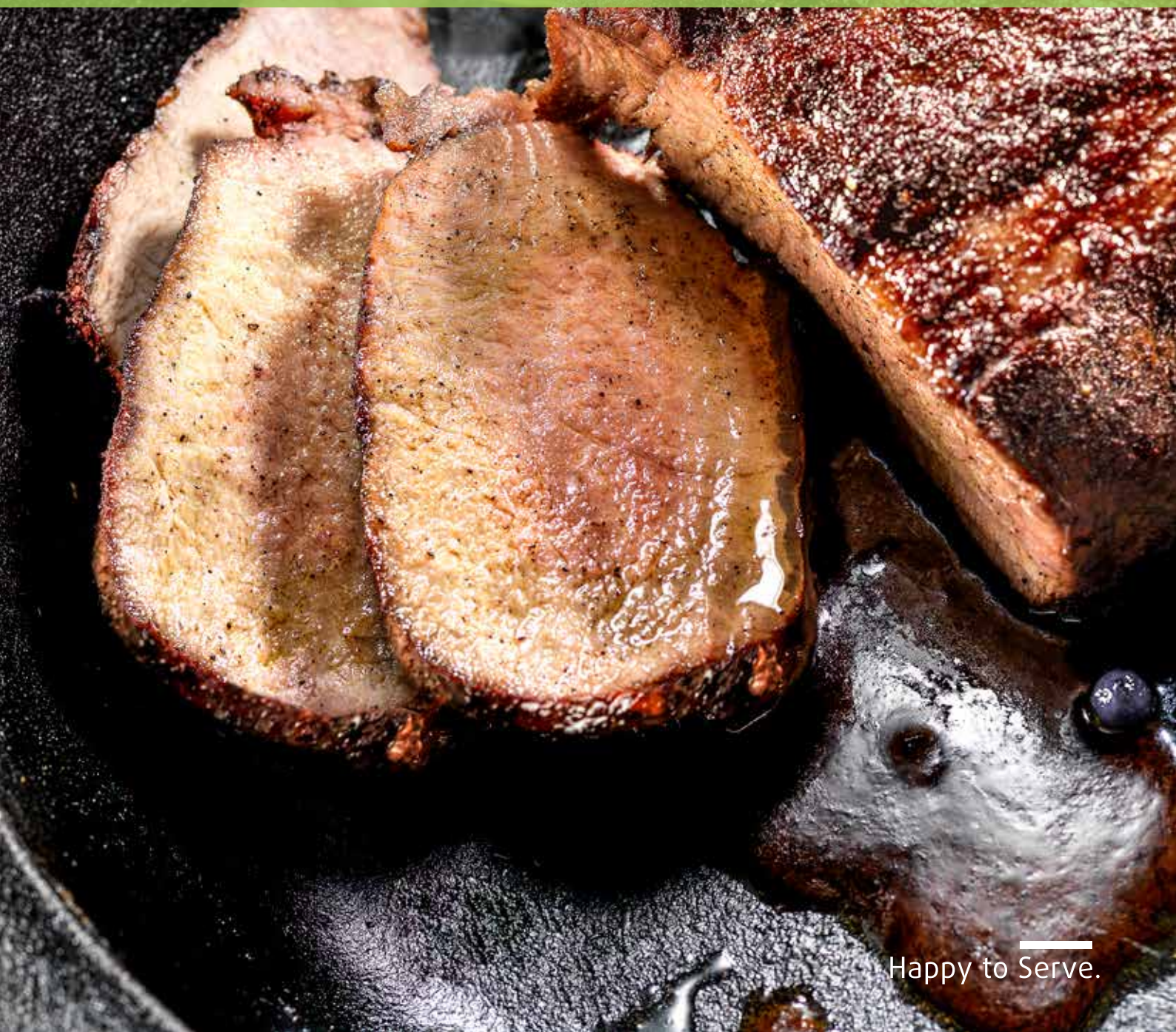


Herbst- und Winterrezepte





Inhalt

Kochwurst

Leberwurst grob Hausmacher	4
Wildfleisch Leberpastete	5

Rohwurst

Black Fungus Salami	6
Trüffel Salami	7

Kochpökelwaren

Kochschinken mit Einlage	8
--------------------------	---

Rohpökelwaren

Rinderrohschinken (Mostbröckli)	9
---------------------------------	---

Steak und Stücke

Lammkoteletts Limoncello	10
--------------------------	----

Pfannengerichte

Malzbier-Schweinepfanne	11
-------------------------	----

Braten

Bierrollbraten mit Knödelfüllung	12
Wildschwein Schwarzbier-Braten	13
Schweinerollbraten Herbsttraum	14

