

# SOMMER REZEPTUREN

GRILLSAISON IST IMMER!



**scheid**

Zusatzstoffe, Würzungen  
und Saucen

## Sweet Pollo Fino

Verkehrsbezeichnung: Geflügelfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Pollo Fino mit dem Würzöl Vital marinieren und mit dem Waikiki Sweet Beach Rub würzen.
2. Die Ananas sowie die Mango gut abtropfen lassen und klein würfeln. Die Chili in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Kokosflocken und dem Frischkäse vermengen.
3. Anschließend die Pollo Fino mit der fertigen Frischkäsemasse füllen und mit einem Bindfaden zu einem Päckchen binden.
4. Die Pollo Fino mit zwei Scheiben geräucherter Schweinebauch über kreuz umwickeln.

### Zubereitungsempfehlung

Die fertigen Pollo Fino-Päckchen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

### Material:

Hähnchenkeule ohne Knochen

### Zutaten (je kg Fleisch):

50 g Frischkäse

35 g **Waikiki Sweet Beach Rub ozG, Art.-Nr. 06064**

25 g **Würzöl Vital oA, Art.-Nr. 06680**

25 g Ananas, Dosenware

25 g Mango, Dosenware

15 g Chilischote, rot

7 g Kokosflocken

50 g geräucherter Schweinebauch

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Hähnchenfleisch 85 %, **Frischkäse** (\*) (30 % Fett), geräucherter Schweinebauch (\*), Ananas (\*), Mango (\*), Rapsöl, Brauner Zucker, Meersalz, Gewürze (enthalten u. a. **Sellerie**), Chili, Kräuter, Kokosflocken, Gewürzextrakte.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

## Jerk-Spieß

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Schweinerücken in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Danach mit einer Aufschnittmaschine in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben mit dem Würzöl Vital marinieren und mit Jamaican Jerk würzen.
2. Jede Fleischscheibe mit Tomatengranulat bestreuen und mit drei Scheiben geräuchertem Schweinebauch belegen. Die einzelnen Fleischscheiben zusammenrollen.
3. Anschließend die Fleischrollen in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Grillspieße stecken.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Schweinerücken ohne Knochen

### Zutaten (je kg Fleisch):

180 g geräucherter Schweinebauch

35 g **Jamaican Jerk Rub ozG oA, Art.-Nr. 06065**

25 g **Würzöl Vital oA, Art.-Nr. 06680**

18 g Tomatenstücke, getrocknet

Grillspieße,

**Art.-Nr. 74360**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 80%, geräucherter Schweinebauch (\*), Rapsöl, Gewürze, Tomaten, Meersalz, Brauner Zucker, Kräuter, Gewürzextrakte.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

# Magic Dust Kartoffel-Fleisch-Spieß

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

1. Den Schweinerücken in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Danach mit einer Aufschnittmaschine in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben mit Würzöl Vital marinieren und mit Magic Dust würzen.
2. Den grünen Pfeffer etwas abtropfen lassen, mit der Kartoffelmasse, den Schinkenwürfeln, dem Cheddar und dem Frischkäse gut durchmengen. Die fertige Masse (ca. 80g) auf eine Fleischscheibe streichen.
3. Anschließend einrollen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Grillspieße stecken.

## Zubereitungsempfehlung

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

## Material:

Schweinerücken, ohne Knochen

## Zutaten (je kg Fleisch):

480 g gekochte Kartoffelmasse (Kloßteig seidenfein)

75 g Frischkäse

50 g geräucherte Rohschinkenwürfel

50 g Cheddar, gerieben

35 g **Magic Dust Rub ozG**,  
**Art.-Nr. 06066**

25 g **Würzöl Vital oA**,  
**Art.-Nr. 06680**

24 g Grüner Pfeffer, Glasware

Grillspieße,

**Art.-Nr. 74360**

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 58%, Kartoffeln 28% (\*), **Frischkäse** (\*) (30% Fett), **Cheddar-Käse** (\*), geräucherte Rohschinkenwürfel (\*), Pfefferkörner, Rapsöl, Gewürze (enthalten u. a. **Senfmehl**), Meersalz, Brauner Zucker, Kräuter, Rauch, Gewürzextrakte.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

