



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

Diese Rezeptsammlung enthält 14 Rezepte.

INHALTSVERZEICHNIS**FEINKOST**

Grill-Käsezubereitung Easy Cheesy (ohne Kutter)	5507447	1
---	---------------	---

HACKFLEISCH ROH

Hackbratenspieße Senf-Bier	5506819	3
Hackbratensticks Italia	5507064	4

KURZBRATEN/GRILLEN ROH

Chicken-Lolli von der Hähnchenkeule	5507490	6
Feuerspieße aus dem Schweinenacken Chipotle	5507740	7
Hähnchen Smoky-Chipotle Spiess mit Datteln	5507851	8
Italienischer Röllchenspiess vom Schweinerücken	5505917	9
Pinchos vom Schweinerücken Thai Curry	5507718	11
Röllchenspiess vom Schweinerücken Chipotle	5507852	13
Rouladenspiess Tomatino mit Spinat	5503752	14
Schweinebauch-Schiffchen Magic	5507745	16
Schweinefilet-Grillkäse-Röllchen	5507735	17
Schweinefiletspiess multi-colored	5507733	18
Schweinelachs-Rosen Tartufo Style	5507821	20

GRILL-KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY (OHNE KUTTER)



REZEPT-NR.: 5507447 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
61,000 kg	61,00	Gouda
32,000 kg	32,00	Trinkwasser
7,000 kg	7,00	32067 EASY CHEESY (1032067)
100,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Gouda reiben oder geriebenen Gouda verwenden.
- 2.) Geriebenen Gouda mit EASY CHEESY von Hand oder im Rührgerät gut vermengen.
- 3.) Trinkwasser zugeben, nochmals gut vermengen und ca. 2 cm dick auf mittelhohe Backbleche oder in Formen aufbringen.
- 4.) Backofen auf 140°C vorheizen und bei Umluft und trockener Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 76°C garen.
- 5.) Abkühlen und mind. 12 Stunden auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG

- 1.) In Würfel oder Riegel schneiden. Die Würfel können auch aufgespießt werden.
- 2.) Auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten.

SONSTIGES

Hinweise:

Am besten eignet sich die Verwendung von jungem Gouda (45 % Fett i.Tr.). Es kann auch ähnlicher Käse verwendet werden.

Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten!

Bei einer geringeren Zugabe von EASY CHEESY (z.B. 50-60 g/kg) erhält man ein weicheres Endprodukt.

Geschmacksvariationen:

Zur Geschmacksgebung können bei der Herstellung der Masse z.B. folgende Gewürzmischungen eingearbeitet werden:

8-10 g/Kg # 1037053 PIZZAWÜRZUNG

10 g/Kg # 1000839 PAPRIKACHIPS MIXED

14 g/Kg # 1000633 VARIANTA

8-10 g/Kg # 1000642 ORIENTA

8 g/Kg # 1000634 PAMPA

12 g/Kg # 1093190 BRUSCHETTA TOMATINO

Andere Gewürzmischungen können selbstverständlich auch verwendet werden.

Wenn keine Gewürzmischungen in die Masse eingearbeitet wurden, kann die Grill-Käsezubereitung mit folgenden Marinaden gewürzt werden:

40-60 g/Kg # 1000905 MAGIC CURRY

40-60 g/Kg # 1695343 MAGIC MANGO-CHILI

Andere Marinaden können selbstverständlich auch verwendet werden.

Auf den Salzgehalt der verwendeten Gewürzmischungen oder Marinaden ist zu achten !

Durch die Zugabe von Gewürzmischungen oder Marinaden

Veränderung der Deklaration und Nährwerte beachten !

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.

GRILL-KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY (OHNE KUTTER)



VERPACKUNG

Nach dem Auskühlen kann die Grill-Käsezubereitung in gewünschte Form geschnitten und zur besseren Lagerung vakuum verpackt werden.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

61,0% Gouda (u.a. MILCH) *, Trinkwasser, Basismischung (HÜHNEREiweißpulver, modifizierte Kartoffelstärke, Stabilisator: verarbeitete Eucheuma-Algen E 407a))

