

# HERBST / WINTER REZEPTUREN

SCHLEMMEN SIE MIT UNS DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT!

---

**scheid**

Zusatzstoffe, Würzungen  
und Saucen

## Viktoriabarsch à la Parisienne

Verkehrsbezeichnung: Fisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Frischkäse mit dem Würzöl Saphiro Parisienne und den Chilis vermischen.
2. In den Viktoriabarsch eine Tasche schneiden und mit dem Frischkäse Parisienne füllen.
3. Die Orangen-Rotwein Marinade in eine Aluschale geben, den gefüllten Fisch darauf legen, mit Karotten und Lauchzwiebeln garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C ca. 20-25 Minuten garen.

### Material:

Viktoriabarsch

### Zutaten (je kg Fisch):

400g **Orangen-Rotwein Marinade oA, Art.-Nr. 09074**

200g Frischkäse

200g Karotten, in kleine Stifte geschnitten

120g Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten

20g Chili rot, sehr fein geschnitten

14g **Saphiro Parisienne ozG oA, Art.-Nr. 09594**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Fisch 51%, Trinkwasser, **Frischkäse**, Karotten, Lauchzwiebeln, Zucker, Orangensaftkonzentrat, Rotwein, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Aroma, modifizierte Stärke, Chili, grüner Pfeffer, Glukosesirup, Rapsöl, Würze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan und E 401 oder Natriumalginat, Rote Beete Pulver, Gewürzextrakte, Kräuter, Rapsfett (ganz gehärtet), 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.

## Fruchtige Entenbrust mit gelbem Paprika

Verkehrsbezeichnung: Geflügelfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Ca. 250 g der Orangen-Mango Marinade mit dem Paprika und den Perlzwiebeln vermischen und in eine Aluschale geben.
2. Die Entenbrust auf der Fettseite rautenförmig einschneiden und mit dem Hähnchengewürzsalz Deli würzen.
3. Die gewürzte Entenbrust mit der Fettseite nach oben in die Aluschale legen und mit der restlichen Marinade übergießen.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 170°C ca. 25 Minuten garen.

### Material:

Entenbrust

### Zutaten (je kg Fleisch):

300g Paprika gelb, in Streifen  
350g **Orangen-Mango Marinade oA, Art.-Nr. 09085**  
40g Perlzwiebeln, Glasware  
5g **Hähnchengewürzsalz Deli ozG, Art.-Nr. 06171**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Entenfleisch 59%, Gemüsepaprika 18 %, Trinkwasser, Rapsöl, Mango-Chutney (Zucker, Mangostücke (46%), Zuckerrohrsaft, Speisesalz, Gewürze), Zucker, Orangensaft-Konzentrat, Speisesalz, Dextrose, Zwiebeln (\*), **Gewürze** (enthalten u.a. **Senfmehl**), modifizierte Stärke, Würze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, 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.

## Kalbsroulade mit Julienne-Gemüse

Verkehrsbezeichnung: Kalbfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Kalbsoberschale in dünne Rouladen schneiden.
2. Das Hähnchengewürzsalz Deli mit dem Würzöl Vital verrühren und die Kalbsrouladen damit marinieren.
3. 100 g Orangen-Rotwein Marinade mit dem Julienne-Gemüse vermischen und die Rouladen damit füllen. Anschließend eng zusammenrollen.
4. Die restliche Orangen-Rotwein Marinade in eine Aluschale geben, die gefüllten Kalbsrouladen darauf legen und mit Zucchinistreifen garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C ca. 20-25 Minuten garen.

### Material:

Kalbsoberschale

### Zutaten (je kg Fleisch):

600 g Julienne-Gemüse

400 g **Orangen-Rotwein**

**Marinade oA, Art.-Nr. 09074**

120 g Zucchini, in feine Streifen geschnitten

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

12 g **Hähnchengewürzsalz Deli ozG, Art.-Nr. 06171**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Kalbfleisch 46 %, Gemüse 33 % (\*), Trinkwasser, Zucker, Orangensaftkonzentrat, Rotwein, Speisesalz, Zwiebeln, **Gewürze** (enthalten u.a. **Senfmehl**), Aroma, modifizierte Stärke, grüner Pfeffer, Glukosesirup, Rapsöl, Würze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan und E 401 oder Natriumalginat, Rote Beete Pulver, Gewürzextrakte, Kräuter.