## Beef Steaky

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Das Hackfleisch mit Texas Beef Buster würzen.
2. Den Cheddar, die Toastzwiebeln und den Frischkäse vermischen.
3. Das gewürzte Hackfleisch portionsweise rechteckig und flach ausrollen (ca. 150 g).
4. Die Käsemischung mittig auf dem Hackfleisch aufbringen und von der Seite her aufrollen, an den Kopfenden mit etwas Druck verschließen.
5. Die Rollen mit Würzöl Vital bestreichen.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Rinderhackfleisch

### Zutaten (je kg Fleisch):

600 g Frischkäse

200 g Cheddar, gerieben

50 g **Würzöl Vital oA,**  
**Art.-Nr. 06680**

40 g **Toastzwiebeln oA,**  
**Art.-Nr. 08340**

35 g **Texas Beef Buster Rub**  
**oA, Art.-Nr. 06067**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 52 %, **Frischkäse (\*)** (30 % Fett), **Cheddar-Käse (\*)**, Rapsöl, Toastzwiebeln, Gewürze, Meersalz, Brauner Zucker, Kräuter, Gewürzextrakte.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

## Feuer-Filetspieß

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Schweinefilet in ca. 50 g schwere Tournedos schneiden.
2. Die Tournedos flach aufschneiden, mit Big Rooster Booster würzen und mit Würzöl Vital marinieren.
3. Das aufgeklappte Schweinefilet-Tournedo mit einer Scheibe Schweinebauch und einer Peperoni belegen, danach einrollen.
4. Die Tournedos mit der Rollkante aneinander auf die Grillspieße stecken.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Schweinefilet

### Zutaten (je kg Fleisch):

400 g geräucherter Schweinebauch in Scheiben  
100 g größere milde Peperoni, Glasware

50 g **Würzöl Vital oA**,  
**Art.-Nr. 06680**

35 g **Big Rooster Booster Rub ozG**, **Art.-Nr. 06068**

Grillspieße,  
**Art.-Nr. 74360**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 63 %, geräucherter Schweinebauch (\*), Peperoni (\*), Rapsöl, Gewürze (enthalten u. a. Sellerie), Meersalz, Brauner Zucker, Kräuter, Gewürzextrakte.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

## Röstzwiebel-Kotelett

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. In das Fleisch eine Tasche schneiden.
2. Die Koteletts außen und innen mit Tandoori Chicken würzen. Danach mit Würzöl Vital marinieren.
3. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese in die Fleischtasche füllen und mit einem Grillspieß verschließen.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Schweinerückenkotelett, ca.  
250 g Stücke

### Zutaten (je kg Fleisch):

200 g Frischkäse

200 g geräucherter  
Schweinebauch, gewürfelt

200 g Emmentaler, gerieben

200 g **Röstzwiebeln**,  
**Art.-Nr. 08180**

50 g **Würzöl Vital oA**,  
**Art.-Nr. 06680**

35 g **Tandoori Chicken Rub  
ozG oA, Art.-Nr. 06069**

Grillspieße,

**Art.-Nr. 74360**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch mit Knochen 53 %, **Frischkäse (\*)** (30 % Fett), geräucherter Schweinebauch (\*), **Emmentaler-Käse (\*)**, **Röstzwiebeln** (Palmöl, **Weizenmehl**, Speisesalz), Rapsöl, Gewürze, Meersalz, Gewürzextrakte.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

# Rouladenspieße

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

1. Die Rouladen mit einem Fleischklopfer plattieren und dem Senf bestreichen. Die getrockneten Pflaumen in kleine Stücke schneiden.
2. Die geräucherten Schweinebauchscheiben in der Größe des Fleisches darauf legen, die klein geschnittenen Pflaumen darüber verteilen und zu Rouladen rollen. Anschließend die Fleischrollen in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Grillspieße stecken.
3. Die Rouladenspieße mit dem Saphiro Elsass marinieren.