Backofengerichte

Backofensteak Appenzeller	15
Backofensteak Braumeister	16

Traiteur

Grillkäse Klassik	17
-------------------	----

Diverses

Verpackungen Wildsortiment	18
----------------------------	----



LEBERWURST GROB HAUSMACHER

Ausgangsmaterial

30.000 kg	Masse Leberwurst fein (enthält Gewürz und Salz)
25.000 kg	Frische Leber 9 mm gewolft
25.000 kg	Fettes Schweinefleisch 60/40, gebrüht
20.000 kg	Weichfett (Griffe / Wamme), gebrüht
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

12–14 g	Nitritpökelsalz	
5 g	Hausmacher Leberwurst	Art.-Nr. 16057
5 g	Kochwurstemulgator	Art.-Nr. 4388

Naturdarm geräuchert oder Kunstdarm

Arbeitsanleitung

1. Fleisch / Fettmaterial langsam mit Emulgator, Gewürz und Salz auf 10 mm schneiden und gut vermischen.
2. Leber und Feinbrät zugeben.
3. Auf ca. 4–6 mm bindig einschneiden.
4. Sofort füllen.
5. Brühen bei 76–78 °C auf Kerntemperatur 72 °C.
6. Kühlen.

Bemerkung, Variante

Um dem Produkt eine besondere Note zu verleihen können Fruchtzubereitungen nach Wahl hinzugefügt werden. Kann Optional bei < 25% Leberanteil hinzugefügt werden*.

Kräftige Würzung hausmacher Art mit gerebelten Majoran, Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Piment und Nelke, abgerundet mit Kümmel und einem Hauch an Anis und Zimt.





Kochwurst

> Leberwürste

WILDFLEISCH LEBERPASTETE MIT STEINPILZEN

Ausgangsmaterial

24.000 kg	Schweineleber
20.000 kg	Hirschfleisch, vorgesalzen, gekocht
24.000 kg	Fette Griffe SX vorgesalzen, gekocht
8.000 kg	Kochbrühe
	EINLAGE
24.000 kg	Wildschweinfleisch, vorgesalzen, gekocht (5mm)
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Nitritpökelsalz	
20 g	Leberwurst grob deftig oG.....	Art.-Nr. 1884
3 g	Kochwurstemulgator	Art.-Nr. 4388
2 g	Paco Duo Rot.....	Art.-Nr. 1751
8 g	Steinpilze	Art.-Nr. R111

Arbeitsanleitung

1. Wildschweinfleisch, Hirschfleisch und fette Griffe mit 20 g/kg NPS mindestens 12 Stunden vorsalzen.
2. Leber fein küttern und am Ende anteiliges NPS bis zur Bindung einmischen und aus dem Kutter nehmen.
3. Das gekochte Wildschweinfleisch und die gekochten fetten Griffe heiss in den Kutter geben.
4. Nach einigen Runden das Gewürz und die Hilfsstoffe zugeben.
5. Nach einiger Zeit die Kochbrühe zugeben und weiter küttern.
6. Die vorgekutterte Lebermasse bei ca. 40 - 45°C zugeben und fein küttern.
7. Hirschfleisch und Steinpilze zugeben und auf die gewünschte Körnung schneiden.
8. Abfüllen in die bereitgestellten Terrinen Formen.
9. Terrinen bei 80°C für ca. 2.5 Stunden backen.
10. Terrinen auskühlen lassen.
11. Sulzspiegel mit Rotwein und Preiselbeeren aufbringen.





BLACK FUNGUS SALAMI

Ausgangsmaterial

18.000 kg	Sauenfleisch II gefroren
30.000 kg	Rindfleisch II gefroren
20.000 kg	Sauenfleisch III 3 mm frisch
30.000 kg	Bauch mittelfett gefroren
2.000 kg	Judasohren
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	
10 g	Pacoferm Salami Deftig	Art.-Nr. 20617
1 g	Aroma Trüffel	Art.-Nr. 21990

Hilfsmaterial

1 Btl	Starterkulturen SK 81	Art.-Nr. 19304
-------	-----------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Gefrorenen Bauch auf gleichmässige Körnung bringen.
2. Gefrorenes Sauenfleisch mit Pacoferm und Trüffelaroma und vorgelösten Startern auf ca. 3 mm kornen.
3. 3 mm Fleisch und Judasohren zugeben und mit Salz auf leichte Bindung kattern.
4. In gewünschte Därme füllen.

Reifeempfehlung

- 24 Std. 22–24 °C / 90–94 % rel. Luftfeuchte
- 24 Std. 20–22 °C / 90–92 % rel. Luftfeuchte
- 24 Std. 18–20 °C / 88–90 % rel. Luftfeuchte
- Leicht trocknen und etwas Rauchzufuhr
- 3 Tage 18–20 °C / 85–88 % rel. Luftfeuchte abnehmend bis 80 %
- Am 7. Tag nochmals eine leichte Rauchzugabe - verhindert einen Schmierbelag
- Nachreifen und abhängen der Würste bei 13–15 °C und 75 % rel. Luftfeuchte





Rohwurst

> Rohwurst schnittfest

TRÜFFEL SALAMI TRADITIONELL

Ausgangsmaterial

50.000 kg	Sauenfleisch II gefroren
18.000 kg	Sauenfleisch III 3 mm frisch
30.000kg	Bauch mittelfett gefroren
1.700 kg	Schwarze Oliven (Konserven)
0.300 kg	Sommertrüffel
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	
9 g	Pacoferm Salami Traditionell	Art.-Nr. 20616
3 g	Aroma Trüffel	Art.-Nr. 21990

Hilfsmaterial

1 Btl	Starterkulturen VBM 19	Art.-Nr. 18032
-------	------------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Gefrorenen Bauch auf gleichmässige Körnung bringen.
2. Gefrorenes Sauenfleisch mit Pacoferm und Trüffelaroma und vorgelösten Startern auf ca. 3 mm kornen.
3. 3 mm Fleisch, Oliven und Sommertrüffel zugeben und mit Salz auf leichte Bindung kutttern.
4. In gewünschte Därme füllen.

Reifeempfehlung

24 Std. 22–24 °C / 90–94 % rel. Luftfeuchte

24 Std. 20–22 °C / 90–92 % rel. Luftfeuchte

24 Std. 18–20 °C / 88–90 % rel. Luftfeuchte

Leicht trocknen und etwas Rauchzufuhr

3 Tage 18–20 °C / 85–88 % rel. Luftfeuchte abnehmend bis 80 %

Am 7. Tag nochmals eine leichte Rauchzugabe - verhindert einen Schmierbelag

Nachreifen und abhängen der Würste bei 13–15 °C und 75 % rel. Luftfeuchte





KOCHSCHINKEN MIT EINLAGE

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweine Ober/Unterschale

Lakezusammensetzung für 20 % Einspritzung

83.800 kg	Wasser/Eis	
6.000 kg	Lakezusatz P Schinken Classic	Art.-Nr. 14609
10.200 kg	Nitritpökelsalz	
100.000 kg	Gesamtmasse	

Arbeitsanleitung

1. Wasser in einem Behälter vorlegen und Lakezusatz P Schinken Classic einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos auflösen.
3. Die Lake nun mit dem Eis kühlen, ideale Laketemperatur ca. 1-2 °C.
4. Die Fleischstücke mit vorgegebener Einspritzmenge injektieren.
5. Nach dem Injektieren die Fleishteile über den Wolf (Schnecke) quetschen.
6. Gewünschte Varianten/Zutaten dem Tumbelprozess begeben (0.3 % auf Gesamtmasse, siehe unten).
7. Im Tumbler nach Herstellerangaben tumbeln (Empfehlung: 1 Std. Dauertumbeln, dann 10 min. Arbeit, 20 min. Pause, Gesamtzeit 12 Std.).
8. Einformen (zur optischen Unterstützung können Weinblätter mit eingelegt werden) und im Delta-T Verfahren kochen bis Kerntemperatur 68 °C.
9. Auskühlen, ausformen.

Bemerkung, Variante

Durch den typischen natürlichen Fleischgeschmack kann man das Produkt durch folgende Varianten/Zutaten interessanter gestalten:

1. Maronen gegart (2–4mm)
2. Mandelsplitter (2–4mm)
3. Waldpilz Mischung
4. usw.

Anmerkung: Die angeführten Varianten/Zutaten sind im Lebensmittelhandel erhältlich.





