

FRÜHLING/SOMMER REZEPTUREN

PERFEKTE REZEPTE FÜR WARMER TAGE!



scheid

Technologische Hilfsstoffe,
Würzungen und Saucen



Rinderhüftspieße Zucchini-Tomate

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Die Rinderhüfte in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit der Würzpaste Saphiro Garlic marinieren.
2. Den Gemüsepaprika und die Zucchini in gleich große Stücke schneiden und abwechselnd mit dem Fleisch auf die Spieße stecken.
3. Mit einer Cockailtomate abschließen.

Material:

Rinderhüfte

Zutaten (je kg Fleisch):

130 g **Saphiro Garlic**,
Art. Nr. 09566

100 g Zucchini

100 g Gemüsepaprika, rot

50 g Cockailtomaten, gelb

Grillspieße, Art. Nr. 74140

Zubereitungsempfehlung

Die Rinderhüftspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 72%, Zucchini 7,2%, Gemüsepaprika, Tomaten 4%, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, **Sojasauce** (Wasser, **Sojabohnen**, **Weizen**, Speisesalz), Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte, Karamellzuckersirup.

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse

Verkehrsbezeichnung: Geflügelfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Die Hähnchenbrust in feine Streifen und das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
2. Das Fleisch mit der Würzmarinade Gold marinieren und anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen.

Material:

Hähnchenbrust

Zutaten (je kg Fleisch):

- 130 g **Würzmarinade Gold ozG oA, Art. Nr. 09109**
- 100 g Zucchini
- 100 g Aubergine
- 100 g Paprika-Mix, TK-Ware
- 60 g Stangensellerie

Zubereitungsempfehlung

Eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und das marinierte Geschnetzelte bei mittlerer Hitze ca. 12 –15 Minuten garen. Nach Wunsch mit etwas Sahne oder Kokosmilch verfeinern.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Hähnchenfleisch 67%, Zucchini 7%, Auberginen 7%, Gemüsepaprika 7%, **Sellerie 4%**, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Rapsöl, Gewürzextrakte, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Kräuter.

Garnelenspieße Méditerranée

Verkehrsbezeichnung: Riesengarnelen, küchenfertig zubereitet



Herstellung

Die Garnelen mit der Würzpaste Saphiro Méditerranée marinieren und auf die Grillspieße stecken.

Zubereitungsempfehlung

Die Garnelenspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Material:

Riesengarnelen ohne Panzer

Zutaten (je kg Garnelen):

60–100 g **Saphiro
Méditerranée
ozG, Art. Nr. 09511**

Bambus-Flaggen-Spieße,
Art. Nr. 74171

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: **Garnelen** 91–94%, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze (enthalten u.a. **Senfsaat**), Rapsfett (ganz gehärtet), Zucker, Zwiebeln, Würze, Gewürzextrakte, Aromen, Kräuter, Glukosesirup, Dextrose.

Fleischspieße Méditerranée

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Das Rindfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit der Würzpaste Saphiro Méditerranée marinieren.
2. Die marinierten Fleischstücke, Aprikosen und die gefächerten Serrano-Scheiben abwechselnd auf die Grillspieße stecken.
3. Mit einer Cocktailtomate abschließen.

Zubereitungsempfehlung

Die Fleischspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Material:

Rinderhüfte

Zutaten (je kg Fleisch):

200 g Aprikosen, Dosenware

175 g Serranoschinken, in
Scheiben

110 g **Saphiro Méditerranée
ozG, Art.Nr. 09511**

50 g Cocktailtomaten, rot

Bambus-Flaggen-Spieße,
Art. Nr. 74171

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 67%, Aprikosen (*), Serrano Schinken (*), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze (enthalten u.a. **Senfsaat**), Rapsfett (ganz gehärtet), Zucker, Zwiebeln, Würze, Gewürzextrakte, Aromen, Kräuter, Glukosesirup, Dextrose.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Rinderhüftspieße Paprika-Zwiebel

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Die Rinderhüfte in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit der Würzpaste Saphiro Garlic marinieren.
2. Den Gemüsepaprika und die Zwiebeln in gleich große Stücke schneiden und abwechselnd mit dem Fleisch auf die Spieße stecken.

Zubereitungsempfehlung

Die Rinderhüftspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Material:

Rinderhüfte

Zutaten (je kg Fleisch):

230 g Gemüsepaprika, gelb

180 g rote Zwiebeln

130 g **Saphiro Garlic**,
Art. Nr. 09566

Grillspieße, Art. Nr. 74140

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 65%, Gemüsepaprika 15%, Zwiebeln 12%, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, **Sojasauce** (Wasser, **Sojabohnen**, **Weizen**, Speisesalz), Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte, Karamellzuckersirup.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Schweinegeschnetzeltes mit Schupfnudeln

Scheid AG & Co. KG
Geschmack und Technologie für
die Lebensmittelherstellung
Clasenweg 6-9
66802 Überherrn/Saar

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Die Schweinehüfte in feine Streifen schneiden.
2. Das Fleisch mit der Würzsauce Tessiner Crème und der Würzpaste Saphiro Parisienne marinieren.
3. Die Cocktailtomaten vierteln und das Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
4. Das marinierte Fleisch mit den Schupfnudeln und dem Gemüse vermischen.

