

REZEPTE FÜR

RUB

TROCKENMARINADE

RECETTES POUR RUB MARINADE SÈCHE



FOODSERVICE



MISCHUNG FÜR RUB

MCCORMICK FOODSERVICE

RECETTES POUR RUB MARINADE SÈCHE

Lassen Sie sich dank der neuen Mischung von McCormick Foodservice von den authentischen Aromen Südamerikas verführen !

Eine rauchige und zugleich fruchtige Mischung aus Kreuzkümmel, Koriandersamen, Chipotle-Chili und geräuchertem Paprika.

Diese trockene Marinade passt hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, als Gewürz für gebratenes Gemüse oder auch eingerührt in eine Sauce.

VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN



FÜR EINE MARINADE



EINGERÜHRT



AUFGESTREUT

ZU VERWENDEN



AUF RIBS,
PULLED PORK,
ZERFASERTEM FLEISCH



ZU GEGRILLTEM
FLEISCH (ENTENBRUST,
HACKSTEAK)



AUF GEMÜSE

Laissez-vous séduire par les saveurs authentiques de l'Amérique du Sud, grâce au nouveau mélange signé McCormick Foodservice !

Un mélange à la fois fumé et fruité, composé de cumin, graines de coriandre, piment chipotle et paprika fumé.

Cette marinade sèche sera parfaite sur une viande rôtie ou grillée, en assaisonnement pour des légumes rôtis, ou encore en inclusion dans une sauce.

SES UTILISATIONS



EN MARINADE



EN INCLUSION



EN SAUPOUDRAGE

À UTILISER



SUR DES RIBS,
DU PULLED PORK,
DE L'EFFILOCHÉ



SUR UNE VIANDE GRILLÉE
(MAGRET DE CANARD,
STEAK HACHÉ)



SUR DES LÉGUMES



INHALTSVERZEICHNIS SOMMAIRE

S.04

PARMENTIER
MIT GEZUPFTEM RINDFLEISCH
PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE BŒUF

S.06

SMASH BURGER

S.08

SANDWICH MIT
GEGRILLTEM GEMÜSE
 SANDWICH AUX LÉGUMES RÔTIS

S.10

SCHWEINERIPPCHEN
RIBS DE PORC

S.12

LACKIERTES ENTENBRUSTFILET
MIT RUB-MIX
MAGRET DE CANARD LAQUÉ AUX ÉPICES





| 10 PERSONEN / PERSONNES

ZUTATEN

1.2KG VOM SCHULTERSTÜCK, WANGENSTÜCK,
NACKEN ODER KEULE VOM RIND

20G MISCHUNG FÜR RUB MCCORMICK

60ML HONIG

3 ROTE ZWIEBELN, FEIN GEHACKT

50CL WASSER

30ML PFLANZENÖL

2KG GESCHÄLTE KARTOFFELN

100G BUTTER

150ML MILCH

200G GERIEBENER EMMENTALER

INGRÉDIENTS

1.2KG DE PALERON, JOUE, GITE OU
MACREUSE DE BŒUF

20G DE MÉLANGE POUR RUB MCCORMICK

60ML DE MIEL

3 OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS

50CL D'EAU

30ML HUILE VÉGÉTALE

2KG DE POMMES DE TERRE ÉPLUCHÉES

100G DE BEURRE

150ML DE LAIT

200G D'EMMENTAL RÂPÉ

PARMENTIER MIT GEZUPFTEM RINDFLEISCH

VORBEREITUNG

- Den Backofen auf 150°C vorheizen.
- Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Rinderschulterstück von allen Seiten anbraten. Zwiebeln hinzufügen und 3 bis 4 Minuten garen lassen.
- Dann den Honig dazugießen und das Fleisch von allen Seiten **mit der Rub-Mischung** würzen.
- Wasser hinzugeben, zum Kochen bringen, dann den Topf abdecken und für etwa 4 Stunden in den Backofen stellen. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden, während des Garens gegebenenfalls Wasser hinzugeben.
- Während das Fleisch gart, aus den Kartoffeln ein Püree zubereiten, das mit Butter, warmer Milch und geriebenem Emmentaler verfeinert wird. Beiseite stellen.
- Das Fleisch zerzupfen, sobald es aus dem Ofen kommt, damit es die Sauce und die kandierten Beilagen aufsaugen kann.
- Das Fleisch in einer Auflaufform anrichten und das Kartoffelpüree dazugeben. Im Backofen 30 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Mit einigen kandierten Kirschtomaten servieren.