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.

## Lachsfilet Orange-Mango

Verkehrsbezeichnung: Fisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Ca. 200 g der Orangen-Mango Marinade mit den Gemüsestreifen vermischen und in eine Aluschale geben.
2. Das Lachsfilet an drei Stellen quer einschneiden, auf die Gemüsestreifen legen, leicht salzen und mit der restlichen Marinade bestreichen.
3. Die Orange halbieren, in Scheiben schneiden und in die geschnittenen Taschen stecken.

### Zubereitungsempfehlung

Die Aluschale mit Alufolie fest verschließen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160 °C ca. 15-20 Minuten garen.

### Material:

Lachsfilet

### Zutaten (je kg Fisch):

350 g **Orangen-Mango Marinade oA, Art.-Nr. 09085**

200 g Julienne-Gemüse

100 g Orange, unbehandelt

5 g Speisesalz

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: **Lachs** 60 %, Gemüse (\*) 12 %, Trinkwasser, Orangen 6 %, Rapsöl, Mango-Chutney 2 % (Zucker, Mangostücke (46 %), Zuckerrohressig, Speisesalz, Gewürze), Zucker, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, modifizierte Stärke, Würze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, 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.

## Schweinefilet auf Gemüsebett

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden.
2. Das Hähnchengewürzsalz Deli mit dem Würzöl Vital vermischen und die Medaillons damit marinieren.
3. Orangen-Rotwein Marinade in eine Aluschale geben, das Julienne-Gemüse darüber streuen und die Medaillons auflegen.
4. Zucchini in dünne Scheiben schneiden und auf die Medaillons legen, auf jede Zucchinischeibe eine halbe Aprikose legen.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C ca. 30-55 Minuten garen.

### Material:

Schweinefilet

### Zutaten (je kg Fleisch):

400 g **Orangen-Rotwein Marinade oA, Art.-Nr. 09074**

200 g Julienne-Gemüse

120 g Aprikosen, Dosenware

120 g Zucchini

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

12 g **Hähnchengewürzsalz Deli ozG, Art.-Nr. 06171**

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 53 %, Trinkwasser, Gemüse 17 % (\*), Aprikosen, Zucker, Orangensaftkonzentrat, Rotwein, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze (enthalten u.a. **Senfmehl**), Aroma, modifizierte Stärke, grüner Pfeffer, Glukosesirup, Rapsöl, Würze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan und E 401 oder Natriumalginat, Rote Beete Pulver, Gewürzextrakte, Kräuter.

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.

## Hähnchenbrustfilet mit Pflaumen

Verkehrsbezeichnung: Hähnchenfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Das Hähnchengewürzsalz Deli mit dem Würzöl Vital vermischen und die Hähnchenbrustfilets damit marinieren.
2. In das Hähnchenbrustfilet eine Tasche einschneiden und mit der Pflaumen-Karotten-Lauch-Masse füllen.
3. Die Orangen-Mango Marinade in eine Aluschale geben, die gefüllten Hähnchenbrustfilets darauf legen und mit der restlichen Füllung garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C ca. 25-30 Minuten garen.

### Material:

Hähnchenbrustfilet

### Zutaten (je kg Fleisch):

400g **Orangen-Mango Marinade oA, Art.-Nr. 09085**

75g getrocknete Pflaumen, gewürfelt

75g Karotten, gewürfelt

20g **Würzöl Vital oA, Art.-Nr. 06680**

12g **Hähnchengewürzsalz Deli ozG, Art.-Nr. 06171**

30g Lauch, feine Ringe

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Geflügelfleisch 58%, Trinkwasser, Orangen 7%, getrocknete Pflaumen 4%(\*), Karotten, Lauch, Zucker, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Rotwein, Rapsöl, Gewürze (enthalten u.a. **Senfmehl**), Zwiebeln, Aromen, modifizierte Stärke, grüner Pfeffer, Glukosesirup, Würze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan und E 401 oder Natriumalginat, Rote Beete Pulver, Gewürzextrakte, Kräuter.

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.