Zubereitungsempfehlung

Eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und das marinierte Geschnetzelte bei mittlerer Hitze ca. 12 –15 Minuten garen.

Material:

Schweinehüfte

Zutaten:

500 g Schweinegeschnetzeltes aus der Hüfte

500 g Schupfnudeln, vorgegart

250 g Brokkoli

200 g Cocktailtomaten

125 g Zucchini

75 g H-Sahne

60 g **Saphiro Parisienne**
ozG oA, Art. Nr. 09594

60 g **Tessiner Crème Typ**
Käse ozG,
Art. Nr. 09161

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 31 %, Schupfnudeln 31% (*), Tomaten, Zucchini, Brokkoli, **Sahne**, Rapsöl, Trinkwasser Speisesalz, Rapsfett (ganz gehärtet), Zwiebeln, Gewürze, Würze, Zucker, Gewürzextrakte, Aromen, Kräuter, Glukosesirup, Dextrose, Palmöl, Hefeextrakt, Alkoholesig oder Branntweinessig, **Milcheiweiß**, **Lactose**, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Hähnchengeschnetzeltes Tomate-Brokkoli

Verkehrsbezeichnung: Geflügelfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden.
2. Die Cocktailtomaten vierteln, den Brokkoli in kleine Rösschen schneiden.
3. Das Fleisch mit der Würzmarinade Gold marinieren und anschließend mit dem Gemüse vermischen.

Zubereitungsempfehlung

Eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und das marinierte Geschnetzelte bei mittlerer Hitze ca. 12 –15 Minuten garen.
Nach Wunsch mit etwas Sahne oder Kokosmilch verfeinern.

Material:

Hähnchenbrust

Zutaten:

200 g Cocktailtomaten

200 g Brokkoli

130 g **Würzmarinade Gold**
ozG oA, Art. Nr. 09109

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Hähnchenfleisch 65 %, Tomaten 13%, Brokkoli 13%, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Rapsöl, Gewürzextrakte, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Kräuter.

Fleischspieße Tomate-Mozzarella

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Das Schweinefleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Mozzarella-Kugeln mit der Würzpaste Saphiro Kräuter-Butter marinieren.
2. Die Frühlingszwiebeln in gleich große Stücke schneiden.
3. Die marinierten Fleischstücke, Mozzarella-Kugeln, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln abwechselnd auf die Grillspieße stecken.

4. Zubereitungsempfehlung

Die Fleischspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Material:

Schweinerücken ohne Knochen

Zutaten (je kg Fleisch):

125 g getrocknete Tomaten

110 g **Saphiro Kräuter-Butter ozG, Art.Nr. 09546**

100 g Mozzarella-Kugeln

75 g Frühlingszwiebeln

Bambus-Flaggen-Spieße, Art. Nr. 74171

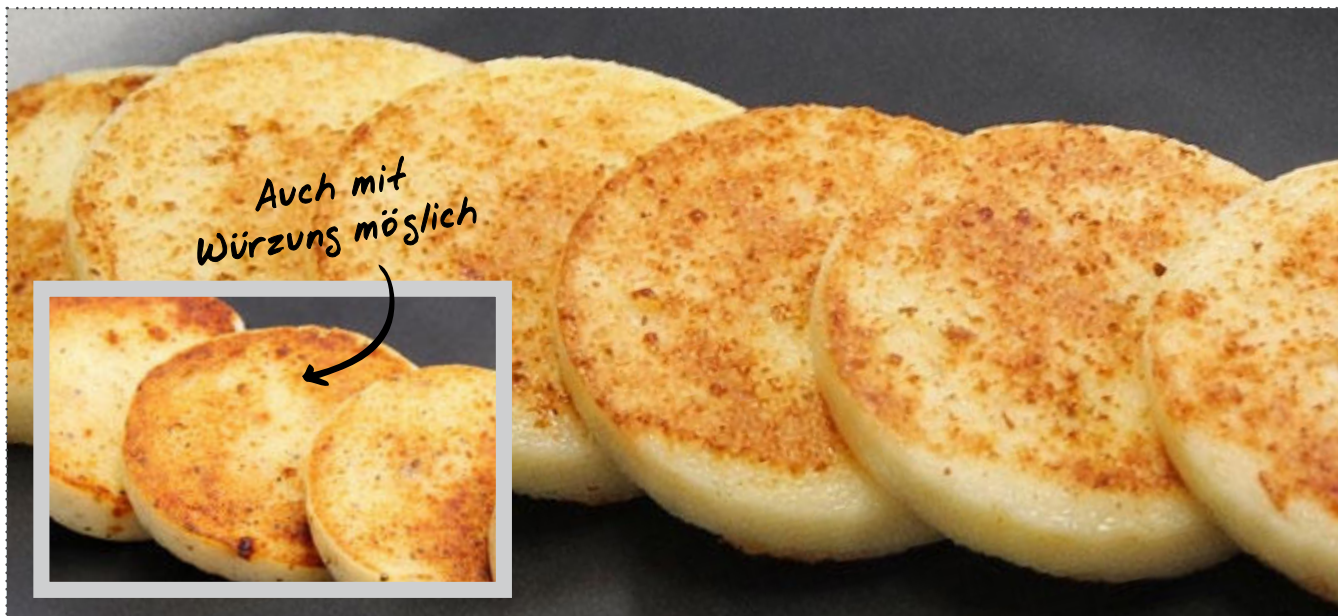
Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 71%, getrocknete Tomaten (*) 9%, **Mozzarella-Käse** (*) 7,1%, Frühlingszwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, **Butter**, Rapsfett (ganz gehärtet), **Vollmilchpulver**, Gewürze, Kräuter 3,6%, Säuerungsmittel: E 270 oder Milchsäure, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Aroma.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Käse-Grilltaler

