

**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

# Brat- & Grillkäse

FÜR ECHTE KÄSELIEBHABER



[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)



WEITERE INFOS & EIN  
HERSTELLUNGS-  
VIDEO FINDEN SIE HIER:

# Brat- & Grillkäse Compound

## VIelfÄLTIGE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Unser Brat- und Grillkäse Compound zeichnet sich durch einen ausgewogenen Geschmack und technologische Perfektion aus. Der fertig hergestellte Grillkäse überrascht besonders beim Brat- und Grillverhalten und als farbiges Highlight in der Theke. Egal, ob als Käsewurst, Pattie oder Hybrid Produkt, unser Compound lässt sich vielseitig einsetzen. Die passenden Rezepturen erhalten Sie selbstverständlich bei uns.



**70 % EMMENTALER**



**20 % SCHERBENEIS/  
WASSER**



**10 % SAHNE**



**46 G/KG M1250 15  
BRAT- UND GRILLKÄSE  
COMPOUND**

*Bei dem hergestellten Endprodukten handelt es sich laut deutscher Käseverordnung (KäseV) um ein Erzeugnis aus Käse und ist auch als solches zu deklarieren.*

# Inhalt

<b>BRATLINGE</b>	<b>4</b>
Käse-Bratling Natur	6
Paprika Käse-Bratling	6
Chili Käse-Bratling	7
Jalapeno Käse-Bratling	7
Pfeffer Käse-Bratling	8
Röstzwiebel Käse-Bratling	8
Pizza Käse-Bratling	9
Hessischer Käse-Bratling	9
Black Pepper Käse-Bratling	10
Red Pfeffy Käse-Bratling	10
Red Thai Curry Käse-Bratling	11
Caprese Käse-Bratling	11
Merano Käse-Bratling	12
Käse-Bratling Burger	12
Panierter Käse-Bratling	13
Panierter Sesam Käse-Bratling	13
Andalusischer Käse-Bratling	14
Bärlauch Käse-Bratling	14
Käse-Bratling mit grüner Mojo und Grillgemüse	15
Mojo verde – grüne Sauce der Kanaren	15
<b>WÜRSTCHEN</b>	<b>16</b>
Käse-Rollis	18
Käse-Berner	18
<b>SPECIALS</b>	<b>20</b>
Zigeunerspießchen	22
Bärlauchspießchen	22
Ofenfilet mit Käse-Bratling-Kruste	23



# Bratlinge



# KÄSE-BRATLING NATUR

Käseerzeugnis mit 66 % Emmentaler Käse

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>8)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>8)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg	(460 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup> c)



## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.
- Bei Bedarf können Varianten mit Kräuter, Chili etc. erstellt werden.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1227 kJ / 293 kcal	14,60 %
Fett	23,1 g	32,93 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,5 g	72,50 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,53 %
davon Zucker	0,5 g	0,57 %
Eiweiß	20,6 g	41,21 %
Salz	0,9 g	15,34 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# PAPRIKA KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 65 % Emmentaler Käse und 2 % Paprikaflocken

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>8)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>8)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg	(460 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup> c)
20,00	g/kg	(200 g) <b>E76880</b> Paprikaflocken, rot - grün, 9 mm



## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die Paprikaflocken untermischen.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1228 kJ / 293 kcal	14,61 %
Fett	22,7 g	32,41 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,2 g	71,20 %
Kohlenhydrate	2,1 g	0,79 %
davon Zucker	1,1 g	1,22 %
Eiweiß	20,5 g	40,99 %
Salz	0,9 g	15,06 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# CHILI KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 65 % Emmentaler Käse, Chili und Paprikaflocken

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>B)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>B)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg (460 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup> c)
15,00	g/kg (150 g)	<b>E4620</b> Paprikaflocken rot 9 mm
1,00	g/kg (10 g)	<b>E9770</b> Chili geschrotet mit Saat 3-5 mm
1,00	g/kg (10 g)	<b>E2100</b> Cumin gemahlen



## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die Paprikaflocken, den Chili und den Kreuzkümmel untermischen.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1228 kJ / 293 kcal	14,62 %
Fett	22,8 g	32,53 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,3 g	71,40 %
Kohlenhydrate	1,9 g	0,74 %
davon Zucker	1,0 g	1,09 %
Eiweiß	20,5 g	41,03 %
Salz	0,9 g	15,14 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# JALAPENO KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 65 % Emmentaler Käse, Chili und grünen Paprikaflocken

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>B)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>B)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg (460 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup> c)
15,00	g/kg (150 g)	<b>E9840</b> Paprikaflocken grün 9 mm
1,50	g/kg (15 g)	<b>E6600</b> Chili rot gemahlen
2,00	g/kg (20 g)	Korianderkraut gerebelt



## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die Paprikaflocken, den Chili und den Koriander untermischen.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1228 kJ / 293 kcal	14,62 %
Fett	22,8 g	32,51 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,3 g	71,32 %
Kohlenhydrate	2,0 g	0,76 %
davon Zucker	1,0 g	1,12 %
Eiweiß	20,5 g	40,99 %
Salz	0,9 g	15,08 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Bei dem hergestellten Endprodukten handelt es sich laut deutscher Käseverordnung (KäseV) um ein Erzeugnis aus Käse und ist auch als solches zu deklarieren.

# PFEFFER KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 65 % Emmentaler Käse und 1,5 % grünem Pfeffer

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>g)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>g)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg (460 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9) c)</sup>
15,00	g/kg (150 g)	Grüner Pfeffer (Dose)
2,00	g/kg (20 g)	<b>M2980</b> PFEFFERISAN® Spezial-Gewürzzubereitung <sup>4)</sup>



## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound und dem Gewürz zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die Pfefferkörner untermischen.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1209 kJ / 289 kcal	14,40 %
Fett	22,7 g	32,42 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,3 g	71,35 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,56 %
davon Zucker	0,6 g	0,64 %
Eiweiß	20,3 g	40,59 %
Salz	0,9 g	15,37 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# RÖSTZWIEBEL KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 65 % Emmentaler Käse und 2 % Röstzwiebeln

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>g)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>g)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg (460 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9) c)</sup>
20,00	g/kg (200 g)	<b>E7041</b> Röstzwiebeln glutenfrei
1,00	g/kg (10 g)	<b>M3080</b> Brat-ZWIEBLAN® M Bratzwiebel Aroma CLA



## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound und dem Brat - ZWIEBLAN® zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die Röstzwiebeln untermischen.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1249 kJ / 298 kcal	14,87 %
Fett	23,4 g	33,48 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,6 g	72,96 %
Kohlenhydrate	2,1 g	0,82 %
davon Zucker	0,8 g	0,89 %
Eiweiß	20,3 g	40,59 %
Salz	0,9 g	15,37 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# PIZZA KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 65 % Mozzarella Käse, getrockneten Tomaten und Kräutern

## Zutaten

7,000	kg	geriebener Mozzarella <sup>8)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>8)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg (460 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup> c)
20,00	g/kg (200 g)	Tomaten getrocknet
8,00	g/kg (80 g)	<b>M3760</b> Pizzagewürz/Italienische M Kräutermischung



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	899 kJ / 215 kcal	10,70 %
Fett	16,7 g	23,92 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,1 g	55,40 %
Kohlenhydrate	3,0 g	1,15 %
davon Zucker	0,9 g	0,97 %
Eiweiß	13,4 g	26,72 %
Salz	1,1 g	18,18 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigmischen.
- Die getrockneten Tomaten und die Kräuter auf Körnung unterkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

# HESSISCHER KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 66 % Emmentaler Käse, Handkäse, Apfelwein und Kümmel

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>8)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>8)</sup>
1,000	kg	Handkäs <sup>1)</sup> <sup>8)</sup>
500	g	Apfelwein <sup>5)</sup>
11,500	kg	
46,00	g/kg (529 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup> c)
2,00	g/kg (23 g)	Kümmel ganz



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1180 kJ / 282 kcal	14,05 %
Fett	22,0 g	31,36 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,9 g	69,57 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,58 %
davon Zucker	0,6 g	0,67 %
Eiweiß	20,0 g	39,98 %
Salz	1,1 g	18,55 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse auskuttern.
- Zum Schluß den Apfelwein zugeben und den Handkäse und den Kümmel unterkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