## Herbstfilet mit Camembert

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Champignons, die Zwiebeln und den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden, mit der Waldpilzmarinade vermischen und in eine Aluschale geben.
2. Das Schweinefilet je nach Größe 4-5 mal quer einschneiden.
3. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und in die Fleischtaschen legen.
4. Das Schweinefilet auf die Gemüse-Marinaden-Mischung legen und mit Petersilie, Schinkenwürfeln und Walnüssen garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei 165 °C ca. 25-30 Minuten garen.

### Material:

Schweinefilet

### Zutaten (je kg Fleisch):

250 g **Waldpilzmarinade ozG, Art.Nr. 09271**

100 g Champignons

120 g Camembert

100 g rote Zwiebeln

60 g Staudensellerie

40 g Rohschinkenwürfel

20 g Walnüsse, gehackt

6 g Speisesalz

5 g Petersilie, fein gehackt

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 59%, Trinkwasser, **Camembert** 7% (\*), Champignons, Zwiebeln, **Staudensellerie**, Rohschinken (\*), **Walnüsse**, Rapsöl, Speisesalz, Palmöl, Alkoholesig, Aromen, Gewürze (enthalten u.a. **Sellerie**), Waldpilze, Zucker, modifizierte Stärke, **Sahne**, Dextrose, **Sojaprotein**, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Lactose, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Palmfett), Gewürzextrakte, Glukosesirup, Tomatenpulver, Malzextrakt, Kräuter, **Milcheiweiß**.

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.*

## Herbstliches Putengeschnetzeltes

Verkehrsbezeichnung: Putenfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Putenbrust in feine Streifen schneiden.
2. Das Gemüse in Streifen schneiden und die Petersilie fein hacken.
3. Das Fleisch mit der Waldpilzmarinade marinieren und anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen.

### Zubereitungsempfehlung

Eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und das marinierte Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten garen. Je nach Wunsch mit etwas Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

### Material:

Putenbrust

### Zutaten (je kg Fleisch):

250g **Waldpilzmarinade ozG, Art.Nr. 09271**

100g Champignons

60g Zwiebeln, rot

50g Karotten

40g Staudensellerie

40g Fenchel

5g Petersilie, frisch

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Putenfleisch 65 %, Trinkwasser, Champignons, Zwiebeln, Karotten, **Staudensellerie**, Fenchel, Rapsöl, Speisesalz, Palmöl, Alkoholessig, Aromen, Gewürze (enthalten u.a. **Sellerie**), Waldpilze, Zucker, modifizierte Stärke, **Sahne**, Dextrose, **Sojaprotein**, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, **Lactose**, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Palmfett), Gewürzextrakte, Glukosesirup, Tomatenpulver, Malzextrakt, Kräuter, **Milcheiweiß**.

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.*

## Schlemmerpfanne Waldpilz

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden.
2. Die Trauben vierteln, die Champignons und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Cashewkerne leicht anrösten und die Petersilie fein hacken.
3. Das Fleisch mit der Waldpilzmarinade marinieren und anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen.

### Zubereitungsempfehlung

Eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und das marinierte Geschnetzelte bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten garen. Je nach Wunsch mit etwas Sahne oder Crème fraîche verfeinern

### Material:

Rindfleisch aus der Keule

### Zutaten (je kg Fleisch): 250g Waldpilzmarinade ozG, Art.Nr. 09271

200g kernlose Trauben,  
hell und dunkel

150g Cashewkerne

100g Champignons

100g rote Zwiebeln

6g Speisesalz

5g Petersilie, frisch

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 55 %, Trauben, Trinkwasser, **Cashewkerne**, Champignons, Zwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, Palmöl, Alkoholesig, Aromen, Gewürze (enthalten u.a. **Sellerie**), 0,3 % Waldpilze, Zucker, modifizierte Stärke, **Sahne**, Dextrose, **Sojaprotein**, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, **Lactose**, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Palmfett), Gewürzextrakte, Glukosesirup, Tomatenpulver, Malzextrakt, Kräuter, **Milcheiweiß**.

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.*

## Herbstliches Schweinegeschnetzeltes

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Das Schweinefleisch in feine Streifen schneiden.
2. Die Champignons, den Brokkoli und die Pfifferlinge klein schneiden.
3. Die Zwiebeln, den Staudensellerie und die Karotten in feine Streifen schneiden, die Petersilie fein hacken.
4. Das Fleisch mit der Würzmarinade Venezia marinieren und anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen.

