

PRODUKT DES MONATS

MARINADEN & TROCKENWÜRZUNGEN

Unsere Topseller zur Grillsaison stehen diesen Monat im Vordergrund! Nicht umsonst findet sich die AROMETTE® mit Kräuterbuttergeschmack unter den TOP 5 der verkauften MOGUNTIA Marinaden der letzten Jahre. Hier ist der Name Programm. Bei dieser Fleischveredelung vereinen sich hochwertige Kräuter und Gewürze, die mit einer Butternote abgerundet wird. Auch unser Allrounder DEKORA® Grill-, Roll-, Spießbratengewürzsatz für echte Grillfans darf im Sortiment nicht fehlen. Der Sommer kann kommen, aber bitte nicht ohne diese geschmacklichen Highlights!

MARINADE**M4293 11****AROMETTE® MIT KRÄUTERBUTTERGESCHMACK**

Zugabe: 100 g/kg | 4 kg im Eimer

DEKOR GEWÜRZ**152910 15****DEKORA® GRILL-, ROLL-, SPIESSBRATEN GEWÜRZSALZ**

Zugabe: 20 g/kg | 1 kg im Beutel



KRÄUTER-HÄHNCHENSPIESSE

ZUTATEN:

- 1 kg Hähnchenbrustfilet roh
- 80 g **M7657** ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
- 100 g **M4293** AROMETTE® mit Kräuterbuttergeschmack

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und den ZärterLING® einmassieren bis die Flüssigkeit vollkommen aufgenommen wurde.

Nach einer kurzen Ruhezeit die Marinade einmischen.

Das Fleisch auf Spieße stecken.

Die Spieße kurz indirekt angrillen bis das Öl abgelaufen ist und dann direkt über der Glut fertig grillen.

Beilagenempfehlung: Fladenbrot und Joghurtdip



SPIESSBRATEN VOM SCHWEINENACKEN

ZUTATEN:

- 1 kg Schweinenacken ohne Knochen
- 30 g **M7656** ZärterLING® liquid komplett 3D
- 200 g Metzgerzwiebeln
- 30 g **E7060** Zwiebeln Ringe/Scheiben hell
- 15 g Frische Blattpetersilie
- 50 g Senf mittelscharf
- 20 g **I52910** DEKORA® Grill-, Roll- und Spießbraten Gewürzsalz
- 30 g **G15350** Liquid Spice® Pur

ZUBEREITUNG:

Die frischen Zwiebelscheiben mit den Trockenzwiebeln und der Petersilie vermischen.

Schweinenacken zu einer Platte aufschneiden und mit dem Gewürz und ZärterLING® einreiben. Den Senf auf die Platte auftragen und die Zwiebelmischung gleichmäßig verteilen.

Platte einrollen und mit einem Bindfaden einzeln verknoten bzw. ins Rollbratennetz ziehen. Braten von außen würzen und ölen.

Der Braten kann im Backofen oder auf dem Rost zubereitet werden. (180°C Umluft ca. 2 Stunden)

ENTDECKEN SIE JETZT
UNSER GESAMTES MARINADEN
UND GEWÜRZ SORTIMENT!

