



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

DEKORA® WAIDMANN

Die rotbraune Emulsionsmarinade mit Champignons und kräftigen Gewürzen ist ideal für herbstliche Pfannengerichte aus Wildfleisch. Aber auch Schweine-, Rindfleisch und Gemüse harmonieren mit dem vollmundigen Pilzgeschmack der pikanten Marinade DEKORA® Waidmann.

MARINADE

I58600 DEKORA® WAIDMANN

Gebinde 15 | 500 g im Schlauchbeutel
Zugabe: 250 g / kg



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



RINDFLEISCH-PILZPFANNE

ZUTATEN:

- 1 kg Rindergeschnetzeltes
- 250 g **I58600** DEKORA® Waidmann
- 100 g Lauchzwiebeln roh
- 100 g rote Zwiebeln

ZUBEREITUNG:

1. Das Rindfleisch von Fett und Sehnen befreien und in feine Streifen schneiden.
2. Lauchzwiebeln in feine Ringe, Zwiebeln in Streifen schneiden.
3. Alle Zutaten gründlich mit der Marinade vermengen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In einer Pfanne scharf anbraten und je nach Wunsch mit Sahne oder Brühe ablöschen. Bei häufigem Umrühren etwas einkochen bis das Fleisch gar und zart ist.

WAIDMANN-PFANNE VOM HIRSCH

ZUTATEN:

- 1 kg Hirsch roh
- 250 g **I58600** DEKORA® Waidmann
- 150 g Pfifferlinge Dosenware

ZUBEREITUNG:

1. Das Hirschfleisch von Sehnen und grob von Fett befreien
2. Fleisch in gleichmäßige Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden.
3. Pfifferlinge auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
4. Alle Zutaten gründlich mit der Marinade vermengen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In einer heißen Pfanne scharf anbraten, zwischendurch umrühren und bei mäßiger Hitze durchgaren. Je nach Geschmack mit Brühe oder Sahne ablöschen und weich schmoren.