### 5. Zubereitungsempfehlung

Eine vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und das marinierte Geschnetzelte bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten garen. Je nach Wunsch mit etwas Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

### Material:

Schweinefleisch, wahlweise vom Schweineschinken oder Schweinerücken

### Zutaten (je kg Fleisch):

130 g **Würzmarinade Venezia ozG, Art. Nr. 09282**

100g Brokkoli

50g Champignons

50g Pfifferlinge

50g Zwiebeln, rot

40g Rohschinkenwürfel

30g Karotten

30g Staudensellerie

5g Petersilie, frisch

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 67 %, Brokkoli, Trinkwasser, Champignons, Pfifferlinge, Zwiebeln, Rohschinken (\*), Karotten, **Staudensellerie**, Rapsöl, Dextrose, Speisesalz, Palmöl, Zucker, modifizierte Stärke, Alkoholesig, **Sojaprotein**, Würze, Gewürze, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, **Lactose**, Kräuter, nat. Aromen, Gewürzextrakte, Gemüsepaprika, Glukosesirup, **Milcheiweiß**.

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.*

## Schweinefilet mit Pfifferlings-Käse-Kruste

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Schweinefiletköpfe in der Mitte einschneiden, mit dem Würzöl Vital marinieren und mit der Grill- und Bratenwürzung Atlanta würzen.
2. Die gewürzten Filetköpfe in eine Aluschale einlegen.
3. Die Pfifferlinge, den geriebenen Käse und 50 g Würzsauce Diana miteinander vermischen und auf die Filets legen.
4. Restliche Würzsauce Diana mit H-Sahne mischen und darüber geben.

### Zubereitungsempfehlung

Die marinierten Schweinefiletköpfe im vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von 170°C ca. 15-20 Minuten garen.

### Material:

Schweinefiletköpfe

### Zutaten (je kg Fleisch):

150 g Pfifferlinge, Dosenware

150 g Käse, gerieben

150 g **Würzsauce Diana ozG oA, Art.-Nr. 09071**

200 g H-Sahne

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

26 g **Grill- und Bratenwürzung Atlanta ozG, Art.-Nr. 06872**

etwas Petersilie

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 59%, **Sahne** (30 % Fett), Pfifferlinge (\*) 9%, **Käse** (\*) 9%, Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Speisesalz, Aromen, Alkoholesig, modifizierte Stärke, Gewürze (enthalten u.a. **Senfmehl**), Gewürzextrakte, Zwiebeln, Kräuter, Karamellzuckersirup, Würze, Dextrose, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Glukosesirup.

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.*

## Jäger-Röllchen

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Schweinerücken in dünne Schmetterlingssteaks schneiden.
2. Die Pfifferlinge mit den gemahlenden Mandeln sowie dem Käse vermischen und eine Seite der Fleischscheiben damit belegen, zuklappen und in eine Aluschale legen.
3. Die Waldpilzmarinade mit der Sahne vermischen und über die Fleischscheiben gießen. Anschließend mit Petersilie garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von 150°C ca. 25 Minuten garen.

### Material:

Schweinerücken,  
ohne Knochen

### Zutaten (je kg Fleisch):

250g **Waldpilzmarinade**  
**ozG, Art. Nr. 09271**

250g H-Sahne

100g Pfifferlinge, Dosenware

80g Emmentaler, gerieben

70g Mandeln, gemahlen

Petersilie zum Dekorieren

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 57 %, **Sahne** (30 % Fett), Pfifferlinge (\*), Trinkwasser, **Käse**, **Mandeln**, Rapsöl, Speisesalz, Palmöl, Alkoholesig, Aromen, Gewürze (enthalten u.a. **Sellerie**), Waldpilze, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Dextrose, **Sojaprotein**, **Lactose**, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Würze, Gewürzextrakte, Glukosesirup, Tomatenpulver, **Milcheiweiß**, Malzextrakt, Kräuter.

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.*

## Schweine-Rollbraten Winterland

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Maronen, Trockenpfirsiche sowie die Pflaumen klein würfeln und mit den Rohschinkenwürfeln und dem Senf vermischen.
2. Den Schweinenacken als flache Platte aufschneiden, mit ca. 1/3 der Würzung Grill-, Roll-, Spießbraten Superior würzen, danach mit der Füllung bestreichen, einrollen und einzeln binden.
3. Den Rollbraten mit der restlichen Würzung Grill-, Roll-, Spießbraten Superior gleichmäßig würzen.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 175 °C ca. 90 Minuten garen.

