



cuenin
Gewürzmühle



Marinaden

**veredeln Sie Ihre Spezialitäten –
das ganze Jahr**

Qualität und Erfahrung seit 1928

«Ein Gericht für die ganze Familie»

Geschnetzeltes

Holen Sie sich den Grill in die Pfanne. Unsere Marinaden eignen sich auch vorzüglich für Geschnetzeltes. Ein schnelles Gericht zu Teigwaren, Reis, Spätzli oder Polenta.

500 g Geschnetzeltes (Schwein, Rind oder Geflügel) und 50 g Marinade nach Wahl gut miteinander vermischen. In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln, Knoblauch oder Gemüse nach Wahl mitbraten.

1 EL Mehl mit dem Fleisch vermischen. Mit Wein oder Wasser ablöschen. Wasser beifügen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Nach Wunsch mit Rahm verfeinern und servieren.

«Apéro-Gebäck»

Toast

Toast mit Marinade Ihrer Wahl dünn bestrichen. In Streifen von ca. 1 cm Breite schneiden. Danach für ca. 5 Minuten bei 200°C und Umluft im Backofen knusprig backen.



Wenn verlockende Düfte durch die Luft schweben und in die Nase steigen, wenn das aromatische Bouquet die unwiderstehliche Lust auf Genuss entfacht und etwas Unsagbares auf der Zunge zu kribbeln beginnt, wenn das Denken verblasst und alle Sinne in Vorfreude zu tanzen beginnen, wenn endlich der Gaumen berührt wird und die Geschmacksnerven jubilieren – dann ist dieses gewisse Etwas im Spiel, das nur die Marinade herbeizaubern kann.

*Die Zauberin der Würze darf in keiner Küche fehlen!
Und am besten steht sie dort in den verschiedensten
Geschmacksrichtungen bereit.*

Die Marinade macht's

Unsere Marinaden sind so reichhaltig, dass sie ganze Geschichten erzählen. Zu 100% aus Schweizer Rapsfett, verlassen Sie sich beim Würzen Ihrer Spezialitäten auf unsere beste Qualität.

In diesere Broschüre finden Sie ein paar unserer Lieblingsrezepte zum Ausprobieren.

Barbecue

Sie ist deftig. Sie ist rauchig. Sie ist Barbecue!

Rind- und Schweinefleisch

Allergene: Senf

Bärlauch

Der Klassiker für den Frühling.

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch und Geflügel

Bier

Für alle Hopfenliebhaber, welche lieber mehr als ein Bier auf dem Tisch haben – mit Bier aus dem Kanton Bern.

Rind- und Schweinefleisch

Allergene: Gluten, Senf

Brasil

Ein Hauch Copacabana für den Grill begleitet von Paprika und Kräutern.

Rind- und Schweinefleisch

Chili

Wem das Feuer auf dem Grill nicht genug ist – hier ist zusätzlich Feuer für das Fleisch. Achtung scharf!

Rind- und Schweinefleisch

Cuenin Topf

Mit getrocknetem Gemüse dazu – schnell und lecker.

Rind- und Schweinefleisch

1 kg / 4.5 kg

+ Gemüse 500 g Sack

Marinade : Gemüse 3 : 1

Curry

11 verschiedene Gewürze fusionieren zu einem exotischen, orientalischen Curry.

Poulet und Trute

Curry-Sesam

Ein Hauch Exotik - verfeinert mit Sesamsamen.

Poulet und Trute

Allergene: Senf, Sesamsamen

Estragon

Der einzigartige Geschmack des Estragons gibt dieser Kräutermarinade das gewisse Etwas.

Poulet und Trute

Honig-Cognac

Der edle Geschmack eines Cognacs ergänzt durch den mild-süsslichen Honig. Für Geniesser sehr zu empfehlen.

Schweinefleisch und Geflügel

Knoblauch

Eine klassische und intensive Knoblauchmarinade.

Pferdefleisch und Lamm

Mexican

Die Marinade mit verschiedenen Paprika und Chilisorten. ¡Ay, caramba!

Rind-, Schweinefleisch und Geflügel

Orange-Ingwer

Die bitter-scharfe Note des Ingwers kombiniert mit der fruchtig-süssen Orange.

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch und Geflügel

Paprika

Eine aromatische Marinade für jeden Geschmack.

Rind-, Schweinefleisch und Geflügel

Pfeffer

Eine leicht feurige Pfeffermarinade.