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.016,370 kJ
Energie	242,811 kcal
Fett	18,848 g
Davon gesättigte Fettsäuren	12,912 g
Kohlenhydrate	2,170 g
Davon Zucker	0,287 g
Eiweiß	16,065 g
Salz	1,046 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.: 5506819 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
70,000 kg	66,67	Schweinehackfleisch
12,000 kg	11,43	HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)
18,000 kg	17,14	Trinkwasser
100,000 kg	95,24 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
5,000 kg	4,76	MAGIC SENF BIER (1713155)
105,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Schweinehackfleisch, Trinkwasser und HACKFLEISCH TOP gründlich vermengen und 10 Minuten quellen lassen.
- 2.) Nochmals gut durchmengen und Hackbratenspieße formen.
- 3.) Mit MAGIC SENF-BIER marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze grillen oder mit etwas Fett in der Pfanne braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

66,7% Schweinefleisch, Trinkwasser, Würzmittel (Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz), WEIZENmehl, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Kräuter), 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)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.023,581 kj
Energie	244,533 kcal
Fett	17,362 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,811 g
Kohlenhydrate	8,433 g
Davon Zucker	0,739 g
Eiweiß	13,975 g
Salz	2,152 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.: 5507064 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
70,000 kg	66,67	Hackfleisch
18,000 kg	17,14	Trinkwasser
12,000 kg	11,43	HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)
100,000 kg	95,24 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
1,000 kg	0,95	CEVAPCICI FIX OHNE ZUGESETZTES GLUTAMAT (1695443)
2,000 kg	1,90	Parmesan
2,000 kg	1,90	BRUSCHETTA TOMATINO (1093190)
105,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) HACKFLEISCH TOP und CEVAPCICI FIX in das Trinkwasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen.
- 2.) Hackfleischsticks formen.
- 3.) Den geriebenen Parmesan mit BRUSCHETTA TOMATINO mischen und die Spieße damit würzen.

ZUBEREITUNG

Bei geringer bis mittlerer Hitze grillen oder mit etwas Fett in der Pfanne langsam braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

66,7% Hackfleisch *, Trinkwasser, Würzmittel (Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz), WEIZENmehl, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Kräuter), Parmesan (u.a. MILCH) *, Würzmittel (Bruschetta Tomatino, (Tomatenpulverflocken (Tomatenpulpe, Zucker), Kräuter, Speisesalz, Gewürze)), Würzmittel (Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Zucker, Gewürzextrakte, Kräuter)

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	842,810 kJ
Energie	201,347 kcal
Fett	11,753 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,116 g
Kohlenhydrate	8,876 g
Davon Zucker	0,839 g
Eiweiß	14,955 g
Salz	2,237 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.

CHICKEN-LOLLI VON DER HÄHNCHENKEULE



REZEPT-NR.: 5507490 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	93,46	Hähnchenunterkeule
100,000 kg	93,46 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
7,000 kg	6,54	MAGIC ROAST CHICKEN STYLE (1718417)
107,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) An den Hähnchenunterkeulen den Gelenkkopf freilegen und die Sehnen rundum abtrennen.
- 2.) Das Fleisch mit der Haut nach unten schieben, ggf. mit dem Messer etwas nachhelfen.
- 3.) Die frei liegenden Sehnen entfernen.
- 4.) Mit MAGIC ROAST CHICKEN STYLE marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten, alternativ im Backofen bei 160°C ca. 35 Minuten braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

93,5% Hähnchenfleisch mit Knochen, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, natürliches Aroma, Zucker, Tomatenpulver, Kräuter, Kichererbsenmehl)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	857,374 kJ
Energie	204,827 kcal
Fett	15,086 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,032 g
Kohlenhydrate	0,451 g
Davon Zucker	0,353 g
Eiweiß	17,080 g
Salz	1,190 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.

FEUERSPIESSE AUS DEM SCHWEINENACKEN CHIPOTLE



REZEPT-NR.: 5507740 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	90,09	Schweinenacken ohne Knochen
100,000 kg	90,09 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
10,000 kg	9,01	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)
1,000 kg	0,90	Paprika gelb
111,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinenacken in 25 cm lange Stücke schneiden.
- 2.) Von der breiten Seite mit der Aufschnittmaschine auf Stufe 5 in Platten schneiden.
- 3.) Die Platten dünn mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE marinieren und von der schmalen Seite her aufrollen.
- 4.) 4-5 dieser Rollen nebeneinander legen und in 2 cm Abständen durchspießen.
- 5.) Mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE marinieren und zwischen den Spießen durchschneiden.
- 6.) Auf die Enden der Spieße Paprikastückchen aufstecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne bis zum gewünschten Garstadium zubereiten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

90,1% Schweinefleisch, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Demerara Zucker, Gewürze (u.a. geräuchert), getrocknete Tomaten in Öl (getrocknete Tomaten, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), natives Olivenöl extra, Speisesalz), Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma, Chipotle Chili, Speisesalz geräuchert, Karamellzuckersirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprika)), Gemüsepaprika

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	852,477 kJ
Energie	203,657 kcal
Fett	13,652 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,013 g
Kohlenhydrate	1,552 g
Davon Zucker	1,081 g
Eiweiß	18,697 g
Salz	1,612 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.

