



PRODUKT DES MONATS

PFANNENHILFE

Die Pfannenhilfe wirkt wie ein Emulgator und bindet das Öl der Marinade und kommt dabei ganz ohne Zusatzstoffe aus. So lassen sich aus Marinaden oder bereits mariniertem Fleisch cremige Pfannengerichte für die kalte Jahreszeit herstellen, in welche als Highlights auch Pilze, Gemüse und Früchte zugesetzt werden können. Damit generieren unsere Kunden Zusatzumsätze über die Grillsaison hinaus und erhöhen somit ihre Thekenvielfalt.

EMULGATOR**M8888 15****PFANNENHILFE**

Zugabe: 60g/kg | 2 kg im Beutel



SPARGEL-SCHWEINEFLEISCHPFANNE BÄRLAUCHMARINADE

ZUTATEN:

1 kg	Schweinehüfte schier
100 g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
120 g	I51660 DEKORA® Bärlauch Brillant
60 g	M8888 Pfannenhilfe
400 g	Spargel roh
120 g	Karottenstreifen TK
120 g	Erbsen TK

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen und ggf. in Streifen schneiden. Das Fleisch in Streifen schneiden und den ZärterLING® einmassieren. Zuerst die Marinade unterziehen, dann die Pfannenhilfe untermischen und danach das Gemüse zugeben.

Die Zubereitung in einer beschichteten Pfanne leicht anbraten. Etwas Sahne zugeben (je 500 g der küchenfertigen Zubereitung 100 ml Sahne) und bei niedriger Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Nach Wunsch noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



PUSZTATOPF VOM RIND

ZUTATEN:

1 kg	Rinderhüfte
100 g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
100 g	I56270 DEKORA® Zigeuner Brillant
60 g	M8888 Pfannenhilfe
500 g	Paprika rot/grün/gelb
150 g	Kirschtomaten
70 g	Lauchzwiebel roh

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen und in Stücke bzw. in Ringe schneiden. Das Fleisch in Würfel oder Streifen schneiden und mit dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Zuerst die Marinade, dann die Pfannenhilfe und danach das Gemüse unterziehen.

Die küchenfertige Zubereitung in einem beschichteten Topf kurz anbraten und mit Wasser ablöschen (ca. 150 ml je 500 g küchenfertiger Pfanne). Unter ständigem Rühren oder im Backofen bei 165°C ca. 30 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen, sollte zu viel verdunsten.