MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

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

170000 15 DEKORA® SAUERBRATENWÜRZUNG MIT BEIZE

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



GULASCH

ZUTATEN:

1 kg Rinderbug

10 I Wasser kalt

500 g 170000 Sauerbratenwürzung mit Beize

100 g Zwiebeln

100 g Karotten

80 g **G84130** DEKORA® Bunter Pfeffer Clean Label

60 g Lauch

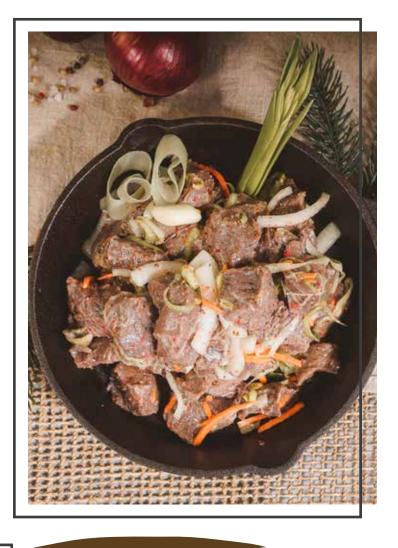
HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- **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 **170000** 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.

