

SAISONHIGHLIGHT  
**SAUERBRATENWÜRZUNG MIT BEIZE**

Unsere Sauerbratenwürzung mit Beize eignet sich hervorragend für Herstellungen mit Sauerbraten. Die rustikale Würzmischung ist vollgewürzt mit dem Geschmack von Zwiebeln, Piment, Wacholder und Paprika. Ein Muss auf dem Sonntagstisch!

**GEWÜRZMISCHUNG**

**I70000 15 DEKORA® SAUERBRATENWÜRZUNG MIT BEIZE**

Zugabe: 500 g auf 1 kg Fleisch | 1 kg im Beutel



# GULASCH

## ZUTATEN:

- 1 kg Rinderbug
- 10 l Wasser kalt
- 500 g **I70000** Sauerbratenwürzung mit Beize
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 80 g **G84130** DEKORA® Bunter Pfeffer Clean Label
- 60 g Lauch

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Die DEKORA® Sauerbratenwürzung mit Beize in das Wasser einrühren.
2. Den Rinderbraten für ca. 4 Tage in die Beize geben, das Fleisch aus der Beize nehmen und in 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
3. Mit der DEKORA® Bunter Pfeffer vermengen. Karotten, Lauch & Zwiebeln schneiden und unter das Fleisch heben.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Gulasch scharf anbraten und eine Soße herstellen.
- Zum Ablöschen der Soße unter anderem auch etwas von der Sauerbratenbeize verwenden.

**Gulasch in der Soße, je nach verwendetem Teilstück, für ca. 1 Std. schmoren bis es schön zart ist.**



# SAUERBRATEN

## ZUTATEN:

- 1 kg Rinderbug
- 10 l Wasser
- 500 g **I70000** Sauerbratenwürzung mit Beize

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Die DEKORA® Sauerbratenwürzung mit Beize in das Wasser einrühren und das Bratenstück für 4 Tage in die Beize geben.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Fleisch aus der Beize nehmen und in der Pfanne scharf anbraten.
- Wie gewohnt eine Soße herstellen.  
(Tipp: Zum Ablöschen etwas von der Beize verwenden)

**Dann je nach Dicke des Fleischstückes für ca. 1,5 Std. schmoren.**



Für Rezepte mit  
**Deklarationsempfehlung** hier scannen:

