

# Pfiff

Nr. 85 · Herbst/Winter 2025

STREICHFÄHIGE  
ROHWURST

GEFLÜGEL  
SICHER  
VERARBEITEN

DER TREND:  
IDEEN FÜR DEN  
AIRFRYER

**VAN HEES**  
we know how

# Liebe Leser (m/w/d),

dieses Jahr war es soweit: VAN HEES unterzog sich erstmalig der Prüfung für den ZNU-Standard, einem zertifizierten Standard für die Implementierung eines ganzheitlichen Managementprozesses. Wir alle sind stolz, dass VAN HEES im Werk Walluf diesen großen Schritt gemeinsam gemeistert hat und jetzt offiziell ZNU-zertifiziert ist. Damit gehört das Unternehmen zu den Vorreitern der Branche.

Dieser ganzheitliche Ansatz bewertet die VAN HEES-Leistungen in den Bereichen Umwelt, Soziales und Wirtschaft. Er legt somit eine klare Orientierung für verantwortungsvolles Handeln dar.

## VAN HEES...

...schafft innovative Lösungen und professionelle Dienstleistungen, die umweltfreundlich, wirtschaftlich und fair sind.

...setzt sich aktiv dafür ein, die Belastungen für Klima und Umwelt auf ein Minimum zu reduzieren.

...engagiert sich für eine nachhaltige Entwicklungspolitik, sodass Umweltauswirkungen, Wirtschaftlichkeit und gute soziale Praktiken systematisch in allen internen Prozessen berücksichtigt werden.

...hat sich auf die Fahne geschrieben, aktiv in der Gemeinschaft mitzuwirken. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, soziale und gemeinnützige Einrichtungen bei vorab festgelegten Projekten zu unterstützen.

Die Zertifizierung erfolgt jährlich durch akkreditierte Stellen und bestätigt das systematische Engagement von VAN HEES im Bereich der Nachhaltigkeit.



## IMPRESSUM

VAN HEES: Pfiff  
Ausgabe 85  
Herbst/Winter 2025

**Herausgeber:**  
VAN HEES GmbH  
Kurt-van-Hees-Straße 1  
65396 Walluf  
Tel. +49 6123 7080  
Fax +49 6123 708240  
E-Mail: [info@van-hees.com](mailto:info@van-hees.com)  
[www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)

**Redaktion:**  
Michaela Quetsch, Steffen Lutz,  
Dennis Schmitt, Anette Carius,  
Marius Knorz

**Fotografie:**  
Dreihundertzehn Werbeagentur,  
Saarbrücken  
Manfred Habla, Dreieich

**Gestaltung:**  
Michaela Quetsch

**Produktion:**  
O.D.D. GmbH & Co. KG Print + Medien  
55543 Bad Kreuznach

Besuchen Sie uns auch im Internet  
unter [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)



# INHALT

---



- 02 Editorial  
**ZNU-Standard-Zertifizierung:  
Wir leben den Begriff Nachhaltigkeit**
- 04 Technologie-Wissen  
**Streichfähige Rohwurst**  
Making of...
- 06 Technologie-Wissen  
**Wie viel Zucker für die Rohwurst?**  
Weniger Zucker, mehr Aroma
- 08 Technologie-Wissen  
**Geflügel sicher verarbeiten**  
Zwischen wachsendem Konsum und  
mikrobiologischer Verantwortung
- 09 Convenience  
**Eintöpfe, Suppen, Saucen**  
auf der Höhe der Zeit  
**und leckere Pfannengerichte**
- 12 Trend  
**Airfryer – Mehr als nur Lifestyle**



Alle Informationen und Rezepte sind sorgfältig erarbeitet worden.  
Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. VAN HEES übernimmt für  
eventuelle Nachteile oder Schäden keine Haftung.