# BLACK PEPPER KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 62 % Gouda Käse und Pfeffermarinade

## Zutaten

7	kg	Gouda mind. 45% Fett i. Tr. <sup>g)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>g)</sup>
3,007	kg	
46,00	g/kg (138 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>g)</sup> c)
80,00	g/kg (241 g)	<b>M4262</b> AROMETTE® Schwarzer Pfeffer

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern. Am Ende des Kutterprozesses die Marinade einkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	645 kJ / 154 kcal	7,68 %
Fett	15,3 g	21,82 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g	32,51 %
Kohlenhydrate	2,1 g	0,82 %
davon Zucker	1,2 g	1,29 %
Eiweiß	2,5 g	5,08 %
Salz	1,7 g	28,11 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# RED PFEFFY KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 62 % Gouda Käse und roter Pfeffermarinade

## Zutaten

7,000	kg	Gouda mind. 45% Fett i. Tr. <sup>g)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>g)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg (460 g)	<b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>g)</sup> c)
80,00	g/kg (800 g)	<b>M4294</b> AROMETTE® red PFEFFY® Würzcreme-Paste CL

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern. Am Ende des Kutterprozesses die Marinade einkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1311 kJ / 313 kcal	15,61 %
Fett	27,4 g	39,18 %
davon gesättigte Fettsäuren	15,0 g	74,75 %
Kohlenhydrate	1,7 g	0,67 %
davon Zucker	0,8 g	0,88 %
Eiweiß	15,6 g	31,28 %
Salz	2,9 g	47,71 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# RED THAI CURRY KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 62 % Emmentaler Käse und roter Currymarinade

## Zutaten

7,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. <sup>g)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>g)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg	(460 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>g)</sup> <sup>c)</sup>
80,00	g/kg	(800 g) <b>M4326</b> AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme CL <sup>a)</sup> <sup>f)</sup>



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1358 kJ / 324 kcal	16,17 %
Fett	26,9 g	38,45 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,3 g	71,73 %
Kohlenhydrate	2,0 g	0,76 %
davon Zucker	1,0 g	1,12 %
Eiweiß	19,2 g	38,49 %
Salz	1,4 g	22,51 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern. Am Ende des Kutterprozesses die Marinade einkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

# CAPRESE KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 51 % Gouda Käse, Tomatenmarinade und 11 % Mozzarella

## Zutaten

7	kg	Gouda mind. 45% Fett i. Tr. <sup>g)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>g)</sup>
1,500	kg	Mozzarella <sup>g)</sup>
4,507	kg	
46,00	g/kg	(207 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>g)</sup> <sup>c)</sup>
150,00	g/kg	(676 g) <b>DEKORA®</b> Tomate Brillant



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	942 kJ / 225 kcal	11,22 %
Fett	20,6 g	29,44 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g	44,51 %
Kohlenhydrate	3,5 g	1,33 %
davon Zucker	1,8 g	1,95 %
Eiweiß	7,1 g	14,22 %
Salz	2,3 g	38,34 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern. Am Ende des Kutterprozesses die Marinade einkuttern und den Mozzarella auf Körnung einlaufen lassen.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.

# MERANO KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mit 59 % Gouda Käse und Merano-Marinade

## Zutaten

7	kg	Gouda mind. 45% Fett i. Tr. <sup>8)</sup>
2,000	kg	Scherbeneis
1,000	kg	Sahne 30% Fett <sup>8)</sup>
3,007	kg	
46,00	g/kg	(138 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9) c)</sup>
150,00	g/kg	(451 g) <b>M4480</b> MARINETTE® Merano Fertigmarinade <sup>2) 3) j)</sup>

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern. Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse fertigkuttern. Am Ende des Kutterprozesses die Marinade einkuttern.
- Die fertige Masse in Sterildärme füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im kalten Wasser erkalten lassen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	543 kJ / 130 kcal	6,47 %
Fett	12,1 g	17,22 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g	27,88 %
Kohlenhydrate	3,1 g	1,19 %
davon Zucker	1,8 g	2,04 %
Eiweiß	2,6 g	5,18 %
Salz	1,9 g	31,24 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# KÄSE-BRATLING BURGER