### Material:

Schweinenacken

### Zutaten (je kg Fleisch):

100 g Maronen

50 g Backpflaumen

50 g Pfirsiche, getrocknete

50 g Rohschinkenwürfel

26 g **Grill-, Roll-, Spießbraten Superior ozG oA, Art.-Nr. 06192**

25 g Senf

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 77 %, Maronen (\*), Backpflaumen (\*), getrocknete Pfirsiche (\*), Rohschinken (\*), **Senf** (\*), Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Würze.

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.*

## Schweinerücken in Lauch-Senf-Sauce

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Schweinerücken mit dem Würzöl Vital einreiben und mit dem Gewürzsalz Knoblauch-Pfeffer würzen.
2. Die Sahnesauce, die H-Sahne, die Würzsauce Picanta und 60g Lauchringe vermischen und 2/3 in eine Aluschale gießen. Den Braten in die Sauce legen.
3. Die restliche Sauce darauf verteilen und mit den restlichen Lauchringen, den Schinkenwürfeln und der Petersilie garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 60 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 70°C abgedeckt garen.

Anschließend 10 Minuten offen ziehen lassen.

### Material:

Schweinerücken

### Zutaten (je kg Fleisch):

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

100g H-Sahne

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

80g Lauchringe

22g **Gewürzsalz Knoblauch-Pfeffer ozG oA, Art.-Nr. 06041**

20g **Würzöl Vital oA, Art.-Nr. 06680**

20g feine Schinkenwürfel  
etwas Petersilie

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 70%, **Sahne** (30% Fett), Lauch 5,5%, Trinkwasser, Rapsöl, Kochschinken (\*), Speisesalz, **Senf** 1% (Trinkwasser, **Senf**saat, Speisesalz, Gewürze, Zucker), Palmfett (ganz gehärtet), Palmöl, modifizierte Stärke, **Lactose**, Zucker, Alkoholesig, **Milcheiweiß**, Dextrose, Würze, Glukosesirup, grüner Pfeffer, **Sojaprotein**, Gewürze, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Gewürzextrakte, Aromen, Kräuter.

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.*

# Adventsbraten

**Verkehrsbezeichnung:** Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

1. Den Schweinekamm mit der Bratenwürzung Atlanta würzen und in eine Aluschale legen.
2. Die Würzsauce Rotweinfleisch, die Würzsauce Diana, die Sahnesauce und die H-Sahne mischen und über den Braten gießen.
3. Die Apfelringe mit Zimt bestreuen und auf den Braten legen.

## Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von 160°C ca. 90 Minuten garen

## Material:

Schweinekamm,  
ohne Knochen

## Zutaten (je kg Fleisch):

100g **Würzsauce Rotweinfleisch ozG oA, Art.-Nr. 09093**

100g **Würzsauce Diana ozG oA, Art.-Nr. 09071**

50g **Sahnesauce ozG, Art.-Nr. 09182**

50g H-Sahne

10g **Grill- und Bratenwürzung Atlanta ozG, Art.-Nr. 06872**

30g Apfelringe, getrocknet

0,5 g Zimt

## Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 75%, Trinkwasser, **Sahne** (30 %), Rotwein, Zucker, Speisesalz, Gewürze (enthalten u.a. **Senfmehl**), getrocknete Äpfel (\*), Aromen, Zwiebeln, Alkoholesig, modifizierte Stärke, Tomatenpulver, grüner Pfeffer, Glukosesirup, Rapsöl, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Würze, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan und E 401 oder Natriumalginat, Gewürzextrakte, Rote Beete Pulver, Kräuter, Dextrose, Karamellzuckersirup, Palmfett, Palmöl, **Lactose, Milcheiweiß**, 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.*

## Winter-Cordon Bleu

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Den Schweinerücken in Schmetterlingssteaks schneiden.
2. Die Innenseite des Schmetterlingsteaks mit Preiselbeeren bestreichen.
3. Den Kochschinken und den Camembert in die Tasche legen und diese zuklappen.
4. Die Steaktasche mit Holzspießen feststecken.
5. Amarettini zerbröseln, mit der Kross-Panade fix & hell vermischen und das Fleisch damit panieren.