HÄHNCHEN SMOKY-CHIPOTLE SPIESS MIT DATTELN



REZEPT-NR.: 5507851 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	72,99	Hähnchenbrustfilet
100,000 kg	72,99 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
20,000 kg	14,60	Datteln
10,000 kg	7,30	Physalis
7,000 kg	5,11	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)
137,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE marinieren.
- 2.) Zuerst eine Physalis aufspießen, dann Fleischwürfel und Datteln (ohne Kern) abwechselnd auf einen Flaggenspieß (BATANIA DIRECT) aufspießen.
- 3.) Abschließend eine Physalis aufspießen.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze grillen oder mit etwas Fett in der Pfanne braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

73,0% Hähnchenbrust, 14,6% Datteln, Physalis, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Demerara Zucker, Gewürze (u.a. geräuchert), getrocknete Tomaten in Öl (getrocknete Tomaten, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), natives Olivenöl extra, Speisesalz), Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma, Chipotle Chili, Speisesalz geräuchert, Karamellzuckersirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprika))

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	635,540 kJ
Energie	151,831 kcal
Fett	3,398 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,522 g
Kohlenhydrate	11,313 g
Davon Zucker	11,047 g
Eiweiß	17,772 g
Salz	0,957 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.

ITALIENISCHER RÖLLCHENSPIESS VOM SCHWEINERÜCKEN



REZEPT-NR.: 5505917 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	71,94	Schweinerücken
100,000 kg	71,94 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
12,000 kg	8,63	Blattspinat
7,000 kg	5,04	Mozzarella
7,000 kg	5,04	getrocknete, eingelegte Tomaten
2,000 kg	1,44	Parmesan
2,000 kg	1,44	RA-BIND (1711883)
7,000 kg	5,04	MAGIC TOMATINO (1692671)
1,500 kg	1,08	ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)
0,500 kg	0,36	KNOBLAUCH-PFEFFER SVS (1000545)
139,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Blattspinat auftauen, ausdrücken und grob hacken.
- 2.) Eine Füllung herstellen aus Blattspinat, Mozzarella, KNOBLAUCH-PFEFFER, getrockneten Tomaten, Parmesan, RA-BIND und ZWIEBELSCHEIBEN.
- 3.) Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4 zu Platten aufschneiden.
- 4.) Die Fleischplatten ca. 0,5 cm dick mit der Füllung belegen und gleichmäßig aufrollen.
- 5.) 3 Rollen hintereinander legen und in 1 - 1,5 cm Abständen mit Flaggenspießen aufspießen.
- 6.) Zwischen den Flaggenspießen durchschneiden und die Außenseiten mit MAGIC TOMATINO marinieren.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 7-10 Minuten braten oder auf dem Grill zubereiten.

ITALIENISCHER RÖLLCHENSPIESS VOM SCHWEINERÜCKEN

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

71,9% Schweinefleisch, Blattspinat, Mozzarella (u.a. MILCH) *, eingelegte Tomaten *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Tomaten getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, Kräuter, natives Olivenöl extra, natürliches Aroma, Zwiebeln getrocknet, Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), Parmesan (u.a. MILCH) *, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Zwiebeln, Würzmittel (Speisesalz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Kräuter, Sonnenblumenöl ganz gehärtet, Gewürzextrakte, Gewürze)

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	913,863 kJ
Energie	218,322 kcal
Fett	13,002 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,537 g
Kohlenhydrate	2,635 g
Davon Zucker	0,780 g
Eiweiß	22,490 g
Salz	1,692 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.