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE BŒUF

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 150°C .
- Dans une cocotte, chauffez l'huile et colorez le paleron de bœuf sur toutes ses faces. Ajoutez les oignons et laissez cuire 3 à 4 min.
- Versez ensuite le miel puis assaisonnez la viande du **mélange pour Rub**.
- Ajoutez l'eau, portez à ébullition puis couvrez la cocotte et enfournez pendant environ 4 heures. Retournez la viande à mi-cuisson, ajoutez de l'eau durant la cuisson si besoin.
- Durant la cuisson de la viande, réalisez une purée avec les pommes de terre en la finissant avec le beurre, le lait chaud et l'emmental râpé. Réservez.
- Dès la sortie du four, effilochez la viande afin qu'elle s'imprègne de la sauce et de la garniture confite.
- Répartissez la viande dans un plat à gratin et ajoutez la purée de pommes de terre. Cuire au four à 180°C pendant 30 min.
- Servez accompagné de quelques tomates cerises confites.



10 PERSONEN / PERSONNES

ZUTATEN

10 BRIOCHE-BURGER-BRÖTCHEN

1.5KG RINDERHACKFLEISCH

20 SCHEIBEN CHEDDAR-KÄSE

20G MISCHUNG FÜR RUB MCCORMICK

5G SALZ

1 ROTE ZWIEBEL IN DÜNNEN RINGEN

100G KETCHUP

50G SENF

100G ESSIGGURKEN, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

30ML PFLANZENÖL

INGRÉDIENTS

10 PAINS À BURGER BRIOCHÉS

1.5KG DE VIANDE DE BŒUF HACHÉE

20 TRANCHES DE CHEDDAR

20G DE MÉLANGE POUR RUB MCCORMICK

5G DE SEL

1 OIGNON ROUGE EN FINES RONDELLES

100G DE KETCHUP

50G DE MOUTARDE

100G DE CORNICHONS EN RONDELLES

30ML D'HUILE VÉGÉTALE

SMASH BURGER

VORBEREITUNG

- Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und **Rub-Mischung** würzen und dann vermengen.
- Aus dem Hackfleisch pro Portion zwei Bällchen formen.
- Einen Schuss Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Fleischbällchen hinzugeben und mit einem Pfannenwender so flachdrücken, dass sie flach und dünn sind. Diese 2 Minuten auf jeder Seite anbraten.
- Dann eine Scheibe Cheddar-Käse auf eines der Hacksteaks geben. Mit dem zweiten Hacksteak bedecken und die zweite Scheibe Cheddar-Käse darauf legen. Abdecken und 1-2 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit die Innenseite der Burgerbrötchen toasten und beiseite stellen.
- 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.

SMASH BURGER

PRÉPARATION

- Dans un saladier, placez la viande hachée et assaisonnez avec le sel et **le mélange pour Rub**, puis mélangez.
- Formez deux boules de viande hachée par portion.
- Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle, sur feu moyen. Ajoutez les boules de viande et écrasez-les à l'aide d'une spatule afin qu'elles soient bien plates et fines. Faites-les griller 2 minutes de chaque côté.
- Ajoutez ensuite une tranche de cheddar sur un des steaks. Recouvrez-le du deuxième steak et ajoutez la deuxième tranche de cheddar sur le dessus. Couvrez et laissez cuire 1 à 2 minutes.
- Pendant ce temps, toastez la face intérieure de vos pains à burger et réservez.
- Garnissez les pains à burger de ketchup et de moutarde. Ajoutez ensuite les steaks au cheddar, suivi des oignons et des cornichons.
- Refermez le burger et dégustez aussitôt.



