

# Schweinebraten in Senf-Eier-Sauce



## Verkehrsbezeichnung:

Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet

## Material:

Schweinerücken, ohne Knochen

## Herstellung:

1. Die Sahnesauce mit der **Würzsauce Picanta** und den gewürfelten Eiern vermischen und in die Alu-Form geben.
2. Den Schweinerücken mit der **Würzung Winzersteak** würzen und auf die Sauce legen.
3. Die gewürfelten Paprika auf dem Braten verteilen.

## Zubereitungsempfehlung:

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umgebungstemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 68°C garen.

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 73%, Trinkwasser, Ei 7%, pflanzliches Öl, pflanzliches Fett (z.T. gehärtet), Senf 1% (Trinkwasser, Senfsaat, Branntweinessig, Kochsalz, Gewürze, Zucker), Sahne (30% Fett), Kochsalz, Gewürze, Branntweinessig, grüner Pfeffer, modifizierte Stärke, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Zucker, Sojaeiweiß, Lactose, Milcheiweiß, Dextrose, Würze, Gewürze, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Glucosesirup, Gewürzextrakte, natürliche Aromen, Farbstoff: E 160a oder Beta-Carotin

## Zutaten je kg Fleisch:

100 g **Würzsauce Picanta ozG**,  
Art. Nr. 09047

100 g **Sahnesauce ozG**,  
Art. Nr. 09182

20 g **Winzersteak ozG oA**,  
Art. Nr. 06562

100 g gekochte Eier, gewürfelt  
50 g Paprika rot, gewürfelt

# Schweinebraten mit Gemüse- Käse-Kruste in Sahnesauce



## Verkehrsbezeichnung:

Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet

## Material:

Schweinerücken, ohne Knochen

## Herstellung:

1. Die **Sahnesauce** mit der H-Sahne vermischen und in die Alu-Form geben.
2. Den Schweinerücken mit der **Würzung Pfälzer Schwenkbraten** würzen und auf die Sauce legen.
3. Das Mischgemüse, den geriebenen Käse und das **Panado Quick** mischen und anschließend auf dem Schweinerücken verteilen.

## Zubereitungsempfehlung:

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umgebungstemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 68°C garen.

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 71%, Trinkwasser, pflanzliches Fett (z.T. gehärtet), 8% Sahne (30% Fett), Gemüse 5%, Käse 5%(\*), Kochsalz, Gewürze, Semmelbrösel (aus Weizenmehl), modifizierte Stärke, Lactose, Zucker, Branntweinessig, Milcheiweiß, Dextrose, Würze, Glucosesirup, Weizenmehl, Kräuter, Zwiebeln, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Gewürzextrakte, natürliche Aromen

Die mit (\*) gekennzeichneten Produkte müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden

## Zutaten je kg Fleisch:

- 100 g Sahnesauce ozG,  
Art. Nr. 09182
- 25 g Pfälzer Schwenkbraten  
ozG oA, Art. Nr. 06000
- 50 g Panado Quick,  
Art. Nr. 06850
- 100 g H-Sahne
- 70 g Mischgemüse  
(Karotten, Erbsen)
- 70 g Käse, gerieben

Scheid AG & Co KG

Postfach 1150 - 66799 Überherrn  
Tel.: 06836/46 0 - Fax 06836/46 38

**scheid**

# Cordon-Bleu-Braten in Rahmsauce

## Verkehrsbezeichnung:

Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet

## Material:

Schweinerücken, ohne Knochen  
flach aufgeschnitten

## Herstellung:

1. Die **Sahnesauce** mit der **Würzsauce Zürcher Pfanne** vermischen und in die Alu-Form geben.
2. Den ausgerollten Schweinerücken mit der **Würzung Pfälzer Schwenkbraten** würzen.
3. Anschließend erst die Käse-Scheiben und danach die Kochschinken-Scheiben auflegen.
4. Den Braten einrollen, einzeln knüpfen und auf die Sauce legen.

## Zubereitungsempfehlung:

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C  
Umgebungstemperatur bis zu  
einer Kerntemperatur von 68°C garen.