PINCHOS VOM SCHWEINERÜCKEN THAI CURRY



REZEPT-NR.: 5507718 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	81,97	Schweinerücken
100,000 kg	81,97 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
10,000 kg	8,20	Kirschtomaten
5,000 kg	4,10	rote Zwiebeln
7,000 kg	5,74	MAGIC THAI CURRY (1720780)
122,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden und mit MAGIC THAI CURRY marinieren.
- 2.) Zuerst eine Kirschtomate und ein Stück Zwiebel auf einen Flaggenspieß aufstecken, dann das marinierte Fleisch wellen,- oder spiralförmig auf den Speiß aufstecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder ohne Fett in der Pfanne braten.

SONSTIGES

Tipp:
Als Alternative zu den Speißen kann auch Zitronengras verwendet werden.

PINCHOS VOM SCHWEINERÜCKEN THAI CURRY



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

82,0% Schweinefleisch, Tomaten, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Meersalz, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma, Gemüsepaprika getrocknet), Zwiebeln

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	901,172 kJ
Energie	215,290 kcal
Fett	13,209 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,000 g
Kohlenhydrate	0,730 g
Davon Zucker	0,630 g
Eiweiß	23,388 g
Salz	1,603 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.

RÖLLCHENSPIESS VOM SCHWEINERÜCKEN CHIPOTLE



REZEPT-NR.: 5507852 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	71,94	Schweinerücken
100,000 kg	71,94 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
12,000 kg	8,63	Blattspinat
7,000 kg	5,04	Mozzarella
7,000 kg	5,04	getrocknete, eingelegte Tomaten
2,000 kg	1,44	Parmesan
2,000 kg	1,44	RA-BIND (1711883)
7,000 kg	5,04	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)
1,500 kg	1,08	ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)
0,500 kg	0,36	KNOBLAUCH-PFEFFER SVS (1000545)
139,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Blattspinat auftauen, ausdrücken und grob hacken.
- 2.) Eine Füllung herstellen aus Blattspinat, Mozzarella, KNOBLAUCH-PFEFFER, getrockneten Tomaten, Parmesan, RA-BIND und ZWIEBELSCHEIBEN.
- 3.) Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4 zu Platten aufschneiden.
- 4.) Die Fleischplatten ca. 0,5 cm dick mit der Füllung belegen und gleichmäßig aufrollen.
- 5.) 3 Rollen hintereinander legen und in 1 - 1,5 cm Abständen mit Flaggenspießen aufspießen.
- 6.) Zwischen den Flaggenspießen durchschneiden und die Außenseiten mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE marinieren.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 7-10 Minuten braten oder auf dem Grill zubereiten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

71,9% Schweinefleisch, Blattspinat, Mozzarella (u.a. MILCH) *, eingelegte Tomaten *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Demerara Zucker, Gewürze (u.a. geräuchert), getrocknete Tomaten in Öl (getrocknete Tomaten, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), natives Olivenöl extra, Speisesalz), Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma, Chipotle Chili, Speisesalz geräuchert, Karamellzuckersirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprika)), Parmesan (u.a. MILCH) *, Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Ei-Eiweisspulver, Tapiokastärke), Zwiebeln, Würzmittel (Speisesalz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Kräuter, Sonnenblumenöl ganz gehärtet, Gewürzextrakte, Gewürze)

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	898,453 kJ
Energie	214,640 kcal
Fett	12,453 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,447 g
Kohlenhydrate	2,831 g
Davon Zucker	0,896 g
Eiweiß	22,520 g
Salz	1,833 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.

ROULADENSPIESS TOMATINO MIT SPINAT



REZEPT-NR.: 5503752 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	69,93	Rinderrouladen
100,000 kg	69,93 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
6,000 kg	4,20	Mozzarella
6,000 kg	4,20	Schmand
3,000 kg	2,10	ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)
9,000 kg	6,29	MAGIC TOMATINO (1692671)
2,000 kg	1,40	HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)
17,000 kg	11,89	Blattspinat (TK)
143,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Blattspinat auftauen, ausdrücken und etwas zerkleinern.
- 2.) Mozzarella würfeln.
- 3.) Schmand, ZWIEBELSCHEIBEN, HACKFLEISCH TOP, Blattspinat und Mozzarella vermengen und eine Füllung daraus herstellen.
- 4.) Die Füllung 5 Minuten quellen lassen und nochmals gut durchmengen.
- 5.) Die Rinderrouladen ca. 0,5 cm dick mit der Füllung belegen und gleichmäßig aufrollen.
- 6.) 3-4 Rouladen hintereinander legen und in kurzen Abständen mit Flaggenspießen durchspießen.
- 7.) Zwischen den Flaggenspießen durchschneiden und mit MAGIC TOMATINO marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze auf dem Grill oder mit etwas Öl in der Pfanne zum gewünschten Garstadium garen.