RINDERROHSCHINKEN (MOSTBRÖCKLI)

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rindfleisch vom Stotzen/Keule zugeschnitten, z.B. Nuss/Rolle

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

28 g	Nitritpökelsalz 0.9%	
5 g	Vianda Trockensalzung.....	Art.-Nr. 7939
1 Btl	Starterkultur SK 21.....	Art.-Nr. 2226

Arbeitsanleitung

1. Salz, Gewürze und Starterkultur gut vermischen.
2. Salzen im Tumbler:
 - a. Fleisch und Salz-Gewürzmischung in den Tumbler schichten.
 - b. Tumbeln mit folgenden Einstellungen:
 - 1 Minute arbeiten mit max. 3 U/min, 3 Stunden Pause. Während dieser Pause sich immer wiederholend 10 Minuten Vakuum und 10 Minuten belüften.
 - Gesamtzeit 72 Stunden bei 4–5 °C.
3. Anschliessend das gesalzene Fleisch in Strumpf oder Netz einziehen und in Wannen schichten. Fleischsaft über das Fleisch geben.
4. Für ca. 14–21 Tage bei 6–8 °C durchbrennen lassen. Nach 5 Tagen umschichten.
5. Fleischstücke aufhängen, kurz duschen und bei 24–26 °C für 24 Stunden schwitzen.
6. In der Rauchanlage bei 24 °C für 2 Stunde trocknen.
7. Anschliessend bei 24 °C für ca. 2 Stunden immer 15 Minuten trocknen, dann 5 Minuten räuchern und 5 Minuten reifen ohne Feuchte.
8. Nachreifung für 14 Tage bei 13–15 °C und Luftfeuchtigkeit 78 %. Der Gewichtsverlust sollte im Bereich von 40 % liegen.
9. Die Nachreifung soll auf den Betrieb und die Räumlichkeiten eingestellt werden.





LAMMKOTELETTS LIMONCELLO

Ausgangsmaterial

1.000 kg Lammkoteletts

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Limoncello Marinade Sensia Art.-Nr. 23792

Arbeitsanleitung

1. Die Lammkoteletts mit der Marinade marinieren und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne scharf anbraten und anschließend im Ofen bis zum gewünschten Garstadium fertigbaren.

Bemerkung, Variante

Mit Reis oder Ofenkartoffeln und beispielsweise Zucchini-Tomaten Gemüse servieren.





MALZBIER SCHWEINEPFANNE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt
0.100 kg	Speckwürfel
0.100 kg	Champignons, Scheiben
0.050 kg	Karottenwürfel oder TK Karotten
0.050 kg	Weizenbier
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

50 g	Basic Marinade Sensia	Art.-Nr. F578
20 g	Bier Gewürzmix.....	Art.-Nr. 15640
10 g	Speisesalz	

Arbeitsanleitung

1. Die Basic Marinade mit dem Bier Gewürzmix mischen.
2. Das Schweinefleisch mit der Marinade marinieren.
3. Die restlichen Zutaten unterheben und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Saucenrahm verfeinern und dann servieren.

Bemerkung, Variante

Mit frischen Spätzle oder Knödel servieren.





BIERBRATEN MIT KNÖDELFÜLLUNG

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schweinebraten vom Hals, der Keule oder Schulter
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürzlake

8.000 kg	Wasser	
2.000 kg	Weizenbier	
1.000 kg	Haxenlake	Art.-Nr. G114
0.600 kg	Speise- oder Nitritpökelsalz	
11.600 kg	Lake	

Füllungen für 2 kg Braten

200 g	Milch-Wasser 50/50	
150 g	Gewürfeltes Toastbrot oder Weissbrot (Knödelbrot)	
50 g	Speckwürfel	
50 g	Lauch, Porree, Blattpetersilie	
40 g	Semmelknödel Fix.....	Art.-Nr. 16455
50 g	Röstzwiebeln.....	Art.-Nr. 1160

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

200 g	Biermarinade Maricrème.....	Art.-Nr. F453
-------	-----------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinebratenstücke portionieren mit einer Tasche und in der Gewürzlake für 24 Stunden einlegen.
2. Das Toastbrot mit der heissen Milch übergiessen und leicht durchmischen.
3. Die restlichen Zutaten unter das Toastbrot mischen.
4. Die Füllung in die vorbereiteten Braten füllen, rollen und einzeln knüpfen.
5. Die Schweinerollbraten leicht mit der Biermarinade Maricrème marinieren.