[natureOffice.com/DE-218-YKZC4MR](https://natureOffice.com/DE-218-YKZC4MR)

# The making of...

## STREICHFÄHIGE ROHWURST

**Streichfähige Rohwürste** neigen oftmals dazu nicht streichfähig zu bleiben. Um die Streichfähigkeit über einen längeren Zeitraum zu erhalten, sind einige Parameter, wie der pH-Wert(-Verlauf) und die Ausgangsmaterialien, zu beachten. Während der Herstellung und Reifung ist eine milde Säuerung erforderlich, da Fleisch unterhalb eines pH-Werts von 5,3 abbindet und das typische, feste Gel einer schnittfesten Rohwurst ausbildet. Dementsprechend darf diese Schwelle weder während der Herstellung noch während der Reifung unterschritten werden. Ziel ist daher ein pH-Wert von 5,4 – 5,5 in den Endprodukten. Ebenfalls entscheidend für makellose Ergebnisse sind die Rohstoffauswahl und die Zusammensetzung. Besonders magere Rezepturen sind durch den geringeren Fettanteil gefährdet ihre Streichfähigkeit über die Haltbarkeitsdauer einzubüßen. Zudem sollte während der

Herstellung darauf geachtet werden, die Fleisch- und Fettbestandteile getrennt voneinander zu zerkleinern und erst bei der finalen Produktion zu mischen.

Um streichfähige Endprodukte mit einem End-pH-Wert von etwa 5.4 zu gewährleisten, bietet VAN HEES sichere Lösungen für streichfähige Rohwürste mit Gelinggarantie. Die sorgfältig ausgesuchte Zusammensetzung – bestehend aus kraftvollen Umröthelungsmitteln, einer wirksamen Zuckerkombination und feiner Würzung - liefert ein kräftiges Geschmackserlebnis mit langanhaltender Pökelfarbe. Der zusätzliche Einsatz von **PRIMAL® StreichSOFT** garantiert zudem eine perfekte Streichfähigkeit über die gesamte Haltbarkeitsdauer der Produkte. Für Teewurstvarianten überzeugt **PRIMAL® Rüwatol 2001** mit vielschichtiger Würzung, die durch eine feine Rum-Note abgerundet wird.

PRIMAL® Streichmett Perfekt oGAF

PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF

PRIMAL® Rüwatol 2001 oG

PRIMAL® StreichSOFT oGAF

Bezeichnung	Art-Nr.	Beschreibung	Dosierung
PRIMAL® Streichmett Perfekt oGAF	202 102	Komplettes Rohwurstreifepreparat auf GdL Basis mit Frischhaltung, Umröthelungsmittel und Würzung, speziell für Streichmettwurst	16 g/kg
PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF	201 451	Komplettes Rohwurstreifepreparat auf GdL Basis mit Frischhaltung, Umröthelungsmittel und Würzung, speziell für Zwiebelmettwurst	16 g/kg
PRIMAL® Rüwatol 2001 oG	203 417	Rohwurstreifepreparat zur Herstellung einer feinen Streichmettwurst und Teewurst	8 g/kg
PRIMAL® StreichSOFT oGAF	106 313	Gütezusatz für streichfähige Rohwurst für eine lange und sichere Streichfähigkeit	3-5 g/kg

weitere  
Rezept-Vorschläge



## Rezept-Idee

### Streichmettwurst Mediterran

Goldgelb geräucherte Streichmettwurst

MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

AUSGANGSMATERIAL

60,00 % Schweinewammen S X

40,00 % Schweinebauch S IV

PRO KG AUSGANGSMATERIAL

26,00 g Nitritpökelsalz (NPS)

16,00 g **PRIMAL® Streichmett  
Perfekt oGAF**  
Art.-Nr. 202 102

1,80 g **PRIMAL® SK Royal Rapid M**  
Art.-Nr. 108 749

3,00 g **PRIMAL® StreichSOFT oGAF**  
Art.-Nr. 106 313

3,00 g **SMAK® Gourmet oGAF**  
Art.-Nr. 107 235

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Das Fleisch- und Fettmaterial 3 mm wolfen und danach leicht anfrieren. Anschließend das angefrorene Material zusammen mit **PRIMAL® Streichmett Perfekt oGAF**, **SMAK® Gourmet oGAF**, **PRIMAL® StreichSOFT oGAF** und **PRIMAL® SK Royal Rapid M** in den Kutter geben. Bei höchster Messerumdrehung und langsamem Schüsselgang das Material bis etwa 20 °C kuttern. Danach das Nitritpökelsalz hinzugeben und bis etwa 25 °C fertig kuttern. Gegebenenfalls den Kutterdeckel zwischendurch auskratzen. Die fertige Masse in rauchdurchlässige Därme füllen. Für etwa 12-14 Stunden umröten (23 °C / 92 % relative Luftfeuchtigkeit), anschließend trocknen und kalt mild räuchern.

Fertig!



