

HIGHLIGHTS

2013/2014



scheid

Die neuen Saucen- Trockencompounds

Durch die flexiblen und einfachen Einsatzmöglichkeiten eignet sich unser Sortiment perfekt für die Herstellung von Convenience-Produkten sowie den Einsatz im Catering- und Großküchenbereich.

Aktuell bieten wir Ihnen in diesem Segment vier verschiedene Geschmacksrichtungen an. Ob eine fruchtig-scharfe Zigeunersauce, eine pikante Jägersauce oder eine köstliche braune oder helle Sauce – mit unseren Produkten treffen Sie garantiert den Geschmack Ihrer Kunden. Weiteren Einsatz finden unsere Compounds als Grundlage für Suppen etc.

Die Produkte sind so aufgebaut, dass lediglich ein Verrühren der Pulver mit kaltem, warmem, oder heißem Wasser und anschließendes Aufkochen nötig ist, um die Sauce direkt zu verwenden. Dabei sind alle Saucen-Compounds sterilisationsstabil.

Unsere Saucen zeichnen sich durch eine sehr leichte Verarbeitung ohne Klumpenbildung sowie ein kräftiges, produkttypisches Aroma und eine typische Konsistenz aus.



Compound Gourmet- Jägersauce Art. Nr. 30381

Geschmack:

würzig nach Braten mit einer leichten Pilznote

Zugabe:

100 - 125 g/l Wasser



Compound Gourmet- Zigeunersauce Art. Nr. 30382

Geschmack:

süß, sauer, nach Tomaten und Paprika, würzig

Zugabe:

110 - 140 g/l Wasser



Davon kriegen wir nie genug: Ob warm oder kalt, hell oder dunkel – eine leckere Sauce ist die Abrundung jedes Gerichtes. Um auch Ihrem Produkt mit wenigen Handgriffen das gewisse Etwas zu verleihen, bieten wir Ihnen eine Reihe neuer geschmackvoller Saucen auf Pulverbasis an.



**Compound Braune-
Gourmet-Grundsauce**
Art. Nr. 30383

Geschmack:
würzig, nach Braten

Zugabe:
100 - 115 g/l Wasser



**Compound Helle-
Gourmet-Grundsauce**
Art. Nr. 30384

Geschmack:
würzig, leichte
Pfeffer- und Muskatnote

Zugabe:
120 - 145 g/l Wasser



Rezept

Geschnetzeltes Hähnchen-Curry

Kreieren Sie mit Scheid und scheid-gewürzkontor tolle Produkte, die Ihre Kunden begeistern – zum Beispiel ein delikates Geschnetzeltes Hähnchen-Curry.

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 g Hähnchenfleisch
- 1 rote Paprikaschote
- 1 orange Paprikaschote
- 400 ml Sahne
- Olivenöl
- 4,5 TL **Goa Curry, Art. Nr. 88008**
- 1-2 TL Kochsalz

Das Geflügelfleisch und den Paprika in Streifen schneiden. Das Fleisch salzen und mit Goa Curry würzen. Das Geschnetzelte zusammen mit dem Paprika in einer vorgeheizten Pfanne in etwas Öl anbraten, dann die Temperatur reduzieren und das Fleisch fertig garen. Die Sahne angießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Unser Tipp:

- Goa Curry ist eine scharfe Gewürzmischung und sollte vorsichtig dosiert werden.
- Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen als Beilage Reis.

Currywurst



Unser Trockencompound bietet Ihnen die optimale Basis für eine wohlschmeckende, pikante Currywurst-Sauce. Die fertige Sauce ist zum Direktverzehr nach Heißherstellung, aber auch zur Kaltherstellung für Konservenprodukte geeignet. Der Compound wird bei beiden Herstellungsarten nur mit einem Anteil an Ketchup in Wasser eingärührt. Zur Individualisierung kann die

Auch in 2013 schafft es unsere heißgeliebte Currywurst unter die „Top 5“ der beliebtesten Schnell-Imbiss-Produkte. Unser Liebling ist viel mehr als nur ein Imbiss: von Liedermachern besungen, auf Briefmarken verewigt, im eigenen Museum zu bestaunen und sogar das meistproduzierte Konzernprodukt eines großen Automobilherstellers, gilt sie mittlerweile als ein Stück deutscher Kultur- und Gesellschaftsgeschichte.