## Zubereitungsempfehlung

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

## Material:

Rinderrouladen aus der Keule

## Zutaten (je kg Fleisch):

150 g getrocknete Pflaumen

110 g **Saphiro Elsass ozG**,  
**Art. Nr. 09502**

80 g geräucherter  
Schweinebauch, in Scheiben

50 g Senf

Grillspieße,

**Art.-Nr. 74360**

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 72 %, Pflaumen, geräucherter Schweinebauch (\*), Rapsöl, **Senf** (\*), Speisesalz, Zwiebeln, Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze (enthalten u.a. **Senfkörner**), Würze, Zucker, Aromen, Gewürzextrakte, Kräuter, Glukosesirup, Dextrose.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

## Mediterrané-Röllchen

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Rinderhüfte in dünne Scheiben schneiden und mit einem Fleischklopfer plattieren.
2. Die plattierten Rindersteaks mit dem gehobelten Parmesan, etwas Rucola und einer Scheibe luftgetrocknetem Schinken belegen. Nun die Steaks sehr stramm zusammenrollen und mit einem Holzspieß fixieren.
3. Anschließend die fertigen Röllchen mit dem Saphiro Mediterranée bestreichen.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Rinderhüfte

### Zutaten (je kg Fleisch):

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

80g Parmesan, gehobelt

80g luftgetrockneter Rohschinken

60g Rucola

Holzspieße

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 75 %, **Parmesan-Käse** (\*), Rohschinken (\*), Rapsöl, Rucola, Speisesalz, Gewürze (enthalten u. a. **Senfsaat**), Zucker, Zwiebeln, Rapsfett (ganz gehärtet), Würze, Gewürzextrakte, Aromen (enthalten u. a. **Milcherzeugnisse**), Kräuter, Glukosesirup, Dextrose.

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

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

# Hähnchenröllchen Gyros

Verkehrsbezeichnung: Geflügelfleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

1. Das Hähnchenbrustfilet längs halbieren und mit einem Fleischklopfer plattieren.
2. Den Hirtenkäse, die Tomaten, die Oliven und die Zwiebeln in sehr kleine Würfel schneiden. Anschließend mit der Würzmischung Gyros Grün würzen.
3. Die Füllung in die Filetmitte legen, die Fleischseiten einklappen, das Hähnchenbrustfilet einrollen und mit einem Holzspieß fixieren. Danach mit dem Saphiro Gyros marinieren.

## Zubereitungsempfehlung

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

## Material:

Hähnchenbrustfilet

## Zutaten (je kg Fleisch):

- 150g Hirtenkäse
- 150g rote Zwiebeln
- 150g Oliven, grün oder schwarz
- 150g Tomaten
- 100g **Saphiro Gyros ozG oA, Art. Nr. 09520**
- 10g **Gyros Grün ozG oA, Art. Nr. 06401**
- Holzspieße

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Hähnchenfleisch 59 %, **Hirtenkäse** (\*), Zwiebeln, Oliven (\*), Tomaten, Rapsöl, Rapsfett (ganz gehärtet), Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Dextrose, Würze, Glukosesirup, Aromen.

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

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

## Hähnchenröllchen mit Chili-Käse-Füllung

Verkehrsbezeichnung: Geflügelfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Hähnchenbrustfilets längs halbieren und mit einem Fleischklopfer plattieren.
2. Die Jalapenos halbieren und entkernen. Den Cheddar reiben und mit dem Frischkäse mischen. Die Jalapeño-Hälften mit der Käsemischung füllen. Jalapeño mit der Schnittseite nach unten jeweils in die Filetmitte legen. Die Fleischseiten einklappen und das Hähnchenbrustfilet einrollen.
3. Anschließend mit dem Saphiro Afrika marinieren und mit zwei Scheiben geräuchertem Schweinebauch umwickeln.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Hähnchenbrustfilet

### Zutaten (je kg Fleisch):

120g Frischkäse

120g Cheddar

110g **Saphiro Afrika ozG oA, Art. Nr. 09541**

100g geräucherter Schweinebauch, in Scheiben

50g Jalapeño

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Hähnchenfleisch 67 %, **Frischkäse (\*)** (30 % Fett), **Cheddar-Käse (\*)**, Rapsöl, geräucherter Schweinebauch (\*), Jalapeño, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Rapsfett (ganz gehärtet), Gemüsepaprika, Zwiebeln, Würze, Aromen.