| 10 PERSONEN / PERSONNES

ZUTATEN

10 SCHEIBEN BROT

2 ZUCCHINI, IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN

2 AUBERGINEN, IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN

2 ROTE PAPRIKASCHOTEN, IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN

2 GELBE PAPRIKASCHOTEN, IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN

120ML OLIVENÖL

20G MISCHUNG FÜR RUB MCCORMICK

5G SALZ

2 ROTE ZWIEBELN, IN RINGE GESCHNITTEN

250G HUMMUS

INGRÉDIENTS

10 TRANCHES DE PAIN

2 COURGETTES COUPÉES EN FINES TRANCHES

2 AUBERGINES COUPÉES EN FINES TRANCHES

2 POIVRONS ROUGES COUPÉES EN FINES TRANCHES

2 POIVRONS JAUNES COUPÉES EN FINES TRANCHES

120ML D'HUILE D'OLIVE

20G DE MÉLANGE POUR RUB MCCORMICK

5G DE SEL

2 OIGNONS ROUGES COUPÉS EN RONDELLES

250G DE HUMMUS



SANDWICH MIT GEGRILLTEM GEMÜSE

VORBEREITUNG

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, **die Rub-Mischung** und das Salz vermischen.
- Das Gemüse in die Marinade geben und gut durchmischen, bis es mit ihr überzogen ist.
- Das Gemüse auf ein Backblech geben und im Backofen etwa 10 bis 15 Minuten braten, bis es zart und goldbraun ist.
- Zur Vorbereitung der Sandwiches das Brot mit Hummus bestreichen und dann das gegrillte Gemüse und die roten Zwiebelringe darauflegen.



SANDWICH AUX LÉGUMES RÔTIS

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez les légumes et coupez-les en tranches fines.
- Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, **le mélange pour Rub** et le sel.
- Ajoutez les légumes à la marinade et mélangez-les bien pour les enrober.
- Disposez les légumes sur une plaque de cuisson et faites-les rôtir au four pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.
- Préparez ensuite les sandwich en nappant votre pain de houmous puis ajoutez les légumes grillés et les rondelles d'oignons rouges.



10 PERSONEN / PERSONNES

ZUTATEN

5 STÜCK SCHWEINERIPPCHEN

30G MISCHUNG FÜR RUB MCCORMICK

200ML SOJASAUCE

60G HONIG

60G KETCHUP

INGRÉDIENTS

5 PIÈCES DE TRAVERS DE PORC

30G DE MÉLANGE POUR RUB MCCORMICK

200ML DE SAUCE SOJA

60G DE MIEL

60G DE KETCHUP

== SCHWEINERIPPCHEN ==

VORBEREITUNG

- Den Backofen auf 120°C vorheizen.
- 20g **Rub-Mischung** auf den Rippchen verteilen, diese einzeln in Alufolie einwickeln und anschliessend für 3 Stunden in den Backofen geben.
- Die Sauce für die Glasur vorbereiten, indem Sojasauce, Ketchup, Honig und 10 g **Rub-Mischung** verrührt werden.
- Wenn die Rippchen aus dem Backofen kommen, 30 Minuten lang in der Alufolie lassen und dann herausnehmen.
- Auf einen Rost legen und regelmässig mit der Sauce bestreichen, bis das Fleisch schön gegrillt ist.
- Das Fleisch zerpfeifen, sobald es aus dem Ofen kommt, damit es die Sauce und die kandierten Beilagen aufsaugen kann.
- Als Beilage Ofenkartoffeln und einige Salatblätter servieren.