Zubereitung

1. Den Schweinerollbraten von allen Seiten anbraten und im Backofen bei 130 °C fertig garen.
2. Die Gesamtzeit ist von der Dicke der Rolle abhängig es dauert ca. 1 bis 1.5 Stunden.





WILDSCHWEIN SCHWARZBIER- BRATEN

Ausgangsmaterial

100.000 kg Wildschweinkeule

Zusammensetzung für Lake (20% Injektion)

69.000 kg	Wasser	
20.000 kg	Eis	
6.000 kg	Kochsalz	
5.000 kg	Haxenlake	Art.-Nr. G114
20.000 kg	Lake / Beize	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g Grillmix oG, oA Art.-Nr. G094

Schwarzbiersauce (für 10L)

3.000 kg	Schwarzbier	
7.000 kg	Fleischbrühe	
0.600 kg	Wildpfeffersauce	Art.-Nr. 12057
0.600 kg	Paco Sauce Braun	Art.-Nr. F011
10.000 kg	Sauce	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Sous-vide / Kochbeutel div Grössen
Fleischtrocknungspapier

Arbeitsanleitung

1. Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren. 20 % der Lake auf das Fleischgewicht injektieren.
2. Im Tumbler für ca. 2 Stunden bei vollem Vacuum und 6 Umdrehungen/Minute tumbeln.
3. Mit dem Grillmix oG, oA würzen und von allen Seiten gleichmässig anbraten.
4. Im Sous vide Beutel verpacken und bei ca. 68 °C 6 - 7 Stunden (je nach Stärke der Stücke) garen.
5. Danach auspacken und im Ofen knusprig backen.
6. Danach rasch abkühlen.
7. Die Schwarzbiersauce kann kalt oder heiss angerührt werden.





SCHWEINEROLLBRATEN HERBSTTRAUM

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schweinerückenstück
100.000 kg	Gesamtmasse

Füllung

400 g	Bratwurstbrät	
100 g	Früchte getrocknet, fein gehackt (z.B Pflaumen)	
200 g	Haselnüsse oder Walnüsse, gehackt	
5 g	Thürania delice	Art.-Nr. 7430
2 dl	Calvados	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

80 g	Paco Lucu Marinade Sensia	Art.-Nr. G082
------	---------------------------------	---------------

optional

25 g	Paco Rustico	Art.-Nr. 1829
	Würzöl	Art.-Nr. 6417

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinerückenstück zu einer gleichmässigen Platte aufschneiden.
2. Alle Zutaten für die Füllung mischen.
3. Die Füllung in die vorbereiteten Braten füllen, rollen und einzeln knüpfen.
4. Die Schweinerollbraten leicht mit der Marinade oder Gewürzmischung und Würzöl einreiben.

Zubereitung

1. Den Schweinerollbraten von allen Seiten heiss anbraten und im Backofen bei 130 °C fertig garen.
2. Die Gesamtzeit ist von der Dicke der Rolle abhängig es dauert ca. 1 bis 1.5 Stunden.





BACKOFENSTEAK «APPENZELLER ART»

Ausgangsmaterial

1.500 kg	Schweinesteaks vom Hochrücken à 150g
1.500 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten

150 g	Waldpilz Maricrème.....	Art.-Nr. 8642
300 g	Rinderrohschinken (ca. 20 Stk.)	
200 g	Appenzeller Käse (ca. 20 Scheiben)	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Backofenfeste Schalen

Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit der Maricrème marinieren.
2. In die Backofenschalen einlegen.
3. Rinderrohschinken- und Käsescheiben auf die Steaks legen.

Zubereitung

1. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 160 °C (Umluft) für ca. 15 Minuten garen.
2. Kerntemperatur = 58–60 °C.





BACKOFENSTEAK «BRAUMEISTER»

Ausgangsmaterial

1.500 kg	Schweinesteaks vom Hochrücken à 150g
1.500 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten

150 g	Waldpilz Maricrème.....	Art.-Nr. 8642
40 g	Röstzwiebeln.....	Art.-Nr. 1160
300 g	Kochspeck, dünne Scheiben (ca. 20 Stk.)	
250 g	Tomaten, Scheiben (ca. 20 Stk.)	
200 g	Emmentaler Käse (ca. 20 Scheiben)	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Backofenfeste Schalen

Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit der Maricrème marinieren.
2. In die Backofenschalen einlegen.
3. Rinderrohschinken- und Käsescheiben auf die Steaks legen.