Sauce mit weiteren Zutaten, wie z.B. Paprika oder frischen Zwiebeln verfeinert werden. Danach kann die Sauce aufgekocht und direkt mit Würsten zum Verzehr angeboten werden oder aber im kalten Zustand zusammen mit geschnittenen Bratwurstscheiben oder Minifrikadellen in Behältnisse gefüllt, pasteurisiert oder auch sterilisiert werden.

Compound für Currysauce **Art. Nr. 30141**

Geschmack:
würzig, aromatisch,
deutlich nach Curry

Zugabe:
180 g/l Wasser



Semmelknödel

Waldpilzmarinade

Der Herbst naht. Haben Sie nicht auch direkt die Assoziation von Wäldern, mit buntgefärbtem Laub und Pilzgeruch? Um auch am Ende der Grillsaison das Sortiment im Hinblick auf den anhaltenden Trend „Convenience-Food“ für die kühlen Herbst-Wintermonate umfangreich und ansprechend zu gestalten, bietet Scheid Ihnen geschmackvolle Produkte, wie z.B. eine große Vielfalt von Würzsaucen, mit denen deftige Bratengerichte hergestellt werden können.

Unser Produkt „Waldpilzmarinade“ mit echten Waldpilzen, erlesenen Kräutern und einer cremigen Konsistenz ist die perfekte Ergänzung für Ihre Theke.



Waldpilzmarinade ozG Art. Nr. 09271

Geschmack:

mild, säuerlich, pikant
nach Pilzen, Sahne und
Kräutern

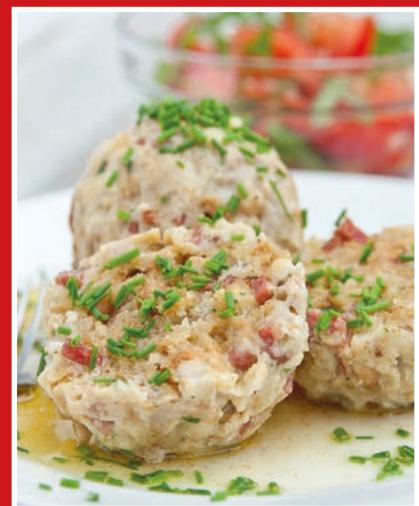
Zugabe:

250 g/kg



Semmelknödel, die vor allem aus der süddeutschen, österreichischen und böhmischen Küche bekannte Spezialität, erfreuen sich aber auch jenseits von Süddeutschland großer Beliebtheit. Sie sind eine hervorragende Beilage zu Schweinebraten mit Sauerkraut, Linsengerichten oder Pilzen in Sahnesauce. Als Variante kann dem Knödelteig noch durchwachsener Speck hinzugefügt werden und anschließend zu Salat,

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dieser süddeutschen Spezialität. Dank unserer neuen Mischung ist diese schnell und einfach umsetzbar.



Sauerkraut oder in der Suppe serviert werden. Mit den Semmelknödel-Mix & Fertig von Scheid können auch Sie einfach und schnell Ihre Kunden mit dieser süddeutschen Spezialität verwöhnen. Um Ihren Kunden eine tolle Variante zu präsentieren, haben wir für Sie folgende Idee: Füllen Sie doch Ihren Braten direkt mit den Semmelknödeln. Der Semmelknödel-Mix wird mit Wasser vorgequollen und kann nach einer kurzen Quellzeit in den Braten mit der Füllmaschine gefüllt oder in Ihrer Filiale eingerollt werden.

Semmelknödel-Mix & Fertig **Art. Nr. 06422**

Geschmack:
leicht salzig, würzig

Zugabe:
nach Rezeptur



Rezept

Szegediner Gulasch

Kreieren Sie mit Scheid und scheid-gewürzkontor tolle Produkte, die Ihre Kunden begeistern – zum Beispiel ein herzhaft leckeres Szegediner Gulasch.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rinderhüfte oder Rinderschulter
- 2 Zwiebeln
- 200 g Tomatenmark
- ca. 800 ml Wasser
- 1,5 TL Salz
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Rotwein
- 2 EL **Gulasch-Gewürz, Art. Nr. 88028**
- 350 g Weißkohl
- 250 g Sauerkraut
- 120 g geräucherter Speck, gewürfelt
- Olivenöl

Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein hacken. Das Rindfleisch in 2 cm dicke Würfel schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Die Zwiebeln, den geräucherten Speck und das Tomatenmark dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Mit Gulasch-Gewürz und dem Salz würzen, mit 250 ml Wasser, dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Das Ganze fast abgedeckt bei schwacher Hitze 1½-2 Stunden garen. Die verdunstete Flüssigkeit immer wieder mit etwas Wasser, Rotwein oder Brühe ohne Salz auffüllen. Den Weißkohl halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut und den Weißkohl ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben und mitköcheln.