== RIBS DE PORC ==

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 120°C.
- Répartissez 20g de **mélange pour Rub** sur les travers de porc puis emballez-les individuellement dans des feuilles d'aluminium puis enfournez-les pendant 3 heures.
- Préparez la sauce pour les glacer en mélangeant la sauce soja, le ketchup, le miel et les 10g de **mélange pour Rub**.
- A la sortie du four, laissez les ribs dans l'aluminium pendant 30 minutes puis sortez-les.
- Diposez-les sur un grill en les nappant de la sauce régulièrement jusqu'à ce que la viande soit bien grillée.
- Accompagnez de pommes de terre au four et de quelques feuilles de salade.



| 10 PERSONEN / PERSONNES

ZUTATEN

5 ENTENBRUSTFILETS

20G MISCHUNG FÜR RUB MCCORMICK

30G HONIG

30G SHERRY-ESSIG

5G SALZ

INGRÉDIENTS

5 MAGRETS DE CANARD

20G DE MÉLANGE POUR RUB MCCORMICK

30G DE MIEL

30G DE VINAIGRE DE XÉRÈS

5G DE SEL

LACKIERTES ENTENBRUSTFILET — MIT RUB-MIX —

VORBEREITUNG

- Das Fett von den Entenbrustfilets entfernen und die Haut kreuzförmig einschneiden.
- **Rub-Mischung** auf der Fleischseite der Entenbrust verteilen und salzen.
- Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Entenbrust auf die Fettseite legen und 3 Minuten lang anbraten, bis die Haut goldbraun ist. Wenden und auf der anderen Seite 2 Minuten lang braten. Sie auf einem Rost legen und warmhalten.
- Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Pfanne entfetten und wieder auf den Herd stellen. Die Pfanne mit Essig und 50 ml Wasser ablöschen. Gut umrühren, dann den Honig dazugeben und garen, bis er schön sirupartig ist.
- Die Entenbrustfilets in eine Auflaufform geben, mit dem Honig bestreichen und für 3 bis 6 Minuten abhängig vom gewünschten Gargrad in den Backofen geben.
- Die Entenbrustfilets in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Süsskartoffelpüree servieren.

MAGRET DE CANARD — LAQUÉ AUX ÉPICES —

PRÉPARATION

- Parez les magrets de canard et incisez leur peau en croillons.
- Répartissez **le mélange pour Rub** sur le côté chair des magrets, salez.
- Chauffez une poêle sans matière grasse. Déposez les magrets côté gras et les cuire pendant 3 minutes jusqu'à ce que leur peau soit bien dorée. Les retourner et les cuire de l'autre côté pendant 2 minutes. Les débarrasser sur une grille au chaud.
- Chauffez le four à 220°C. Dégraissez la poêle et la remettre sur le feu. La déglacer avec le vinaigre et 50 ml d'eau. Bien remuer puis versez le miel et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien sirupeux.
- Déposez les magrets dans un plat, les badigeonner de ce miel et les enfourner pour 3 à 6 minutes selon la cuisson.
- Émincez les magrets en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Les servir accompagné d'une purée de patate douce.

Seit 25 Jahren präsentiert McCormick in seinem berühmten Carnet de Saveur TM die Trends, die die Gastronomie weltweit revolutionieren werden. Es wird von einem internationalen Team aus Köchen, Trendforschern und Lebensmittel Ingenieuren zusammengestellt und mit zwanzig Originalrezepten versehen.

Depuis 25 ans, McCormick présente les tendances qui vont révolutionner la gastronomie à travers le monde dans son célèbre Carnet de Saveur TM. Élaboré par une équipe internationale de chefs, dénichéurs de tendances et ingénieurs agroalimentaire, il est accompagné d'une vingtaine de recettes originales.

DIE 3 TRENDS

des Geschmacksbuches 2025
LES 3 TENDANCES DU CARNET DE SAVEURS 2025



TROPISCHE ATMOSPHÄRE AMBIANCE TROPICALE

Dieser Trend lässt unsere Geschmacksnerven mit warmen und fruchtigen Aromen auf Reisen gehen.

