



cuenin
Gewürzmühle



Rezept-Ideen
Herbst

Für die kältere Jahreszeit

Wild

Wild Pfanne:

1 kg Wildgeschnetzeltes (Reh, Hirsch oder Wildschwein)
150 g Wild Marinade (17224 – 160 g Kessel)
Geschnetzeltes mit Wein ablöschen und mit Rahm verfeinern.

Wildbratwurst:

700 g Wildfleisch (Reh, Hirsch oder Wildschwein)
300 g Schweinespeck
10 g Wildbratwurstgewürz (11955 – 1 kg Sack)
Zur Abrundung kann auch 1 dl Rotwein zugegeben werden.

=====

Qualität und Erfahrung seit 1928

Blut- und Leberwurst

Blutwurst:

Zutaten

- 43% Schweineblut
- 43% Milch
- 9% Schmer (oder Schweinefett)
- 5% Frischzwiebeln

Zutaten & Gewürze pro kg Brät

- 16 g Kochsalz
- 4 g Blutwurstgewürz (10845 – 1 kg Sack)
- 1 g Gluto Extra – Streuwürze (15497 – 6 kg Kessel)

Blut vor der Verarbeitung aufrühren und durch ein feines Sieb passieren. Schmer scheffeln und ausschmelzen, Zwiebeln zugeben und gelb dünsten. Milch gut vorwärmen – Blut nur handwarm – gut vermischen, würzen und Fett mit den Zwiebeln zuletzt zugeben.

Darm: Schweinskraus- oder Rindskranzdarm.

Die Blutwürste in kochendes Wasser geben und anschliessend während ca. 40 Minuten bei 80-85°C fertig brühen. In sehr kaltem Wasser kühlen.

Variante: Ersetzen Sie die Frischzwiebeln mit Röst-Zwiebeln (im Fett) – 10 g / kg (12484 – 1 kg Sack)

Leberwurst:

Zutaten

- 65% Kopf- und Sigelfleisch (Schwein und Rind)
- 15% Leber
- 10% Brühe
- 4% Schmer
- 3% Frischzwiebeln
- 3% Kohl

Zutaten & Gewürze pro kg Brät

- 18 g Kochsalz
- 4 g Leberwurstgewürz (10984 – 1 kg Sack)
- 1 g Gluto Extra – Streuwürze (15497 – 6 kg Kessel)

Schmer scheffeln und ausschmelzen, Zwiebeln zugeben und dünsten. Fleisch, Innereien und Kohl mässig kochen. Leber kurz abbrühen. Die gesamte Masse 3-5 mm scheffeln. Mit den Gewürzen gut mischen, Zwiebeln und Brühe dazu giessen, alles gut mengen.

Darm: Rindkranzdarm

Die Leberwürste während 20-25 Minuten bei 75°C kochen. Anschliessend im Wasserbad kühlen.

Variante: Es ist möglich noch 5 g Sultaninen pro kg Masse hinzuzufügen.

Auch lieferbar: Sultaninen – (12339 - 1 kg Sack)

20210212

Gewürzmischungen

Speck Traum: Der etwas andere Speckgenuss.

Dosierung nach Geschmack (17667 – 1 kg Sack) - Rohessspeck in Speck Traum dippen.

Bouillon fettfrei: Feine Bouillon - die Fettfreie.

Dosierung: 1 l Wasser + 26 g Bouillon fettfrei (14295 – 1 kg Sack) – beides zusammen aufkochen.

Bratensauce: Die klassische Bratensauce zu jedem Fleischgericht.

Dosierung: 1 l Wasser + ca. 130 g Bratensauce (17522 – 1 kg Sack) – Pulver im Wasser auflösen und danach aufkochen.

Kräuterbuttergewürz - gehört zu einem guten Stück Fleisch einfach dazu!

Kräuterbuttergewürz:

Dosierung: 1 kg Butter + 50 g Kräuterbuttergewürz (10971 – 1 kg Sack) + 25 g Kochsalz – weiche Butter mit Gewürz mischen, formen und kühl stellen.

Kräuterbutter Café de Paris:

Dosierung: 1 kg Butter + 100 - 120 g Kräuterbutter Café de Paris (17489 – 1 kg Sack)

Kräuterbuttergewürz Rot:

Dosierung: 1 kg Butter + 100 g Kräuterbuttergewürz Rot (16969 – 1 kg Sack)

20210212