Zubereitung

1. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 160 °C (Umluft) für ca. 15 Minuten garen.
2. Kerntemperatur = 58–60 °C.





GRILLKÄSE KLASSIK

Ausgangsmaterial

70.000 kg	Käse nach Wahl (junger Schnittkäse)
20.000 kg	Eis-Wasser 50:50
10.000 kg	Vollrahm / Milch
100.000 kg	Gesamtmasse

Hilfsmaterial

Sterildärme

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

50 g Grillkäse Combi..... Art.-Nr. 23433

Arbeitsanleitung

1. Den Käseblock vorzerkleinern ca. 3x5 cm.
2. Die Käsewürfel in den Kutter geben und ca. 5–7 Runden zerkleinern.
3. Das Eiswasser mit dem Vollrahm / Milch zugeben und nach 10 weiteren Runden das Grillkäse Combi einstreuen.
4. Die Masse fein küttern / emulgieren ca. 8°C- 12°C und danach in die Sterildärme abfüllen.
5. Im Dampf oder Wasserbad bei 85 °C für 2 Stunden (kal. 75) pasteurisieren.
6. Danach rasch abkühlen.

Zubereitung

In der Pfanne oder auf einer Grillplatte / Teflonmatte bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Bemerkung, Variante

Passt ideal zu Salat, als Vorspeise mit einem Dip, als Taler geschnitten oder auch aufgespiesst.



Quadra-Box

Attraktive PP-Box in vier Grössen – ein Deckel

- mikrowellentauglich
- Sicherheitsverschluss
- platzsparend im Kühlfach
- auslaufsicher

Quadra-Box 790 ml

Quadra-Box 550 ml

Quadra-Box 1280 ml

Quadra-Box 960 ml

Bezeichnung	Art.-Nr.	Unterverpackung	Verpackungseinheit
Quadra-Box 550 ml	10265	44 Stk.	264 Stk.
Quadra-Box 790 ml	10266	40 Stk.	240 Stk.
Quadra-Box 960 ml	10267	36 Stk.	216 Stk.
Quadra-Box 1280 ml	10268	32 Stk.	180 Stk.
Deckel unbedruckt transparent	10269	45 Stk.	1080 Stk.
Deckel bedruckt Wildherbst	B1108	45 Stk.	1080 Stk.

Gratin-Formen

Bezeichnung	Art.-Nr.	Unterverpackung	Verpackungseinheit
Gratin-Form Alu , 450 ml, 185×123×25 mm	3417	50 Stk.	1305 Stk.
Gratin-Form Alu , 945 ml, 227×177×30 mm	3415	50 Stk.	1000 Stk.
Schale Zuckerrohr/PBAT , 950 ml, 230×165×47 mm	18010	–	300 Stk.

Deckel für Gratin-Formen

Bezeichnung	Art.-Nr.	Verpackungseinheit
Deckel transparent, zur Schale 18010	15545	400 Stk.
Alu-Deckel, zur Gratin-Form alu 3415	3449	400 Stk.

Menüschalen, 1-teilig

Bezeichnung	Art.-Nr.	Verpackungseinheit
Menüschale CPET, schwarz, 890 ml, 227×178×30 mm	N360	368 Stk.
Menüschale CPET, schwarz, 1035 ml, 227×178×35 mm	5162	368 Stk.
Menüschale CPET, schwarz, 1240 ml, 227×178×43 mm	13165	416 Stk.
Menüschale CPET, schwarz, 1660 ml, 227×178×60 mm	5163	315 Stk.
Menüschale CPET, schwarz, 1965 ml, 227×178×70 mm	10610	216 Stk.

Deckel für Menüschalen, 1-teilig

Bezeichnung	Art.-Nr.	Verpackungseinheit
Deckel RPET, transparent	5556	372 Stk.
Deckel RPET, klar	N315	372 Stk.
Deckel PP, transparent	14158	372 Stk.

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
t +41 56 485 93 93
f +41 56 485 93 00
verkauf@pacovis.ch
portal.pacovis.ch
www.pacovis.ch/stetten
www.naturesse.com

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
DE-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
f +49 7123 38004 29
info@pacovis.de
www.pacovis.de/stuttgart

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Zum Wiesfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 1 270 16 20-31
f +43 1 270 79 07-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis.at/stockerau
www.naturesse.com