Cette tendance permet à nos papilles de voyager au travers des saveurs chaudes et fruitées.



VERBRANNT UND GERÄUCHERT BRÛLÉ & FUMÉ

Bei diesem Trend werden verbrannte und geräucherte Aromen hervorgehoben, um die natürlichen Eigenschaften eines Gerichts oder einer Zutat zu betonen.

Cette tendance met en lumière le brûlé et les saveurs fumées pour souligner les caractéristiques naturelles d'un plat ou d'un ingrédient.



KÖSTLICH UNERWARTET DÉLICIEUSEMENT INATTENDU

Dieser Trend wird aus vertrauten Zutaten oder Gerichten etwas Unerwartetes machen und uns das Gefühl geben, neue Geschmäcker zu entdecken.

Cette tendance va transformer des ingrédients ou des plats familiers en quelque chose d'inattendu et nous donner l'impression de découvrir de nouvelles saveurs.

GESCHMACK DES JAHRES : AJI AMARILLO

SAVEUR DE L'ANNÉE : AJI AMARILLO

Ein beliebter peruanischer Chili mit tropischem Aroma. Er ist sehr vielseitig und ermöglicht erstaunliche Geschmackskombinationen. Die Schote fügt würzige und fruchtige Noten hinzu und passt perfekt zu rauchigen und „verbrannten“ Aromen.

Un piment péruvien populaire aux saveurs tropicales. Très polyvalent, il permet des associations de saveurs étonnantes. Il ajoute des notes épicées et fruitées et s'associe parfaitement aux saveurs fumées et "brûlées".



UNSERE CSR-MASSNAHMEN UND-ZIELE IN EUROPA UND WELTWEIT

NOS ACTIONS ET OBJECTIFS RSE EN EUROPE ET DANS LE MONDE

PLANET / PLANÈTE

„Grown for Good“
-Standard, um eine
ethische Beschaffung
unserer
symbolträchtigen
Inhaltsstoffe
zu gewährleisten.

Norme "Grown for Good"
pour garantir
un approvisionnement
éthique
de nos ingrédients
emblématiques.



GEMEINSCHAFTEN / COMMUNAUTÉS

Sicherstellung einer
angemessenen
Vergütung für
unsere landwirtschaft-
lichen Partner.
Unterstützung der
Produzenten und
ihrer Familien: zinslose
Darlehen,
Krankenversicherung,
Bau von 7 Schulen etc.

Garantir une juste
rémunération pour
nos partenaires
agricoles. Soutenir
les producteurs
et leurs familles :
prêts sans intérêts,
couverture
santé, construction
de 7 écoles etc.

AKTEURE / ACTEURS

Wir verpflichten uns zur
Förderung von Fairness,
Vielfalt und Integration,
während wir daran
arbeiten, die Ergebnisse
im Bereich Gesundheit
und Wohlbefinden
zu verbessern.

Nous nous engageons
à promouvoir l'équité,
la diversité et l'inclusion
tout en travaillant pour
améliorer les résultats
en matière de santé
et de bien être.



ENTDECKEN SIE WEITERE PRODUKTE AUS UNSEREM SORTIMENT AN MISCHUNGEN

DÉCOUVREZ LES AUTRES RÉFÉRENCES DE NOTRE GAMME DES MÉLANGES

Ausgewogene und vielseitig einsetzbare Gewürzmischungen zur Verfeinerung alltäglicher Rezepte. Ob während der Zubereitung hinzugefügt oder zum Abschmecken- die Gewürzzubereitungen von McCormick sind einfach in der Anwendung und entfalten das volle Aroma Ihrer Gerichte.

Des mélanges équilibrés et polyvalents pour agrémenter les recettes du quotidien. Ajoutés pendant la préparation ou saupoudrés en touche finale, les Mélanges McCormick sont facile à utiliser et subliment la saveur de vos plats.