Rind- und Pferdefleisch

Provençale

6 Kräuter – richtig kombiniert – ergeben ein würziges Provençale.

Lamm, Pferde- und Schweinefleisch

Safran

Safran und Grillgut? Wir haben es versucht – und es funktioniert.

Schweinefleisch, Geflügel und Fisch

Seafood

Für mediterrane Momente.

Meeresfrüchte und Fisch

Spezial

Ein Potpourri des Geschmacks, lassen Sie sich überraschen.

Rind- und Schweinefleisch

Stroganoff

Russisches Gulasch, kurze Zubereitung – langer Genuss.

Rindfleisch

Whisky

Unsere genussvolle Marinade für Whiskyliebhaber und die, die es noch werden wollen – mit Whisky aus dem Berner Oberland.

Rind- und Schweinefleisch

Wild

Die Fülle des Herbstes als Geschmacks-erlebnis in der Pfanne und auf dem Grill.

Wild

**Alle Marinaden in den Grössen
160 g / 1 kg / 4.5 kg Kessel erhältlich.
Dosierung nach Geschmack.**

«Burger mit unseren Klassikern»

Herzosa-Cuenessa | Hackfleischmischung

Dosierung: 33 g / kg Masse + 1 frisches Ei nach Wahl

Cuenessa mit Ei | Hackfleischmischung mit pasteurisiertem Volleipulver

Dosierung: 40 g / kg Masse

«Burger Mix»

1 kg Hackfleisch Rind oder gemischt (Rind-Schwein)

160 g Pfeffer Marinade (17127)

180 g Burger Mix

Anstelle der Pfeffer Marinade kann jede andere unserer Marinaden in gleicher Dosierung kombiniert werden. Ersetzen Sie das Burger Mix durch eines unserer Paniermehle.

Panita hell	Paniermehl hell fein	(12543)	1 kg Sack
Panita hell grob	Paniermehl hell grob	(15386)	1 kg Sack
Panita d'Oro	Paniermehl gelb	(12555)	1 kg Sack
Panita deco d'Oro	Paniermehl gelb mit Kräutern	(12570)	1 kg Sack
Panita Rosso	Paniermehl rot	(12563)	1 kg Sack
Panita deco Rosso	Paniermehl rot mit Kräutern	(12580)	1 kg Sack
Panita Kräuter	Paniermehl mit Kräuter	(17650)	1 kg Sack
Panita Chili-Orange	Paniermehl mit Chili & Orange	(17782)	1 kg Sack

Marinaden	Rind	Kalb	Schwein	Lamm	Pferd	Wild	Geflügel	Fisch	Meeresfrüchte
Barbecue	●		●						
Bärlauch	●	●	●				●		
Bier	●		●						
Brasil	●		●						
Chili	●		●						
Cuenin Topf	●		●						
Curry							●		
Curry-Sesam							●		
Estragon							●		
Honig-Cognac							●		
Knoblauch				●	●				
Mexican	●		●				●		
Orange-Ingwer	●	●	●				●		
Paprika	●		●				●		
Pfeffer	●								
Provençale			●	●	●				
Safran			●				●	●	
Seafood								●	●
Spezial	●		●						
Stroganoff	●								
Whisky	●		●						
Wild						●			



cuenin
Gewürzmühle

Ihr Spezialist für:

Gewürzmischungen &
Gewürzzubereitungen, Gewürze & Kräuter,
Paniermehl, Hilfs- und Zusatzstoffe,
Marinaden (mit CH-Rapsfett)

Unsere Erzeugnisse werden mit grösster Sorgfalt und aus erlesenen Rohstoffen hergestellt. Sie veredeln Ihre Produkte und fördern so die Rentabilität.

Unsere Beratung – Ihr Gewinn

Beratungen in den Bereichen Geschmack, Produktentwicklung und Produktion fördern Individualität und somit Ihre Markenstärke. Gerne produzieren wir auch individuelle Mischungen. Geheimhaltung ist für uns Ehrensache und wird garantiert.

Testen Sie uns – wir schicken Ihnen gerne verschiedene Gewürzproben zu. Unsere Fachleute freuen sich auf spezielle Herausforderungen.

Wir bringen Geschmack!

Cuenin AG

– Ihr kompetenter Partner in Sachen Geschmack –

Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen

Tel: +41 33 681 80 80 | Fax: +41 33 681 80 88 | info@cuenin.ch | cuenin.ch