# Wie viel Zucker für die Rohwurst ?

Weniger Zucker, mehr Aroma – milder im Biss und immer ein sicheres Ergebnis

Zucker in der Rohwurst ist mehr als nur Geschmack. Er ist die primäre Energiequelle für Starter- und Reifekulturen, treibt die Fermentation voran und verleiht Aroma sowie Bindung. Jedoch: Mehr Zucker bedeutet meist auch mehr Säure. Das kann schnell den gewünschten angenehm milden Charakter überdecken, da die zugesetzten Milchsäurebakterien den zugegebenen Zucker während der Reifung zu Milchsäure umwandeln.

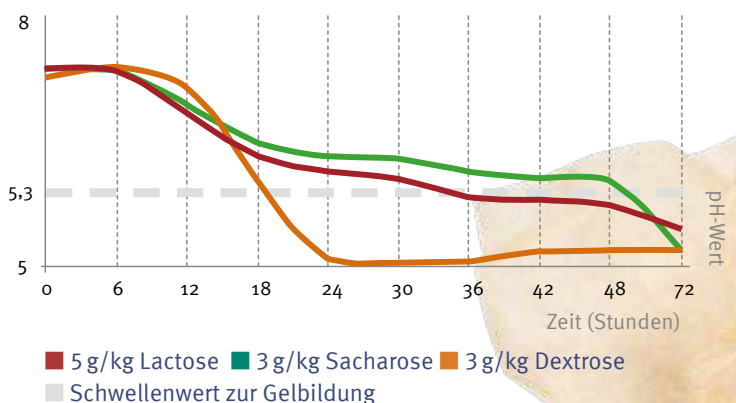
In unzähligen Tests hat sich gezeigt, dass nicht nur die Menge des zugesetzten Zuckers, sondern auch die Art des eingesetzten Zuckers eine entscheidende Rolle bei der Rohwurst-Reifung bzw. dem Verlauf des pH-Werts spielt. Wie das Diagramm zeigt (**PRIMAL® SK natur rapid**, 24 °C) nutzen Reifekulturen Einfachzucker wie Dextrose als bevorzugte Energiequelle. Wird diese Zuckerart verwendet, sinkt der pH-Wert deutlich schneller (< 24 Stunden) unter den kritischen Wert von 5.3 und bildet ein festes Gel in den Endprodukten aus. Werden Zweifach- oder Mehrfachzucker zugesetzt, so müssen diese zunächst von den Reifekulturen in Einfachzucker aufgespalten werden bevor daraus Milchsäure gebildet werden kann. Dies verzögert die Absäuerung der Rohwürste drastisch (etwa 72 Stunden).

Darum haben wir unsere neuen Reifepräparate entwickelt. Sie sorgen durch exakt abgestimmte Dextrose-Mengen für eine kontrollierte Reifung, verlässliche Umrötung und ein ausgewogenes Aroma – ohne zu starkes Absäuern. Alle Varianten sind ohne Glutamat und allergenfrei; sie sind ein Garant für Geschmack, Schnittfestigkeit und milder Säure.

## Extra-Tipp

Alle neuen Artikel können Sie auch in Rohwurst-Snacks verwenden, um Ihr Sortiment zu vervollständigen.

pH-Wert: Verlauf abhängig von verwendetem Zucker



## Rezept-Vorschlag

### Paprika Salami mild

Natur-gereifte Rohwurstspezialität mit **PRIMAL® Paprika-Salami mild oGAF** und **PRIMAL® SK natur rapid**

#### MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

##### AUSGANGSMATERIAL

- 40,00 % Rindfleisch R II, gewürfelt, gefroren
- 15,00 % Schweinefleisch S II, 3 mm, frisch
- 10,00 % Schweinefleisch S II, gewürfelt, gefroren
- 20,00 % Schweinebauch S IV, gewürfelt, gefroren
- 15,00 % Rückenspeck S VIII, gewürfelt, gefroren