ROULADENSPIESS TOMATINO MIT SPINAT



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

69,9% Rindfleisch, 11,9% Blattspinat, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Tomaten getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, Kräuter, natives Olivenöl extra, natürliches Aroma, Zwiebeln getrocknet, Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), Mozzarella (u.a. MILCH) *, Schmand (u.a. MILCH) *, Zwiebeln, Würzmittel (Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz), WEIZENmehl, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Kräuter)

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	782,175 kJ
Energie	186,862 kcal
Fett	9,585 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,352 g
Kohlenhydrate	3,330 g
Davon Zucker	0,885 g
Eiweiß	21,362 g
Salz	1,171 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.

SCHWEINEBAUCH-SCHIFFCHEN MAGIC



REZEPT-NR.: 5507745 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	78,74	Schweinebauch ohne Knochen
100,000 kg	78,74 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
20,000 kg	15,75	Peperoni (Konserven)
7,000 kg	5,51	MAGIC (1000708)
127,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinebauch ohne Knorpel und Schwarte im Schmetterlingsschnitt aufschneiden.
- 2.) In jede Schmetterlingsscheibe eine ganze Peperoni einlegen, zusammenklappen und mit einem Flaggenspieß (BATANIA) verschließen.
- 3.) Mit MAGIC marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

78,7% Schweinefleisch, Peperoni (Konserven) *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Meersalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Gemüsepaprika getrocknet, Aroma, Tomatenpulver, Zwiebeln getrocknet, Maltodextrin geräuchert/Speisesalz geräuchert)

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

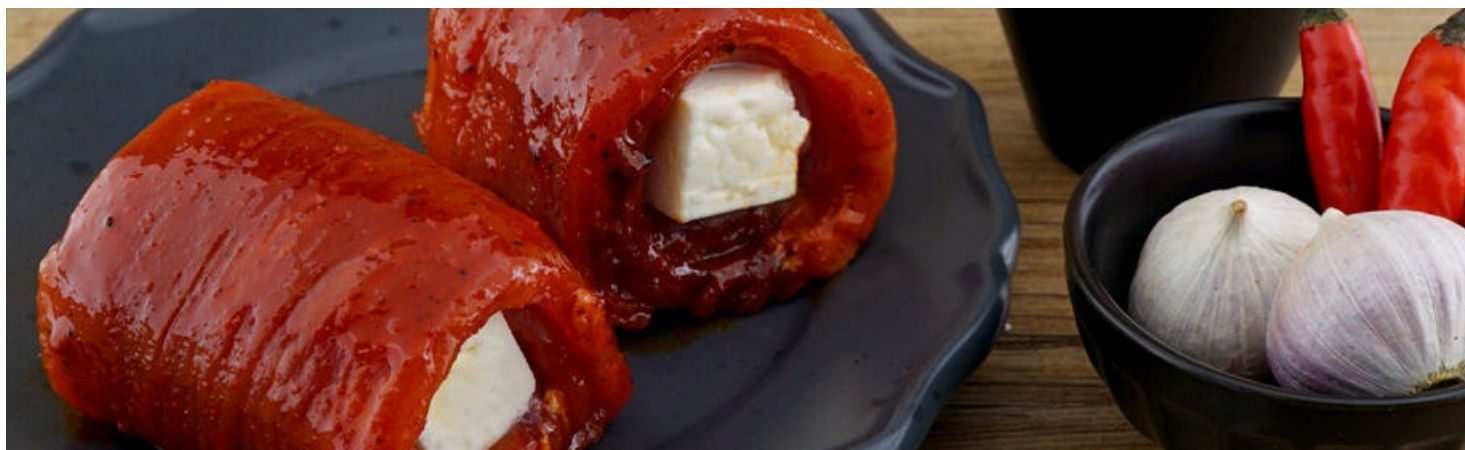
NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.262,378 kJ
Energie	301,582 kcal
Fett	23,430 g
Davon gesättigte Fettsäuren	7,870 g
Kohlenhydrate	5,365 g
Davon Zucker	4,903 g
Eiweiß	16,005 g
Salz	0,754 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.

