

SAISONHIGHLIGHT  
**HYBRID FÜR DIE FRISCHETHEKE**

Der Wunsch nach gesunder Ernährung ist heute allgegenwärtig. Neben rein pflanzenbasierten Alternativen erfreuen sich auch immer mehr Hybridprodukte großer Beliebtheit. Diese bestehen typischerweise aus gemischten Anteilen von Fleisch, Gemüse oder anderen pflanzlichen Proteinquellen und bieten den Vorteil, dass sie im Vergleich zu herkömmlichen Fleisch- & Wurstwaren einen geringeren Fett- und höheren Proteinanteil aufweisen. Zudem sorgt unser Produkt für beste Bindeeigenschaften, ein gutes Mundgefühl und einen erhöhten Anteil an Ballaststoffen.

**TECHNOLOGISCHER  
HILFSSTOFF**

**M8888 15 PFANNENHILFE**

Zugabe: 60 g/kg | 2 kg im Beutel



## SPINI GRILLER

### ZUTATEN:

- 600 g S III grob entseht
- 300 g Spinat roh
- 100 g **E7060** Zwiebel Ringe/Scheiben hell
- 50 g **M8888** Pfannenhilfe
- 20 g **G84110** DEKORA® Oma's Schweinebraten
- 1 Stk. Schweinedarm

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Den Spinat kurz heiß abspülen und klein hacken.
2. Das gut gekühlte Magerfleisch mit Oma's Schweinebraten Gewürz vermengen und durch die 3 mm Scheibe wölfen und mit den Zwiebeln, der Pfannenhilfe & dem Spinat vermengen.
3. Nun wird die Masse in Schweinedärme gefüllt.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.



## FALSCHES MAISHÄHNCHEN

### ZUTATEN:

- 600 g Hähnchenhackfleisch
- 200 g Mais Dosenware, abgetropft
- 200 g Karotten
- 50 g **I56330** DEKORA® Curry Brillant OKZ
- 50 g **M8888** Pfannenhilfe

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das Hähnchenhackfleisch mit dem Gemüse, der DEKORA® Curry Brillant und der Pfannenhilfe zu einer bindigen Masse vermengen.
2. Die Masse mit der Hacksteakpresse formen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.

Tipp: Beim Grillen eine Grillschale verwenden.

## KÄSE HYBBIE TALER

### ZUTATEN:

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g Kaisergemüse TK
- 350 g Emmentaler-Käse
- 100 g Wasser
- 50 g Sahne
- 23 g **M1250** Brat- und Grillkäse Compound
- 50 g **M8888** Pfannenhilfe

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das Hähnchenbrustfilet in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Das Kaisergemüse mit einem Pürierstab zerkleinern.
3. Die Hähnchenwürfel und das Gemüse mit dem Emmentaler, Wasser, Sahne, Compound und Pfannenhilfe zu einer bindigen Masse vermengen.
4. Nun die Masse in eine Schale oder in Sterildärme füllen und bei 100°C auf 72°C Kerntemperatur garen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze grillen oder braten.