Rindfleischburger belegt mit Käse-Bratlingerzeugnis

## Zutaten

1,000	kg	Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>
1,000	kg	Rinderhackfleisch <sup>5) 8a)</sup>
18	g	Kochsalz
5	g	<b>M4443</b> Thür.Mett/Hamburger Hacksteak Gew.Pröp. CL
50	g	Wasser
100	g	<b>M3610</b> Jäger Dekor Gewürzmischung CL <sup>j)</sup>
2,173	kg	

## Herstellungsempfehlung

- Das gut gekühlte Hackfleisch mit dem Salz, dem Hacksteakgewürz und dem kalten Wasser gut vermengen.
- Den Käsebratling in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Hacksteakzubereitung auf das Gewicht von 2 Bratlingscheiben vorportionieren.
- Die mit feuchten Händen ausgeformten Kugeln zwischen 2 Bratlingscheiben legen und plattdrücken.
- Die Ränder der Käse - Bratling Burger im Jäger Dekorgewürz wälzen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1037 kJ / 248 kcal	12,34 %
Fett	17,5 g	25,02 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g	47,90 %
Kohlenhydrate	2,7 g	1,04 %
davon Zucker	1,1 g	1,25 %
Eiweiß	19,7 g	39,43 %
Salz	1,3 g	21,43 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# PANIERTER KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis paniert

## Zutaten

1,000 kg Käse - Bratling (natur)<sup>9) c) g)</sup>  
50 g **G74600** DEKORA® Paniflott Nasspanade<sup>2) 3) 5) l)</sup>  
100 g **I55090** DEKORA® Würzpanade FF<sup>a)</sup>  
1,150 kg

## Herstellungsempfehlung

- Die Bratlinge in Scheiben schneiden.
- Die Scheiben durch die Naßpanade ziehen und in der Trockenpanade wenden.

## Zubereitungsempfehlung

Die panierten Grillkäsetaler in einer Pfanne mit reichlich Fett goldbraun ausbacken oder in der Fritteuse bei 180°C frittieren.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1211 kJ / 289 kcal	14,41 %
Fett	20,3 g	29,02 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,7 g	63,28 %
Kohlenhydrate	8,0 g	3,07 %
davon Zucker	0,9 g	1,01 %
Eiweiß	18,8 g	37,53 %
Salz	1,0 g	17,32 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# PANIERTER SESAM KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis paniert

## Zutaten

1,000 kg Käse - Bratling (natur)<sup>9) c) g)</sup>  
50 g **G74600** DEKORA® Paniflott Nasspanade<sup>2) 3) 5) l)</sup>  
80 g **I55090** DEKORA® Würzpanade FF<sup>a)</sup>  
50 g **E8210** Sesam goldfarben<sup>k)</sup>  
1,180 kg

## Herstellungsempfehlung

- Die Würzpanade mit dem Sesam vermischen.
- Die Bratlinge in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, in der Nasspanade wenden und panieren.

## Zubereitungsempfehlung

Die panierten Käse-Bratlingtaler in einer Pfanne mit reichlich Fett goldbraun ausbacken oder in der Fritteuse bei 180°C frittieren.

Beilagenempfehlung: Tzatziki und Griechischer Salat



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1251 kJ / 299 kcal	14,90 %
Fett	21,9 g	31,24 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,8 g	63,95 %
Kohlenhydrate	6,6 g	2,55 %
davon Zucker	0,8 g	0,89 %
Eiweiß	19,0 g	37,94 %
Salz	1,0 g	16,88 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Bei dem hergestellten Endprodukten handelt es sich laut deutscher Käseverordnung (KäseV) um ein Erzeugnis aus Käse und ist auch als solches zu deklarieren.

# ANDALUSISCHER KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mariniert

## Zutaten

1,000 kg Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>  
80 g **M4299** AROMETTE® Spanischer Pfeffer Würzcreme -  
Paste  
1,080 kg

## Herstellungsempfehlung

- Die Bratlinge in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade bestreichen.