SCHWEINEFILET-GRILLKÄSE-RÖLLCHEN



REZEPT-NR.: 5507735 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	54,95	Schweinefilet
100,000 kg	54,95 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
73,000 kg	40,11	Grill-Käsezubereitung
9,000 kg	4,95	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)
182,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Das Schweinefilet ohne Filetkopf und Spitze auf der Aufschnittmaschine der Länge nach auf Stufe 4-5 in Platten schneiden.
- 2.) Den Grillkäse in 1,5 cm dicke Riegel schneiden, auf die Fleischplatten auflegen, aufrollen und mit einem Flaggenspieß (BATANIA) fixieren.
- 3.) Mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

54,9% Schweinefleisch, 40,1% Grill-Käsezubereitung (u.a. MILCH) *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Demerara Zucker, Gewürze (u.a. geräuchert), getrocknete Tomaten in Öl (getrocknete Tomaten, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), natives Olivenöl extra, Speisesalz), Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma, Chipotle Chili, Speisesalz geräuchert, Karamellzuckersirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprika))

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	738,451 kJ
Energie	176,416 kcal
Fett	10,758 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,055 g
Kohlenhydrate	1,756 g
Davon Zucker	0,727 g
Eiweiß	17,986 g
Salz	1,418 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.

SCHWEINEFILETSPIESS MULTI-COLORED



REZEPT-NR.: 5507733 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	91,74	Schweinefilet
100,000 kg	91,74 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
3,000 kg	2,75	MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER (1714985)
3,000 kg	2,75	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)
3,000 kg	2,75	MAGIC THAI CURRY (1720780)
109,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Das Schweinefilet zu Medaillons portionieren.
- 2.) Die Medaillons unterschiedlich mit MAGIC BLACK GARLIC-PEPPER, MAGIC SMOKY CHIPOTLE und MAGIC THAI CURRY marinieren.
- 3.) Pro Spieß jeweils 1 Medaillon unterschiedlicher Sorte aufstecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne garen.

SCHWEINEFILETSPIESS MULTI-COLORED**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

91,7% Schweinefleisch, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz (u.a. Meersalz), Pfeffer, Wasser, Zucker, SOJAsauce (Wasser, SOJAbohnen, Speisesalz, Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch schwarz - fermentiert, Gewürzextrakte, Karamellzuckersirup, Zwiebeln getrocknet, Lakritzpulver (Lakritzextrakt, Ammoniumchlorid), Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Demerara Zucker, Gewürze (u.a. geräuchert), getrocknete Tomaten in Öl (getrocknete Tomaten, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), natives Olivenöl extra, Speisesalz), Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma, Chipotle Chili, Speisesalz geräuchert, Karamellzuckersirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprika)), Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Meersalz, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma, Gemüsepaprika getrocknet)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	648,761 kJ
Energie	154,989 kcal
Fett	8,412 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,880 g
Kohlenhydrate	0,897 g
Davon Zucker	0,581 g
Eiweiß	18,842 g
Salz	1,281 g

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

SCHWEINELACHS-ROSEN TARTUFO STYLE



REZEPT-NR.: 5507821 | STAND: 26.04.2024

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100,000 kg	86,21	Schweinelachs
100,000 kg	86,21 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
5,000 kg	4,31	Zucchini
5,000 kg	4,31	Baconscheiben
6,000 kg	5,17	MAGIC TARTUFO STYLE (1720581)
116,000 kg	100,00 %	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinelachs in 20 cm große Stücke portionieren und auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 5 der Länge nach zu Platten schneiden.
- 2.) Die Fleischplatten in 3 cm breite Streifen schneiden.
- 3.) Die Zucchini auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 1 in Scheiben schneiden.
- 4.) Die Baconscheiben auslegen und die Schweinelachsstreifen darauf auflegen.
- 5.) 6-7 Zucchinis Scheiben der Länge nach gefächert auf den Fleischstreifen auflegen.
- 6.) Aufrollen, so dass eine Rose entsteht und mit einem Flaggenspieß (9 cm BATANIA DIRECT) fixieren.
- 7.) Die Außenseiten mit MAGIC TARTUFO STYLE marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

86,2% Schweinefleisch, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Aroma, Demerara Zucker, Karamellpulver, Hefeextrakt, Sommertrüffel), Zucchini, 4,3% Bacon *

* Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	580,836 kJ
Energie	138,762 kcal
Fett	6,318 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,438 g
Kohlenhydrate	0,534 g
Davon Zucker	0,286 g
Eiweiß	19,806 g
Salz	0,950 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.