



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

DEKORA® SENF INTENSIV

Unsere DEKORA® Senf intensiv Brillant ist eine traditionelle altdeutsche Marinade mit intensiver Senfnote. Mit ihrem würzigen Geschmack passt sie perfekt zu Brauhausgerichten und saftigen Steaks. Sie verleiht Ihrem Fleisch nicht nur eine pikante Note, sondern auch eine kräftige gelbe Farbe.

MARINADE

G71050 DEKORA® SENF INTENSIV BRILLANT

Zugabe: 70-80 g / kg

Gebinde 24 - 2 kg im Standbeutel
Gebinde 11 - 4 kg Eimer



DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at



RUMPSTEAK

ZUTATEN:

1 kg Roastbeef
70 g **G71050** DEKORA® Senf intensiv Brillant

ZUBEREITUNG:

1. Das Roastbeef von Knorpel und von seitlichen Sehnen befreien, die obere Fettschicht am Fleisch belassen oder nach Wunsch entfernen.
2. Roastbeef in 2-3 cm dicke Steaks schneiden.
3. Die Steaks mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill scharf anbraten und bei mäßiger Hitze fertig grillen.

GUTSHERRENTASCHEN

ZUTATEN:

1 kg Schweinelachs / - rücken parierte
150 g Schmand
60 g Bauchspeckwürfel
50 g Gewürzgurken in Streifen
40 g **E7060** Zwiebeln Ringe / Scheiben hell
80 g **G71050** DEKORA® Senf intensiv Brillant

ZUBEREITUNG:

1. Schweinerücken mit der Aufschnittmaschine (Stärke 4) von der breiten Seite her zu ca. 20 cm langen Platten aufschneiden.
2. Die Gewürzgurken fein hacken und mit Bauchspeckwürfel, Schmand und den Trockenzwiebeln gründlich vermischen und etwas quellen lassen.
3. Ca. 30-40 g der Füllung mittig auf jede Fleischplatte geben und die Außenseiten nach innen überlappend einklappen.
4. Die offenen Seiten mit Zahnstochern verschließen und die Außenseiten mit **DEKORA® Senf intensiv** marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen durchbraten.