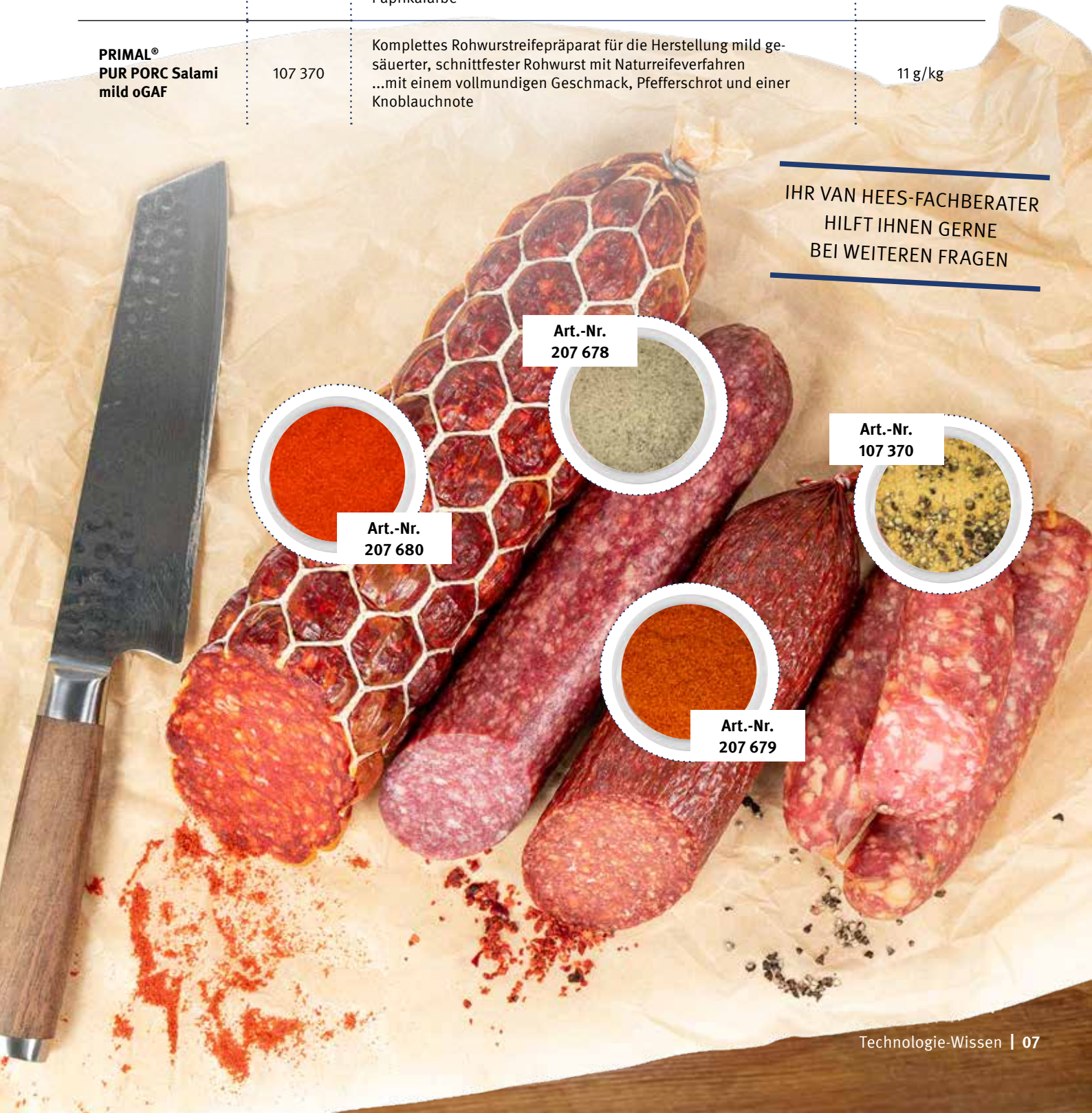
##### PRO KG AUSGANGSMATERIAL

- 28,00 g Nitritpökelsalz (NPS)
- 33,00 g **PRIMAL® Paprika-Salami mild oGAF**  
Art.-Nr. 207 680
- 0,50 g **PRIMAL® SK natur rapid**  
Art.-Nr. 105 154