Verkehrsbezeichnung: Erzeugnis mit Käse



Herstellung

1. Die gesamte Flüssigkeit im Kutter vorlegen.
2. Den Compound für Grillkäse mit hoher Messerdrehzahl einkuttern.
3. Den Käse zugeben und zu einer homogenen Masse kuttern.
4. Die Masse in Sterildärme füllen.
5. Bei einer Temperatur von 90°C bis zu einer Kerntemperatur von 85°C brühen.
6. Die Därme mindestens 24 h durchkühlen.

Zubereitungsempfehlung

Die Käse-Grilltaler bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale goldbraun braten bzw. grillen.

Material:

- 48 kg Gouda Käse, gerieben
 - 21 kg Emmentaler Käse, gerieben
 - 21 kg Eiswasser
 - 10 kg H-Sahne oder H-Milch
-
- 100 kg

Zutaten (je kg Masse):

- 44 g **Compound für Grillkäse, Art. Nr. 30216**
- 7 g **Bruschetta oA, Art. Nr. 88076**

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: **Käse** (*), Trinkwasser, **Sahne** oder **Milch**, Hühnereieiweiß, Verdickungsmittel: E461 oder Methylcellulose und E 412 oder Guarkernmehl, modifizierte Stärke, Stabilisator: E 450 oder Diphosphate.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Käse-Grilltaler, mariniert

Scheid AG & Co. KG
Geschmack und Technologie für
die Lebensmittelherstellung
Clasenweg 6-9
66802 Überherrn/Saar

Ideal zum Marinieren mit SaphiroSNACK Würzpasten!

Verkehrsbezeichnung: Erzeugnis mit Käse



Herstellung

1. Die gesamte Flüssigkeit im Kutter vorlegen.
2. Den Compound für Grillkäse mit hoher Messerdrehzahl einkuttern.
3. Den Käse zugeben und zu einer homogenen Masse kuttern.
4. Die Masse in Sterildärme füllen.
5. Bei einer Temperatur von 90°C bis zu einer Kerntemperatur von 85°C brühen.
6. Die Därme mindestens 24 h durchkühlen.

Die ausgekühlte Masse in ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Mit der gewünschten Würzpaste mit einem Pinsel bestreichen oder in
einer Schüssel marinieren.

Zubereitungsempfehlung

Die Käse-Grilltaler bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder
Alu-Grillschale goldbraun braten bzw. grillen.

Material:

- 48 kg Gouda Käse,
gerieben
 - 21 kg Emmentaler Käse,
gerieben
 - 21 kg Eiswasser
 - 10 kg H-Sahne oder
H-Milch
-
- 100 kg

Zutaten (je kg Masse):

- 44 g **Compound für
Grillkäse, Art. Nr. 30216**

Zutaten (je kg Käse-Grilltaler):

- 50 g **SaphiroSNACK
All'Arrabbiata oA,
Art.Nr.09538**

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

**Sie möchten zukünftig
nichts mehr von uns
verpassen?**

Dann melden Sie sich jetzt
kostenlos zu unserem Newsletter
an und Sie sind immer up to date!

www.scheid-gewuerze.de/newsletter

Scheid AG & Co. KG

Geschmack und Technologie
für die Lebensmittelherstellung
Clasenweg 6–9
66802 Überherrn

Telefon: +49 (0) 68 36 46 0
Telefax: +49 (0) 68 36 46 38

info@scheid-gewuerze.de
www.scheid-gewuerze.de