

# WÜRZART

## UNSERE AKTUELLEN HIGHLIGHTS



### SO FIX GEHT GESCHMACK

Traditionelle Klassiker wie Spaghetti Bolognese oder Chili con Carne sind von den Speiseplänen nicht mehr wegzudenken. Mit nur wenigen Zutaten lassen sie sich schnell und einfach zubereiten. Farbenfroh auf dem Teller angerichtet, bieten sie Ihren Kunden nicht nur einen kulinarischen, sondern auch einen optischen Genuss.



# KLASSIKER MIT DEM GEWISSEN EXTRA!



## SPAGHETTI BOLOGNESE „CAPRI“ Rezeptnummer: 7000664/für 10 Personen

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
550g		Hackfleisch
100g		Zwiebelwürfel
50g		Speiseöl
180g	1000557-001	BOLOGNESE FIX
1l		Wasser
300g		Tomatenwürfel mit Saft (Dose)
20g	1000693-004	MARINOX CAPRI
2,5kg		Spaghetti, gekocht
70g	1000999-001	NUDEL&UNIVERSALWÜRZUNG

### Herstellung:

Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln in Speiseöl scharf anbraten. Mit BOLOGNESE FIX abstäuben, mit Wasser aufgießen, anschließend die Tomatenwürfel mit Saft zugeben und durchköcheln lassen. Mit MARINOX CAPRI abschmecken und verfeinern. Die gekochten Spaghetti mit NUDEL & UNIVERSALWÜRZUNG würzen und alles zusammen anrichten.

**Tip:** Mit frisch geriebenem Parmesan verfeinern.



Weitere Rezepte finden Sie auf:  
[www.raps.com](http://www.raps.com)

Spaghetti Bolognese zählt zu den beliebtesten Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Fix-Produkte sind einfach in der Zubereitung und bieten zudem die richtige Würzung. Denn Gewürze sind heute mehr als nur Geschmacksgeber. Sie sind animierender Appetitanreger und perfekter Begleiter für frische Zutaten. So verleihen Sie Ihren Gerichten das gewisse Extra!

### BOLOGNESE FIX ART.-NR. 1000557-001 / -002 / -007



Ein streufähiges Produkt für Bolognesesauce, Lasagne und die mediterrane Küche. Mit fruchtigem Tomatenpulver, Zwiebeln, Zitrone, Speckaroma, Oregano und Basilikum.

**Besonderheit:** fruchtig-tomatig

**Zugabe:** 180g/kg

**Gebinde:** Eimer à 10kg/Eimer à 4kg/TB 1,8kg

### CHILI CON CARNE FIX ART.-NR. 1000552-003



Ein streufähiges Produkt für Chili con Carne, Hackfleisch, Suppen und Saucen der Tex-Mex-Küche. Mit fruchtigem Tomatenpulver, Chili, weißem, schwarzem und grünem Pfeffer.

**Besonderheit:** würzig-leicht scharf

**Zugabe:** 65g/kg

**Gebinde:** TB 1kg

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker
- Cook & Chill geeignet und kaltquellend
- Glutenfrei in der Endapplikation
- Kein Hefeextrakt



## CHILI CON CARNE

Rezeptnummer: 7000663/für 10 Personen

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
750g		Rindfleischwürfel, fein
15g	1037573-001	GRILL- UND BRATENWÜRZUNG FEIN
100g		Zwiebelwürfel
100g		Speckwürfel
60g		Speiseöl
100g		Paprikawürfel grün
100g		Paprikawürfel rot
500g		Tomatenwürfel mit Saft (Dose)
1250ml		Wasser
200g	1000552-003	CHILI CON CARNE FIX
300g		Rote Bohnen (Konserven)
1500g		Reis, gekocht

### Herstellung:

Feine Rindfleischwürfel mit GRILL- UND BRATENWÜRZUNG FEIN würzen und in Speiseöl scharf anbraten. Anschließend die grünen und roten Paprikawürfel zugeben, mit Tomatenwürfel, Saft und Wasser auffüllen, mit CHILI CON CARNE FIX abstäuben, die roten Bohnen zugeben und alles zusammen durchköcheln lassen. Zum Schluss mit dem gekochten Reis anrichten.





# DEFTIGES DUO: SENF UND ZWIEBEL

## KNÖDELBRATEN AUS DEM SCHWEINERÜCKEN

Rezeptnummer: 5502712/ergibt 10kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
7,1 kg		Schweinerücken
900 g		Knödelbrot
300 g	1093260	SEMMEKNÖDELMIX
1,1 l		Vollmilch
600 g	1695278	MARINOX SENF-ZWIEBEL

### Herstellung:

SEMMEKNÖDELMIX mit dem Knödelbrot und der Milch vermengen und 5 Minuten quellen lassen.

Schweinerücken zu einer Platte aufschneiden und die Masse auf die Fleischplatte auftragen, die Fleischplatte einrollen und binden.

Die Außenseite mit MARINOX SENF-ZWIEBEL marinieren. Im Backofen bei 150 °C ca. 75–90 Minuten garen (KT 72 °C).

Der „Tausendsassa“ Senf ist der deutschen Küche schon seit Jahrzehnten vertraut. Als Gewürz harmoniert Senf wunderbar mit Fisch, Fleisch und Geflügel, gibt aber auch Saucen und Dressings die richtige Note. So ist auch bei uns eine vielseitig einsetzbare Würzsauce entstanden, die mit harmonischem Geschmack überzeugt.



Weitere Rezepte finden Sie auf:  
[www.raps.com](http://www.raps.com)

### MARINOX SENF-ZWIEBEL

ART.-NR. 1695278-001, 1695278-002

Eine Würzsauce zum Marinieren von Ragouts, Braten, Steaks und anderen Fleischspezialitäten. Für Rind-, Schwein-, Kalb-, Lamm- und Geflügelfleisch, aber auch für Fisch. Basis für Dressings und cremige Saucen. Mit mittelscharfem Senf, getoasteten Zwiebelstücken, Brantweinessig und Pfeffer.

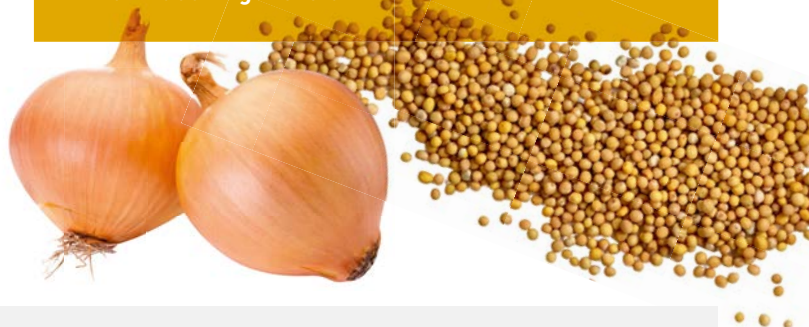
**Besonderheit:** deftig-würzige Senf-Zwiebel-Note

**Zugabe:** 100g /kg

**Gebinde:** Eimer à 2,5kg / Eimer à 5kg

### PRODUKTVORTEILE

- Marinade auf Wasser-Ölbasis
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Optimal als Basis für cremige Saucen
- Ansprechende Optik für Ihre Theke oder den Front-Cooking-Bereich



**KOSTENFREIE BESTELL-HOTLINE: 0800 439 83 79** FAX: 0800 727 73 29 MAIL: [BESTELLSERVICE@RAPS.DE](mailto:BESTELLSERVICE@RAPS.DE) #8