### Zubereitungsempfehlung

Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne goldbraun braten.

### Material:

Schweinerücken

**Zutaten (je kg Fleisch):**  
100 g **Kross-Panade fix & hell, Art.-Nr. 06540**

100 g Amarettini

100 g Kochschinken, Scheiben

100 g Camembert

100 g Preiselbeeren, Glasware

kleine Holzspieße

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 67 %, **Käse**, Kochschinken (\*), Preiselbeeren (\*), Amarettini (\*), **Weizenpaniermehl**, Gewürze (enthalten u.a. **Senfmehl**), Speisesalz, Palmfett (ganz gehärtet), Glukosesirup, Gewürzextrakte, Würze.

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.*

## Schweinefilet mit Birnen

**Verkehrsbezeichnung:** Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Schweinefiletscheiben abwechselnd mit den Birnenscheiben in die Aluschale legen.
2. Die Würzsauce Zürcher Pfanne mit der Sahnesauce, der H-Sahne und dem Birnensaft vermischen und über die Filetscheiben geben.
3. Zum Schluss die gerösteten Mandeln darüber geben.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von 160°C ca. 20-25 Minuten garen

### Material:

Schweinefilet, in Scheiben

### Zutaten (je kg Fleisch):

200g Birnen (Dosenware),  
Scheiben

150g **Würzsauce Zürcher  
Pfanne ozG, Art-Nr. 09172**

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

100g H-Sahne

100g Birnensaft

50g Mandeln, gehobelt  
(geröstet)

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 59 %, Birnen (\*), **Sahne** (30 % Fett), Birnensaft (\*), Trinkwasser, **Mandeln**, Rapsöl, Palmfett (ganz gehärtet), Speisesalz, Würze, Alkoholesig, modifizierte Stärke, Zucker, Palmöl, Gewürze (enthalten u.a. **Sellerie**), **Sojaweiß**, Tomatenpulver, **Lactose**, Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Zwiebeln, Dextrose, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Gewürzextrakte, **Milcheiweiß**, Glukosesirup, natürliche 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.*

## Rinderhüftbraten in Waldpilzsauce

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



### Herstellung

1. Die Rinderhüfte mit dem Würzöl Vital einreiben und mit der Würzung Atlanta würzen.
2. Die Sahnesauce, die H-Sahne, die Waldpilzmarinade, die Pfifferlinge und die Preiselbeeren vermischen und 2/3 davon in eine Aluschale gießen. Den Braten in die Sauce legen.
3. Die restliche Sauce auf dem Fleisch verteilen und mit den Schinkenwürfeln, dem geriebenen Käse und der Petersilie garnieren.

### Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 70 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C abgedeckt garen.

Anschließend 5 Minuten offen ziehen lassen.

### Material:

Rinderhüfte

### Zutaten (je kg Fleisch):

- 100 g **Sahnesauce ozG, Art.-Nr. 09182**
- 100 g H-Sahne
- 100 g **Waldpilzmarinade ozG, Art.-Nr. 09271**
- 50 g Pfifferlinge, Dosenware
- 40 g Preiselbeeren, Glasware
- 30 g Käse, gerieben
- 20 g **Würzöl Vital oA, Art.-Nr. 06680**
- 20 g **Grill- und Bratenwürzung Atlanta ozG, Art.-Nr. 06872**
- 15 g Rohschinkenwürfel
- etwas Petersilie

### Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 68 %, **Sahne** (30 % Fett), Trinkwasser, Pfifferlinge und Waldpilze 3,4 % (\*), Preiselbeeren (\*), **Käse**, Rapsöl, Rohschinkenwürfel (\*), Speisesalz, Würze, Palmöl, Palmfett (ganz gehärtet), Alkoholoessig, Aromen, Zucker, modifizierte Stärke, Gewürze (enthalten u.a. **Sellerie** und **Senfmehl**), Verdickungsmittel: E 415 oder Xanthan, Zwiebeln, **Sojaprotein, Lactose**, Säureregulator: E 262 oder Natriumacetat, Gewürzextrakte, Dextrose, **Milcheiweiß**, Glukosesirup, Tomatenpulver, Malzextrakt, Kräuter.

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](mailto:info@scheid-gewuerze.de)  
[www.scheid-gewuerze.de](http://www.scheid-gewuerze.de)

Herbst / Winterrezepturen

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.