weitere  
Rezept-Vorschläge



Bezeichnung	Art-Nr.	Beschreibung	Dosierung
<b>PRIMAL® Peperoni-Salami mild oGAF</b>	207 679	Komplettes Rohwurststreifepräparat für die Herstellung mild gesäuerter, schnittfester Rohwurst im Naturreifeverfahren ...mit einer scharfen, kräftigen Peperoni-Chili-Note	16 g/kg
<b>PRIMAL® Edelsalami mild oGAF</b>	207 678	Komplettes Rohwurststreifepräparat für die Herstellung mild gesäuerter, schnittfester Rohwurst mit Naturreifeverfahren, mit einer herzhaften Würzung aus Gewürzen und Extrakten ...mit der Geschmacksrichtung Pfeffer, Muskat und Kümmel	10 g/kg
<b>PRIMAL® Paprika-Salami mild oGAF</b>	207 680	Komplettes Rohwurststreifepräparat für die Herstellung mild gesäuerter, schnittfester Rohwurst mit Naturreifeverfahren ...mit einem intensiven Paprikageschmack sowie einer kräftigen Paprikafarbe	33 g/kg
<b>PRIMAL® PUR PORC Salami mild oGAF</b>	107 370	Komplettes Rohwurststreifepräparat für die Herstellung mild gesäuerter, schnittfester Rohwurst mit Naturreifeverfahren ...mit einem vollmundigen Geschmack, Pfefferschrot und einer Knoblauchnote	11 g/kg



IHR VAN HEES-FACHBERATER  
HILFT IHNEN GERNE  
BEI WEITEREN FRAGEN



# Geflügel sicher verarbeiten

## Zwischen wachsendem Konsum und mikrobiologischer Verantwortung

Ein Beitrag aus dem VAN HEES-Competence Center Food.PreTECT, den Experten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und -haltbarkeit



*Der Appetit auf Geflügelfleisch wächst in Deutschland stetig. So stieg die Menge 2024 laut vorläufigen Zahlen auf 13,6 Kilogramm pro Kopf. Damit verzehren wir in Deutschland mehr Geflügel als Rind. \**

Doch mit dem Boom steigt auch die Verantwortung – vor allem für handwerkliche und mittelständische Betriebe. Denn: Die Verarbeitung von Geflügelfleisch gilt aus gutem Grund als besonders anspruchsvoll. Die mikrobiologischen Risiken, insbesondere im Hinblick auf Salmonellen und Campylobacter, bereiten vielen Verarbeitern Kopfzerbrechen.

### Geflügelfleisch: Hygienierisiko durch hohen pH-Wert

Ein wesentlicher hygienischer Risikofaktor bei Geflügel ist der hohe pH-Wert im Fleisch. Dieser begünstigt das Wachstum von Mikroorganismen und erschwert dadurch die Haltbarmachung sowie die mikrobiologische Stabilität. Der durchschnittliche pH-Wert lag von rohem Hähnchenbrustfleisch bei 6,05 – deutlich höher als bei Schweinefleisch (5,56) oder Rindfleisch (5,44). \*\*

### Mikrobiologische Anforderungen an Geflügelfleisch: Was gilt laut EU-Verordnung?

Die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 lassen sich in zwei Hauptkategorien einteilen: Prozesshygiene- und Lebensmittelsicherheitskriterien. Diese helfen Betrieben, die Sicherheit und Hygiene in der Geflügelverarbeitung gezielt zu steuern.

**Prozesshygienekriterien** bewerten, ob die Herstellungsprozesse unter akzeptablen hygienischen Bedingungen stattfinden. Für frisches Geflügelfleisch gelten unter anderem folgende Vorgaben:

Produkt/ Probe	Keimart	Grenzwert
Schlachtkörper von Masthähnchen	<i>Campylobacter spp.</i>	≤ 1000 KBE/g
Masthähnchen und Puten	<i>Salmonella enteritidis</i> und <i>typhimurium</i>	n.n.**** in 25 g Probe Halshaut

**Lebensmittelsicherheitskriterien** gelten für das Endprodukt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens. Wenn sie überschritten werden, darf das Produkt nicht verkauft werden.

Produkt/ Probe	Keimart	Grenzwert
Fleisch Geflügel roh	<i>Salmonella enteritidis</i> und <i>typhimurium</i>	n.n.**** in 25 g
Hackfleisch und Fleischzubereitung Geflügel*	<i>Salmonella spp.</i>	n.n.**** in 25 g
Fleischerzeugnisse Geflügel***	<i>Salmonella spp.</i>	n.n.**** in 25 g
Fleischerzeugnisse Geflügel die in Kategorie 1.2 fallen****	<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n.**** in 25 g

\* [www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/fleisch](http://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/fleisch)

\*\* laut einer Untersuchung des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

\*\*\* Verzehr nur nach Durcherhitung \*\*\*\* Verzehrfertiges Produkt \*\*\*\*\* n.n. = nicht nachweisbar

Die Anforderungen an Geflügelfleisch sind hoch – schon geringe Abweichungen können Konsequenzen haben. Umso wichtiger sind daher präventive, risikominimierende Maßnahmen, die den gesamten Prozess unterstützen. Produkte wie BOMBAL® bieten hier eine praktische Lösung, um Sicherheit und Qualität zuverlässig zu gewährleisten.