Unser Tipp:

- Als Beilage empfehlen wir Ihnen Salzkartoffeln oder Weißbrot.
- Nach Geschmack kann das Gericht mit Sauerrahm verfeinert werden.

Leckeres Kraut



Mit unseren schmackhaften Compounds für Rot- und Sauerkraut gelingen diese bekannten, traditionellen Gerichte im Handumdrehen. Der kräftig-köstliche Geschmack kann je nach Region zusätzlich mit Speck, Kümmel, Äpfeln oder anderen Zutaten variiert und verfeinert werden. Der Vorteil der neuen Scheid-Produkte ist die einfache und schnelle Herstellung sowie deren lange Haltbarkeit.

Haben Sie nicht auch ab und an das Verlangen nach der guten alten „Hausmannskost“? Vor allem in der kühleren Jahreszeit kann das eine willkommene Abwechslung zu Fastfood & Co. sein, die unsere Essgewohnheiten in den letzten Jahren entscheidend verändert haben.



Compound für Rotkraut oA
Art. Nr. 30250

Geschmack:
würzig, aromatisch, nach Piment

Zugabe:
250 g/l Wasser



Compound für Sauerkraut ozG oA
Art. Nr. 30261

Geschmack:
süßlich, salzig, würzig

Zugabe:
230 g/l Wasser



Luxus-Genuss mit scheid-gewürzkontor

Kebsa

Gewürzmischung

Verwendung: Kalb, Lamm, Geflügel, Reisgerichte

Zutaten: Rosa Pfeffer, Schwarzer Pfeffer, Zitrone, Koriander, Kreuzkümmel, Cardamom, Zimt, Nelken, Muskat

Diese Spezialität der arabischen Küche ist ideal, um alle orientalischen Gerichte zu verfeinern. Die Mischung von rotem Pfeffer, Kreuzkümmel, Cardamom und Zimt verleiht diesem Gewürz und den damit gewürzten Gerichten eine ganz besondere Geschmacksnote. Beeindrucken Sie Ihre Familie und Ihre Gäste mit individuellen Gerichten der arabischen Welt, sei es Geflügel, Schweine- oder Lammfleisch. Kebsa eignet sich auch für würzige Nachspeisen und harmoniert besonders gut mit Vanille-Mousse oder Eis.



Rezept

Kalbsfilet auf Pfifferling-Gnocchi-Ragout

Zutaten für 4 Personen:

Für das Fleisch:

- 650 g Kalbsfilet Medaillons
- 1 TL Salz
- 1,5 TL Kebsa
- 1 EL Olivenöl

Pfifferling-Gnocchi-Ragout:

- 600 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 250 g Pfifferlinge (wahlweise auch Champignons)
- 2 Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 5 EL Weißwein
- 300 ml Sahne
- ½ TL Salz

Kochen hat deutlich an Stellenwert gewonnen. Nicht zuletzt durch zahlreiche Koch-Shows im Fernsehen haben viele Menschen für sich entdeckt, dass Kochen auch Genuss, Entspannung und Leidenschaft sein kann. Angetrieben durch den Wunsch vieler, neue fremdländische Esskulturen nachzuempfinden, haben wir eine Vielfalt an Gewürzmischungen entwickelt. Mit diesen – an alten Originalrezepten angelehnten – Kompositionen schmecken zubereitete Speisen wie in den Ursprungsländern.



Die Medaillons mit Salz und Kepsa würzen und im heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Medaillons im vorgeheizten Backofen bis zur gewünschten Garstufe fertig garen. Die Pfifferlinge gründlich putzen. Die Tomaten enthäuten und in Würfel schneiden. Die Gnocchi zuerst in kochendem Salzwasser einige Minuten kochen, abtropfen lassen und in heißem Olivenöl kurz anbraten. Die Pfifferlinge zugeben und ca. 2 Minuten mit anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne zugeben und kurz einkochen lassen. Zum Schluss die Tomatenstücke zugeben und das Gericht nach Belieben mit Salz und Kepsa würzig abschmecken.





scheid

Scheid AG & Co KG

Geschmack und Technologie für die Lebensmittelherstellung

Clasenweg 6-9 - 66802 Überherrn/Saar
Telefon (0 68 36) 46-0 - Fax (0 68 36) 46-38
info@scheid-gewuerze.de - www.scheid-gewuerze.de