



cuenin
Gewürzmühle



Für die kältere Jahreszeit

Wild

Wild Pfanne

1 kg Wildgeschnetzeltes (Reh, Hirsch oder Wildschwein)

150 g Wild Marinade

160 g Kessel (17224)

Geschnetzeltes mit Wein ablöschen und mit Rahm verfeinern.

Zutaten (Wild Marinade): Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), Gewürze, E621, Kräuter, Dextrose, E301

Wildbratwurst

700 g Wildfleisch (Reh, Hirsch oder Wildschwein)

300 g Schweinespeck

10 g Wildbratwurstgewürz

18 g Kochsalz

1 kg Sack (11955)

Zur Abrundung kann auch 1 dl Rotwein zugegeben werden.

Zutaten (Wildbratwurstgewürz): Gewürze, E450, E621, Kräuter, Dextrose, E300

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 1 kg Sack (10845)
1 g Gluto Extra – Streuwürze 6 kg Kessel (15497)

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 1 kg Sack (12484)

Zutaten (Blutwurstgewürz): Gewürze

Zutaten (Gluto Extra): Kochsalz jodhaltig (62%), E621, Gewürze, Sonnenblumenöl

Zutaten (Röst-Zwiebeln im Fett): Zwiebeln, Palmöl, Weizenmehl (GLUTEN), Salz

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 1 kg Sack (10984)
1 g Gluto Extra – Streuwürze 6 kg Kessel (15497)

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: Rindskranzdarm

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 1 kg Sack (12339)

Zutaten (Leberwurstgewürz): Gewürze

Zutaten (Gluto Extra): Kochsalz jodhaltig (62%), E621, Gewürze, Sonnenblumenöl

20230811



Weisswurst

Weisswürstli

Zutaten

40.000 kg	Kalbwurstfleisch (alternativ 15 kg Kalb K III und 25 kg Schwein II)
25.000 kg	Wurstspeck S5
10.000 kg	Kalbskopf gegart, 2 mm gehackt
25.000 kg	Eis (Schüttung)
100.000 kg	Total

Zutaten & Gewürze pro kg Masse

20 g	Kochsalz	
12 g	Weisswürstligewürz	1 kg Sack (15923)
2 g	Peterli getrocknet	250 g Sack (10466)

Zutaten: Gewürze, E450, E621, E300

Gewürzmischungen

Speck Traum Der etwas andere Speckgenuss.

Rohessspeck in Speck Traum dippen.

Dosierung nach Geschmack

1 kg Sack (17667)

Zutaten: Gewürze (SENF), Kristallzucker, Trockengemüse, E621

Bratensauce Die klassische Bratensauce zu jedem Fleischgericht.

Dosierung: 1 l Wasser + ca. 130 g Bratensauce – Pulver im Wasser auflösen und danach aufkochen.

1 kg Sack (17522)

Zutaten: Maisstärke, Rindfleischextrakt, Kochsalz jodhaltig (12%), Gewürze, E621, Haferfasern, Hefepulver

Kräuterbutter - gehört zu einem guten Stück Fleisch einfach dazu!

Kräuterbuttergewürz

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

1 kg Sack (10971)

Zutaten: Gewürze, Kräuter

Kräuterbutter Café de Paris

Dosierung: 1 kg Butter + 100 - 120 g Kräuterbutter Café de Paris

1 kg Sack (17489)

Zutaten: Gewürze, Kochsalz jodhaltig (27%), Kräuter, E621, Hefepulver

Kräuterbuttergewürz Rot

Dosierung: 1 kg Butter + 100 g Kräuterbuttergewürz Rot

1 kg Sack (16969)

Zutaten: Gewürze, Kochsalz jodhaltig (18%), E621, Trockengemüse, Kräuter, Hefepulver

20230811