BEI RÜCKFRAGEN ZUR  
RISIKOMINIMIERUNG WENDEN  
SIE SICH GERNE AN IHREN  
VAN HEES-FACHBERATER

#### **BOMBAL® FRESH AL** (Art.-Nr. 101 138)

**Wirkung:**

Natriumacetate verlängern das MHD und hemmen das Wachstum von Listeria, Campylobacter und Salmonella

**Anwendung:**

frische marinierte Produkte, Bratfertigware, Filets, Convenience-Produkte

**Deklarationsempfehlung:**

Zutaten: Stabilisator: E262 Natriumacetate; Speisesalz

**BOMBAL®**

#### **BOMBAL® FRESH** (Art.-Nr. 100 765)

**Wirkung:**

Natriumacetate hemmen das Wachstum von Mikroorganismen und verlängern das MHD. Natriumcitrate beeinflussen positiv das Wasserbindevermögen und die Zartheit der Endprodukte.

**Anwendung:**

frische marinierte Produkte, Bratfertigware, Filets, Convenience-Produkte

**Deklarationsempfehlung:**

Zutaten: Stabilisatoren: E262 Natriumacetate, E331 Natriumcitrate; Speisesalz

Beide Produkte lassen sich problemlos in bestehende Produktionsprozesse und Rezepturen integrieren.

weitere  
Rezept-Vorschläge



Nutzen Sie außerdem für Ihre Geflügel-Spezialitäten:

VANTASIA® Schlemmer-Öl Curry oGAF

Art.-Nr.  
201 174

VANTASIA® Schlemmer-Liquid Geflügel oGAF

Art.-Nr.  
201 157

VANTASIA® Hähnchen-Gewürzsalz AF

Art.-Nr.  
209 458

# Eintöpfe, Suppen, Saucen

...auf der Höhe der Zeit



Mit unseren **VANTASIA® Schlemmer-Quick Saucen** lassen sich verschiedene verzehrfertige Gerichten im Handumdrehen herstellen. Einfach alle Zutaten mischen, in die gewünschte Verkaufseinheit abfüllen und erst danach garen. Durch das kaltquellende Saucensystem bleiben bei der Herstellung alle Zutaten in Schwebelage und Sie erhalten garantiert eine gleichmäßige Verteilung in jeder Verkaufseinheit. Gerade in Zeiten von Fachkräftemangel ein echter Gewinn.

Denn Sie benötigen keine arbeitsaufwendigen Zwischenschritte, wie beispielsweise das Anbraten von Fleisch, was die Herstellung deutlich vereinfacht. Die portionsgerecht abgefüllte Ware kann im Kühlhaus bevorratet, über die Kühl- und Heiße Theke oder im Partyservice verkauft werden. Zusätzlich können Sie die Spezialitäten mit einer Sättigungsbeilage und etwas Gemüse in einer Menüschale anbieten – eben „ready to heat“!

VANTASIA® Schlemmer-Quick Bolognese oGAF (Art-Nr. 207 566)  
Dosierung: 215 g/kg Wasser

VANTASIA® Schlemmer-Quick Bratensauce oGAF (Art-Nr. 204 750)  
Dosierung: 150–300 g/kg Wasser

VANTASIA® Schlemmer-Quick Gulasch oGAF (Art-Nr. 207 577)  
Dosierung: 225 g/kg Wasser

VANTASIA® Schlemmer-Quick Rahmsauce oG (Art-Nr. 246 560)  
Dosierung: 275 g/kg Wasser

**New!**



weitere Rezept-Vorschläge



...und leckere

# Pfannengerichte

weitere  
Rezept-Vorschläge



Art.-Nr. 206 190  
VANTASIA® Schlemmer-  
Marinade Pilzgenuss oG  
Dosierung: 150–250 g/kg