## Zubereitungsempfehlung

Die marinierten Käse-Grillis auf dem Rost grillen oder in der Pfanne braten.

Beilagenempfehlung: knackiger Salat und eingelegte Oliven



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1351 kJ / 323 kcal	16,09 %
Fett	27,0 g	38,57 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,4 g	71,76 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,59 %
davon Zucker	0,7 g	0,74 %
Eiweiß	19,2 g	38,32 %
Salz	2,0 g	33,10 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# BÄRLAUCH KÄSE-BRATLING

Käseerzeugnis mariniert

## Zutaten

1,000 kg Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>  
80 g **I51660** DEKORA® Bärlauch Brillant  
1,080 kg

## Herstellungsempfehlung

- Die Bratlinge in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade bestreichen.

## Zubereitungsempfehlung

Die marinierten Käse-Grillis auf dem Rost grillen oder in der Pfanne braten.

Beilagenempfehlung: Peperonata und Chiabatta



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1362 kJ / 325 kcal	16,22 %
Fett	27,1 g	38,74 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,4 g	71,95 %
Kohlenhydrate	1,9 g	0,72 %
davon Zucker	0,9 g	1,04 %
Eiweiß	19,2 g	38,46 %
Salz	1,5 g	25,44 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# KÄSE-BRATLING MIT GRÜNER MOJO VERDE UND GRILLGEMÜSE

## Zutaten

420 g Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>  
180 g Mojo verde (grüne Sauce der Kanaren) <sup>5) 8a) a) l)</sup>  
25 g Speiseöl  
250 g Paprika rot <sup>5) 8a)</sup>  
100 g Lauchzwiebeln  
20 g Olivenöl kaltgepresst  
5 g Meersalz  
1,000 kg



## Herstellungsempfehlung

- Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzt und das Gemüse (Paprika und Lauchzwiebeln) darin ausbraten. Zum Schluss mit grobem Meersalz würzen.
- Den Käse-Bratling in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Speiseöl bepinseln und auf dem Grill oder in der Pfanne ausbraten.
- Zusammen mit dem gebratenen Gemüse und der Mojo verde servieren.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	933 kj / 223 kcal	11,10 %
Fett	18,6 g	26,58 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g	36,49 %
Kohlenhydrate	4,3 g	1,66 %
davon Zucker	3,1 g	3,40 %
Eiweiß	9,4 g	18,76 %
Salz	0,9 g	14,83 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# MOJO VERDE

## Grüne Sauce der Kanaren

## Zutaten

225 ml Olivenöl kaltgepresst  
90 ml Weißer Balsamico 5,4% Säure (Hengstenberg) <sup>l)</sup>  
300 g Paprika grün <sup>5) 8a)</sup>  
20 g Knoblauchzehe  
150 g Petersilie, frisch  
150 g Koriander  
3 g **E6215** Thymian gerebelt CT  
7 g Meersalz  
2 g Pfeffer  
53 g Weißbrot-Toastbrot <sup>a)</sup>  
1,000 kg

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1006 kj / 240 kcal	11,97 %
Fett	22,9 g	32,78 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g	16,95 %
Kohlenhydrate	7,0 g	2,68 %
davon Zucker	3,3 g	3,62 %
Eiweiß	1,5 g	3,10 %
Salz	0,8 g	13,84 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

## Herstellungsempfehlung

- Den Knoblauch schälen und die Kräuter waschen, gut ausschleudern und grob hacken.
- Die grüne Paprikaschote ebenfalls waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.
- 1-2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde in Würfel schneiden.
- Die Paprikastücke zusammen mit dem Knoblauch, den Kräutern und dem Salz in den Mixer geben (alternativ kann auch mit dem Pürierstab zerkleinert werden), den Essig zugeben und fein pürieren. Nun so viele Weißbrotwürfel einpürieren bis die Masse leicht cremig wird.
- Langsam das Öl zugießen und homogen untermixen.
- Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Würstchen