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

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

# Hähnchenkeule Harissa

Verkehrsbezeichnung: Hähnchenfleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

Die Hähnchenkeulen mit der Würzmarinade Harissa marinieren.

## Zubereitungsempfehlung

**Für den Grill:**

Die Hähnchenkeulen in einer Alu-Grillschale bei mittlerer Hitze grillen.

**Für den Backofen:**

Die Hähnchenkeulen im vorgeheizten Backofen bei 140°C ca. 35 Minuten garen.

## Material:

Hähnchenkeulen

## Zutaten (je kg Fleisch):

80-100g **Würzmarinade Harissa ozG oA**,  
**Art. Nr. 09221**

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Hähnchenfleisch mit Knochen 95 %, Trinkwasser, Gewürze, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säuerungsmittel: E 330 oder Zitronensäure.

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

*Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.*

## Harissa-Röllchen

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Schweinerücken in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Danach mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Mit der Würzmarinade Harissa beidseitig marinieren.
3. Den Spinat und die Salami in der Größe des Fleisches darauf legen. Den Paprika in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig über der Fleischscheibe verteilen. Den Hirtenkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.
4. Anschließend zusammenrollen und mit einem Bindfaden einzeln binden.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Schweinerücken ohne Knochen

### Zutaten (je kg Fleisch):

300 g Hirtenkäse

150 g Baby-Spinat, frisch

150 g Chorizo-Salami

150 g Paprika, grün

100 g **Würzmarinade**

**Harissa ozG oA,**

**Art. Nr. 09221**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 54 %, **Frischkäse** (\*) (30 % Fett), Chorizo-Salami (\*), Spinat, Paprika, Trinkwasser, Gewürze, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säuerungsmittel: E 330 oder Zitronensäure.

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

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

# Harissa-Tasche

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

1. Den Frischkäse mit 20g Würzmarinade Harissa vermischen. Anschließend die Röstzwiebeln und Mexico-Mix unterrühren.
2. Den Schweinerücken in Schmetterlingssteaks schneiden.
3. Die Schmetterlingssteaks mit der Käse-Gemüsemasse füllen, verschließen und mit einem Holzspieß fixieren. Die gefüllten Fleischtaschen mit der restlichen Würzmarinade Harissa marinieren.

## Zubereitungsempfehlung

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

## Material:

Schweinerücken ohne Knochen

## Zutaten (je kg Fleisch):

200g Frischkäse

200g „Mexiko Mix“, Dosenware

150g **Röstzwiebeln**, Art. Nr. 08180

100g **Würzmarinade Harissa ozG oA**, Art. Nr. 09221

Holzspieße

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 61 %, **Frischkäse** (\*) (30 % Fett), Mexico-Mix (\*), **Röstzwiebeln** (Zwiebeln, Palmöl, **Weizenmehl**, Speisesalz), Trinkwasser, Gewürze, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säuerungsmittel: E 330 oder Zitronensäure.

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

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

## Sommerspieß

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Schweinerücken in gleichmäßige Würfel schneiden und mit dem Würzöl Saphiro Sunrise marinieren.
2. Den Spargel in gleich große Stücke schneiden.
3. Die Datteln mit einer halben Scheibe Schweinebauch umwickeln.
4. Im Wechsel: Fleisch, Spargel und Datteln auf einen Spieß stecken.

### Zubereitungsempfehlung

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

### Material:

Schweinerücken ohne Knochen

### Zutaten (je kg Fleisch):

280 g getrocknete Datteln

260 g geräucherter Schweinebauch, in Scheiben

150 g Spargel, grün

110 g **Saphiro Sunrise ozG oA, Art.-Nr. 09501**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch (56 %), Datteln (\*), geräucherter Schweinebauch (\*), Spargel, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Rapsfett (ganz gehärtet), Gemüsepaprika, Zwiebeln, Würze, Gewürzextrakte.

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

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

**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

Sommerrezepturen

**KING OF BB** 

Alle Rezepte und Informationen sind sorgsam erarbeitet worden.  
Alle Angaben erfolgen ungeachtet dessen ohne Gewähr.  
Scheid übernimmt für eventuelle Nachteile oder Schäden keine  
Haftung. Bilder können vom Original abweichen.