Mit unserer neuen **VANTASIA® Schlemmer-Marinade Delfter oG** mit intensivem Geschmack nach Tomate und Senf – und zugleich verfeinert mit Sahne und Dill – wird jedes Pfannengericht zu einem Genuss! Unsere bekannten **VANTASISA® Schlemmer-Marinaden San Mato oG, Kräuterfee oG, Pilzgenuss oG** erweitern Ihr Sortiment zusätzlich. Die hervorragende Deckkraft dieser Produkte gewährleistet eine ansprechende Optik, die in der Theke lange erhalten bleibt. Die Spezialitäten werden dann zu Hause einfach in einer Pfanne zubereitet und mit einer Beilage ergänzt. Durch die große Vielfalt ist für jeden Geschmack und jeden Einsatz garantiert das Richtige dabei!

## Rezept-Vorschlag

### Hähnchenfleisch-Pfanne „Delfter“

Küchenfertig zubereitete, marinierte Hähnchenfleischpfanne – mit Zucchini

MATERIALZUSAMMENSTELLUNG  
AUSGANGSMATERIAL

1.000,00 g Hähnchenbrustfleisch, in Streifen  
100,00 g Zucchini, gewürfelt

PRO KG FLEISCH

200,00 g **VANTASIA® Schlemmer-Marinade Delfter oG**  
Art.-Nr. 207 677  
5,00 g **BOMBAL® Fresh**  
Art.-Nr. 100 765

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Das Geschnetzelte mit **BOMBAL® Fresh** vermengen und mit **VANTASIA® Schlemmer-Marinade Delfter oG** marinieren. Die Zucchiniwürfel mit dem marinierten Fleisch vermischen. Das fertige Geschnetzelte in Schalen abfüllen und in der Beientheke anrichten.

Art.-Nr. 201 530  
VANTASIA® Schlemmer-  
Marinade Kräuterfee oG  
Dosierung: 150–250 g/kg



für Geschnetzeltes



für Salate



für Dips



für Ofengerichte



Art.-Nr. 201 552  
VANTASIA® Schlemmer-  
Marinade San Mato oG  
Dosierung: 150–250 g/kg



New!

Art.-Nr. 207 677  
VANTASIA® Schlemmer-  
Marinade Delfter oG  
Dosierung: 150–250 g/kg

# Airfryer

Airfryer sind momentan sehr beliebt. Und der Trend wird noch weiter ansteigen. Denn gesünderes Kochen ist mehr als nur ein Lifestyle. Hier hat der Airfryer einiges zu bieten: geringerer Fetteinsatz als beim herkömmlichen Frittieren, schnell, einfach und vielseitig einsetzbar. Vom klassischen Pommes-Frittieren bis zum Garen von Fleisch und Fisch ist alles machbar – ein breites Feld der Möglichkeiten für Ihre Theke. Ob in Single-Haushalten, bei Jugendlichen oder wenn es zuhause einfach mal gesund schnell gehen soll: der Airfryer ist die optimale Lösung. Bonus-Hack: die Küche bleibt sauber. VAN HEES möchte Sie hier gerne mit verschiedenen Rezept-Ideen unterstützen.

## DER TREND für ein neues ZUSATZGESCHÄFT

### Rezept-Vorschlag

#### Airfryer-Hackfleisch-Bällchen „Döner Style“

Küchenfertig zubereitetes und mariniertes Rinderhackfleisch mit Gemüse im Backpapier zum Garen in der Heißluftfritteuse

#### MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

##### AUSGANGSMATERIAL

1.000,00g Rindfleisch R III, 3 mm, frisch

##### PRO KG FLEISCH

100,00g **VANTASIA® Schlemmer-Öl Döner Style oGAF**  
Art.-Nr. 207 628

50,00g Paprika, rot, in Scheiben

50,00g Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten

50,00g Aubergine, in ca. 1 cm dicken Scheiben

##### VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Das gewolfte Hackfleisch mit **VANTASIA® Schlemmer-Öl Döner Style oGAF** zunächst marinieren. Das Gemüse waschen und zurechtschneiden. Anschließend das Hackfleisch zu Bällchen formen und abwechselnd mit dem Gemüse (Hack-Paprika-Hack-Zucchini-Hack-Aubergine) auf ein Backpapier legen. Das befüllte Backpapier an beiden Enden mit einem Bindegarn verschließen. Das fertige Schiffchen kann nun in der Bedientheke angeboten werden.



weitere  
Rezept-Vorschläge



  
**VAN HEES**  
we know how