# KÄSE-ROLLIS

Käseerzeugnis mit 67 % Gouda Käse als Brat- und Grillröllchen im Schäldarm

## Zutaten

7,000	kg	Gouda mind. 45% Fett i. Tr. <sup>8)</sup>
2,000	kg	Eiswasser
1,000	kg	Sahne <sup>8)</sup>
10,000	kg	
46,00	g/kg	(460 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup>
		c)
1	Stk.	Schäldarm

## Herstellungsempfehlung

- Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern.
- Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem **Brat- und Grillkäsecompound** gemeinsam zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die fertige Masse in Schäldärme füllen und entweder bei +78 °C auf +72 °C Kerntemperatur brühen und im Anschluss im mit kaltem Wasser gefülltem Wasserbecken erkalten lassen oder im Wienerprogramm laufen lassen um geräucherten Grillkäse in Würstchenform zu erhalten.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1184 kJ / 283 kcal	14,10 %
Fett	23,7 g	33,84 %
davon gesättigte Fettsäuren	15,1 g	75,69 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,53 %
davon Zucker	0,5 g	0,57 %
Eiweiß	16,7 g	33,46 %
Salz	2,1 g	35,68 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# KÄSE BERNER

Käseerzeugnis mit Bauchspeck umwickelt

## Zutaten

2,500	kg	Bauchspeck <sup>2) 3)</sup>
7,000	kg	Emmentaler <sup>8)</sup>
2,000	kg	Eiswasser
1,000	kg	Sahne <sup>8)</sup>
12,500	kg	
46,00	g/kg	(575 g) <b>M1250</b> Brat- und Grillkäse Compound <sup>9)</sup>
		c)

## Herstellungsempfehlung

- Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern.
- Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem **Brat- und Grillkäse Compound** gemeinsam zu einer homogenen Masse fertigkuttern.
- Die fertige Masse in Schäldärme füllen und bei +78 °C auf +72 °C Kerntemperatur brühen, duschen und erkalten lassen.
- Die Würste peelen und mit Bauchspeck umwickeln.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1259 kJ / 301 kcal	14,98 %
Fett	23,6 g	33,73 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,4 g	71,84 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,55 %
davon Zucker	0,6 g	0,63 %
Eiweiß	21,2 g	42,42 %
Salz	2,1 g	34,97 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)



Bei dem hergestellten Endprodukt handelt es sich laut deutscher Käseverordnung (KäseV) um ein Erzeugnis aus Käse und ist auch als solches zu deklarieren.



# Specials



# ZIGEUNERSPIESSCHEN

Marinierte Grillspieße mit Emmentaler-Käseerzeugnis und Paprika

## Zutaten

1,000	kg	Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>
500	g	Paprika rot/grün/gelb
100	g	<b>M4299</b> AROMETTE® Spanischer Pfeffer Würzcreme - Paste
1,600	kg	
20	Stk.	<b>M97007</b> MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.



## Herstellungsempfehlung

- Die Käse-Bratlinge in Würfel schneiden und die Paprika in Stücke schneiden.
- Beides abwechselnd auf Spieße stecken und mit der Marinade bepinseln.

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	996 kJ / 238 kcal	11,85 %
Fett	19,3 g	27,53 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g	49,30 %
Kohlenhydrate	2,7 g	1,05 %
davon Zucker	2,1 g	2,28 %
Eiweiß	13,3 g	26,65 %
Salz	1,5 g	25,58 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# BÄRLAUCHSPIESSCHEN

Marinierte Grillspieße mit Emmentaler-Käseerzeugnis und Champignons

## Zutaten

1,000	kg	Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>
500	g	Champignon roh
100	g	<b>I51660</b> DEKORA® Bärlauch Brillant
1,600	kg	
20	Stk.	<b>M97007</b> MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.



## Herstellungsempfehlung

- Die Käse-Bratlinge in Würfel schneiden und die Champignons putzen.
- Beides abwechselnd auf Spieße stecken und mit der Marinade bepinseln.

## Zubereitungsempfehlung

Die Spießchen auf dem Grill oder in der Pfanne bis zur gewünschten Farbe grillen(braten).

## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	990 kJ / 236 kcal	11,79 %
Fett	19,4 g	27,65 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g	49,44 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,59 %
davon Zucker	0,9 g	0,98 %
Eiweiß	14,3 g	28,57 %
Salz	1,2 g	19,17 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# OFENFILET MIT KÄSE-BRATLING-KRUSTE

Schweinefilet mit Mett und Käseerzeugnis

## Zutaten

400 g	Käse - Bratling (natur) <sup>9) c) g)</sup>
1,000 kg	Schweinefilet
50 g	<b>M7657</b> ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
20 g	<b>M4091</b> Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsatz CLA
300 g	Schweinehackfleisch mager
6 g	<b>M4431</b> Thüringer Mett Gewürzsatz CL
50 g	<b>G74600</b> DEKORA® Paniflott Nasspanade <sup>2) 3) 5) l)</sup>
20 g	Schnittlauch frisch
1,846 kg	



## Herstellungsempfehlung

- Das Mettgewürz unter das Hackfleisch mengen.
- Das Schweinefilet der Länge nach einschneiden und mit dem ZärterLING® und dem Grill und Braten Gewürzsatz einreiben bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und das Fleisch leicht klebrig ist.
- Nun mit der Hackmasse belegen und fest andrücken.
- Den Käse-Bratling grob hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden und untermischen.
- Das Filet auf der Oberseite mit der Nasspanade bestreichen und in dem gehackten Käse-Bratling wenden und gut andrücken.
- Das Filet in einer feuerfesten Schale oder im Garbeutel anbieten.

## Zubereitungsempfehlung

Die Filetzubereitung bei 175°C in den Backofen geben und 50 – 60 Minuten ausbacken.

Beilagenempfehlung: Kartoffelgratin (kann im Ofen mitgebacken werden)



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	717 kJ / 171 kcal	8,53 %
Fett	9,8 g	13,99 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,1 g	25,75 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,45 %
davon Zucker	0,3 g	0,33 %
Eiweiß	19,6 g	39,13 %
Salz	1,4 g	23,93 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# Produktvorstellung

## **M1250**

M2980	PFEFFERISAN® Spezial-Gewürzzubereitung
M3080	Brat-ZWIEBLAN® M Bratzwiebel Aroma CLA
M3760	Pizzagewürz/Italienische M Kräutermischung
M4443	Thüringer Mett/Hamburger Hacksteak Gew. Präp. CL
M3610	Jäger Dekor Gewürzmischung
M4262	AROMETTE® Schwarzer Pfeffer
M4294	AROMETTE® Red Pfeffy® Würzcreme-Paste CL
M4326	AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme CL
M4299	AROMETTE® Spanischer Pfeffer Würzcreme-Paste
M4480	MARINETTE® Merano Fertigmarinade
M7657	ZärtLING® Liquid 3D ohne Salz
M4091	Meister-Gold-Grill und Braten Gewürzsalz CLA
M4431	Thüringer Mett Gewürzsalz CL
M97007	MOGUNTIA Bambus Spieße 15 cm
G74600	DEKORA® Paniflott Nasspanade
I55090	DEKORA® Würzpanade FF
I51660	DEKORA® Bärlauch Brillant
E7041	Röstzwiebeln glutenfrei
E76880	Paprikaflocken rot/grün, 9 mm
E4620	Paprikaflocken rot, 9 mm
E9770	Chili geschrotet mit Saat 3-5 mm
E6600	Chili rot gemahlen
E2100	Cumin gemahlen
E8210	Sesam goldfarben
E6215	Thymian gerebelt CT





## Entdecken Sie unsere neuen Marinaden in Bio-Qualität!



M4329 11  
**AROMETTE® BIO CURRY**



M4328 11  
**AROMETTE® BIO KRÄUTER**



M4327 11  
**AROMETTE® BIO PAPRIKA**

Unsere neuen bio-zertifizierten Glanzmarinaden erhalten Sie in drei köstlichen Geschmacksrichtungen. Ob mit Kräuter-, Curry- oder Paprikageschmack verfeinern Sie jedes Steak, Filet oder Geflügel und verleihen ihrem Gargut ein unvergessliches Aroma.



**MOGUNTIA FOOD GROUP**

Flavoursome solutions since 1903

