Eiweiß	11,44 g
Salz	0,33 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.

SALTIMBOCCA-HÄHNCHENBRUST MIT KNUSPERKRUSTE TOMATINO



REZEPT-NR.: 5507434 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	50,0	Hähnchenbrustfilet
10,0 kg	50,0 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
200,0 g	1,0	Parmaschinken
2,0 kg	10,0	KNUSPERKRUSTE TOMATINO (1718818)
3,0 kg	14,8	Kirschtomaten
2,8 kg	14,0	rote Zwiebeln
2,0 kg	10,0	Peperoni (Konserve)
50,0 g	0,3	Salbeiblätter
20,0 kg	100,0	

HERSTELLUNG

- 1.) Das Hähnchenbrustfilet mit dem Parmaschinken und den Salbeiblättern umwickeln.
- 2.) Zwiebeln in walnussgroße Stücke schneiden, Kirschtomaten halbieren und Peperoni in 1,5 cm große Stücke schneiden.
- 3.) Das Gemüse in eine Ofenschale geben.
- 4.) Das Hähnchenbrustfilet auf dem Gemüsebett platzieren und die KNUSPERKRUSTE TOMATINO auftragen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 12-14 Minuten backen.

SONSTIGES

Hinweis:

Die Menge der KNUSPERKRUSTE TOMATINO kann variieren.

Optional kann das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt werden.

Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten!

SALTIMBOCCA-HÄHNCHENBRUST MIT KNUSPERKRUSTE TOMATINO



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

50,0% Hähnchenbrust, Tomaten, Zwiebeln, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Zwiebeln getrocknet, Tomatenpulver, Rapsöl ganz gehärtet, Gewürze, Speisesalz, Knoblauch getrocknet, Kräuter, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt), Peperoni (Konserven) *, 1,0% Parmaschinken *, Salbei

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	653,65 kJ
Energie	156,16 kcal
Fett	6,73 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,11 g
Kohlenhydrate	7,93 g
Davon Zucker	4,55 g
Eiweiß	14,22 g
Salz	0,42 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.

SCHWEINESTEAK MIT KNUSPERKRUSTE

KNOBLAUCH-PFEFFER



REZEPT-NR.: 5507463 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
10,0 kg	40,0	Schweinesteaks
10,0 kg	40,0 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
2,0 kg	8,0	KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER (1718815)
5,0 kg	20,0	kleine Kartoffeln mit Schale
5,0 kg	20,0	Rosenkohl (TK)
3,0 kg	12,0	Karottenscheiben (TK)
25,0 kg	100,0	

HERSTELLUNG

- 1.) Kleine Kartoffeln vorgaren oder vorgegarte Kartoffeln verwenden.
- 2.) Rosenkohl und Karottenscheiben auftauen und abtropfen lassen. Frisches Gemüse kurz vorgaren.
- 3.) In einer Ofenschale ein Bett aus den Kartoffeln, Rosenkohl und Karottenscheiben vorbereiten.
- 4.) Das Schweinesteak auf das Gemüsebett auflegen und die KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER auftragen.

ZUBEREITUNG

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

SONSTIGES

Hinweis:

Die Menge der KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER kann variieren.
Optional kann das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt werden.
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten!

SCHWEINESTEAK MIT KNUSPERKRUSTE

KNOBLAUCH-PFEFFER

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

40,0% Schweinefleisch, Kartoffeln mit Schale, Rosenkohl, Karotten, Würzmittel zur Verarbeitung (Rapsöl, Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Reisgrieß, Dextrose, Knoblauch geröstet (Knoblauch, Sonnenblumenöl), Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, Speisesalz, Zwiebeln getrocknet, Pfeffer, Kräuter, Gewürze, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	539,68 kJ
Energie	128,93 kcal
Fett	5,70 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,24 g
Kohlenhydrate	7,67 g
Davon Zucker	2,04 g
Eiweiß	10,59 g
Salz	0,28 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.