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 66%, Kochschinken(\*), Käse(\*), Trinkwasser, pflanzliches Fett (z.T. gehärtet), Kochsalz, Würze, Branntweinessig, Zucker, Sahne, modifizierte Stärke, Gewürze (enthalten u.a. Sellerie), Sojaeiweiß, Tomatenpulver, Lactose, Milcheiweiß, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Zwiebeln, Dextrose, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Gewürzextrakte, Glucosesirup, Kräuter, Zwiebeln, natürliche Aromen

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

## Zutaten je kg Fleisch:

100 g **Würzsauce Zürcher Pfanne ozG**,  
Art. Nr. 09172

100 g **Sahnesauce ozG**,  
Art. Nr. 09182

25 g **Pfälzer Schwenkbraten ozG oA**,  
Art. Nr. 06000

100 g **Käse, in Scheiben**  
(Gouda oder Edamer)

100 g **Kochschinken, in Scheiben**

**Scheid AG & Co KG**

Postfach 1150 - 66799 Überherrn

Tel.: 06836/46 0 - Fax 06836/46 38

**scheid**

# Lammkeule mit Feta-Kruste in Knoblauch-Oliven-Sauce



## Verkehrsbezeichnung:

Lammfleisch, küchenfertig zubereitet

## Material:

Lammkeule, ohne Knochen

## Herstellung:

1. Die **Sahnesauce** mit der **Würzsauce Knoblauch-Kräuter** und 2/3 der Oliven vermischen und in die Alu-Form geben.
2. Die Lammkeule mit der Würzung **Knoblauch-Pfeffer** würzen und auf die Sauce legen.
3. Den Feta-Käse und die restlichen Oliven über die Lammkeule verteilen.

## Zubereitungsempfehlung:

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umgebungstemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 68°C garen.

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Lammfleisch 69 %, Feta-Käse 10%, Trinkwasser, pflanzliches Fett (z.T. gehärtet), Sahne (30% Fett), Oliven 3 % (\*), Würze, Kochsalz, Gewürze, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Lactose, Milcheiweiß, Gewürzextrakte, natürliche Aromen, Zucker, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Kräuter, Dextrose, Weissweineextrakt, Hefeextrakt

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

## Zutaten je kg Fleisch:

- 100 g **Würzsauce Knoblauch-Kräuter ozG oA**,  
Art. Nr. 09121
- 100 g **Sahnesauce ozG**,  
Art. Nr. 09182
- 20 g **Knoblauch-Pfeffer ozG oA**,  
Art. Nr. 06041
- 40 g grüne Oliven, gewürfelt
- 150 g Feta-Käse, gewürfelt

# Gefülltes Schweinefilet in Broccoli-Sahnesauce



## Verkehrsbezeichnung:

Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet

## Material:

Schweinefilet, ganz

## Herstellung:

1. Die **Sahnesauce** mit der H-Sahne und 1/3 der zerkleinerten Broccoli-Rösschen vermischen und in die Alu-Form geben.
2. Das Schweinefilet flach aufschneiden und mit der **Würzung Winzersteak** würzen.
3. Die restlichen Broccoli-Rösschen mit dem geriebenen Käse und Panado Quick vermischen und auf den Filets verteilen.
4. Einrollen und knüpfen.
5. Über die Bindfäden eine Scheibe Bauchspeck rollen und die Filets auf die Sauce legen.

## Zubereitungsempfehlung:

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umgebungstemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 68°C garen.

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 66%, Broccoli 10%, Trinkwasser, pflanzliches Fett (z.T. gehärtet), 7% Sahne (30% Fett), Käse (\*), Semmelbrösel (aus Weizenmehl), Gewürze, modifizierte Stärke, Lactose, Zucker, Kochsalz, Branntweinessig, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Milcheiweiß, Dextrose, Würze, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, natürliche Aromen, Weizenmehl

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

## Zutaten je kg Fleisch:

- 100 g Sahnesauce ozG,  
Art. Nr. 09182
- 25 g Winzersteak ozG oA,  
Art. Nr. 06562
- 50 g Panado Quick,  
Art. Nr. 06850
- 150 g Broccoli, Rösschen,  
TK-Ware,  
zerkleinert
- 100 g H-Sahne
- 100 g Käse, gerieben