



FOODSERVICE



FOODSERVICE



UNSERE GESCHMACKVOLLEN REZEPTE

Smash Burger
mit **Rub Mix**

Gegrilltes Gemüse
mit **Rub Mix**

Gebratene Pouletschenkel
mit **Grill-Poulet Mix**

Japanische Brühe mit
Japanese 7 Spices



Crème brûlée
mit **Bourbon Vanille**

Brookie mit **Karamell
Fudge**





SMASH BURGER

ZUTATEN |  10 PERSONEN

10 Brioche-Burger-Brötchen	20g McCormick Rub Mix	100g Ketchup
1,5kg Rinderhackfleisch	5g Salz	50g Senf
20 Scheiben Cheddar-Käse	1 rote Zwiebeln in Ringe geschnitten	100g in Scheiben geschnittene Essiggurken
		30ml Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und der Rub-Mischung würzen und gründlich vermengen. Anschliessend aus dem Hackfleisch pro Portion zwei Bällchen formen.
2. Einen Schuss Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Fleischbällchen hinzugeben und mit einem Pfannenwender plattdrücken, sodass sie eine flache Form erhalten. Diese 2 Minuten auf jeder Seite anbraten.
3. Dann eine Scheibe Cheddar-Käse auf eines der Hacksteaks legen. Mit dem zweiten Hacksteak bedecken und die zweite Scheibe Cheddar-Käse darauflegen. Abdecken und 1-2 Minuten garen.
4. In der Zwischenzeit die Innenseite der Burgerbrötchen toasten und beiseitestellen.
5. Die Burgerbrötchen mit Ketchup und Senf bestreichen. Danach die Hacksteaks mit dem Cheddar darauflegen, gefolgt von Zwiebeln und Gewürzgurken. Den Burger zuklappen und sofort geniessen.



GEGRILLTES GEMÜSE

ZUTATEN |  10 PERSONEN

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Pinsa oder 10 kleine Pitas | 120ml Olivenöl |
| 2 Zucchini in dünne Scheiben geschnitten | 20g McCormick Rub Mix |
| 2 Auberginen in dünne Scheiben geschnitten | 5g Salz |
| 2 rote Paprikaschoten in dünne Scheiben geschnitten | 2 rote Zwiebeln in Ringe geschnitten |
| 2 gelbe Paprikaschoten in dünne Scheiben geschnitten | 250g Hummus |

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, die Rub-Mischung und das Salz vermengen. Das Gemüse in die Marinade geben und gut vermischen.
4. Das Gemüse auf ein Backblech geben und im Backofen etwa 10 bis 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist.
5. Pinsa oder Pitas mit Hummus bestreichen und das gegrillte Gemüse sowie die roten Zwiebelringe darauf anrichten.



GEBRATENE POULETSCHENKEL

ZUTATEN |  10 PERSONEN

1kg Pouletschenkel
Olivenöl
8-12g **McCormick Grill-Poulet Mix**

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Die Pouletschenkel mit Olivenöl bestreichen und anschliessend mit dem Grill-Poulet Mix würzen.
3. Die Pouletschenkel auf ein Backblech legen und für 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben.
4. Auf einem kleinen Teller servieren.





JAPANISCHE BRÜHE

ZUTATEN |  10 PERSONEN

1,5L Gemüsebrühe

50ml Sojasauce

10g **McCormick Japanese 7 Spices**

800g Pouletbrustfilet

2 Esslöffel Sesamöl

500g Weizennudeln

250g Karotten

250g Mungobohnen

250g Zuckererbsen

ZUBEREITUNG

1. In einem grossen Topf die Brühe mit der Sojasauce vermischen und zum Kochen bringen.
2. Das Pouletbrustfilet in Würfel schneiden und in Sesamöl anbraten. Sobald das Fleisch gar ist, in eine Schüssel geben und die japanische Gewürzmischung hinzufügen. Alles gut vermengen und beiseitestellen.
3. Karotten und Zuckererbsen in feine Julienne-Streifen schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren, sodass sie noch knackig bleiben.
4. Die Weizennudeln 5 Minuten in kochendem Wasser kochen und mit kaltem Wasser abkühlen.
5. Richten Sie die Nudeln, das Gemüse und die Pouletstücke in einem tiefen Teller kalt an. Giessen Sie beim Servieren die kochende Brühe darüber. Sofort servieren. Optional kann das Gericht mit einem halben weich gekochten Ei ergänzt werden.



VEGANE CRÈME BRÛLÉE MIT KOKOS & BOURBON VANILLE

ZUTATEN |  10 PERSONEN

1/2L Kokosmilch
250ml Mandelmilch
60g Streuzucker

2g Agar-Agar mit 1 Esslöffel Zucker gemischt
1 **Bourbon Vahiné Vanilleschote**
Brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Vahiné Vanilleschote längs einschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Mandelmilch mit dem Zucker verrühren, die Schote mit den Körnern hinzufügen und alles zusammen langsam zum Kochen bringen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
2. Kokosmilch und die Zucker-/Agar-Agar-Mischung hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Eine Minute lang kochen lassen.
3. Die Vahiné Vanilleschote herausnehmen und die Masse in einzelne Schälchen verteilen. Mindestens 1 Stunde lang kühl stellen.
4. Kurz vor dem Servieren den braunen Zucker auf den Cremes verteilen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.





BROOKIE

ZUTATEN |  10 PERSONEN

<i>Für den Brownie-Anteil</i>	50g Zucker	<i>Für den Cookie-Anteil</i>	190g Mehl
180g dunkle Schokolade	50g brauner Zucker	140g weiche Butter	4g trockenhefe
70g Butter	60g Mehl	50g Zucker	1 Ei
3 Eier	20g Kakao	50g brauner Zucker	100g Vahiné Karamell Fudge
2g Salz	2g trockenhefe	1 Esslöffel Vahiné-Vanillepaste	

ZUBEREITUNG

Für den Brownie-Anteil

1. Eine quadratische 20-cm-Form einfetten und mit Backpapier auslegen, um die Entnahme aus der Form zu erleichtern. Schokolade und Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Eier und Zucker verquirlen. Danach Vahiné Vanillepaste und die leicht abgekühlte Schokolade hinzufügen. Mehl, Kakao, Trockenhefe und Salz vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig in die Form gießen und mit einem Spatel glatt streichen.

Für den Cookie-Anteil

3. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker in einer Schüssel zu einer cremigen Masse schlagen. Die Eier und die Vahiné Vanillepaste hinzufügen und erneut schlagen.
4. In einer anderen Schüssel Mehl und Hefe mischen und dann unter den Teig heben (nicht zu stark rühren). Zuletzt die Vahiné Karamell Fudge Stückchen hinzufügen und noch einmal umrühren.
5. Mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel kleine Häufchen aus dem Cookie-Teig auf den Brownie-Teig setzen. Für ein zart schmelzendes Ergebnis etwa 30 Minuten in den Backofen geben.