AUS LIEBE ZUR NATUR

- 100 % Bio-Qualität mit Zertifizierung
- Auswahl bester Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau oder biologischer Herstellung
- Regelmäßige Untersuchungen nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007, DE-ÖKO-005
- Produktsortiment im BIO-Bereich umfasst sowohl Würzungen und Combis für Kochpökel- und Rohpökelwaren, Brühwurst, Rohwurst und Kochwurst als auch für Marinaden, Convenience-Produkte und Grillgewürze

DENN SIE GIBT UNS NUR DAS BESTE



NOCH MEHR BIO!

Jetzt alle Infos zu unserem großen Bio-Sortiment anfordern:
info@beck-gewuerze.de
oder unter:
Tel: 09153 - 92 29-0

JETZT ENTDECKEN!

BIO nach EG-Öko-Verordnung · IFS Food · BRC FOOD CERTIFICATED · Europäisches Halal Zertifizierungssystem www.eurohalal.eu Halal EHZ

www.beck-gewuerze.de

Beck Gewürze und Additive GmbH

meats'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de

Rezepturen

Was ist gut und wie wird's gemacht?

Mein Weg mit Beck

Vom Qualitätscheck über Produktentwicklung und wie das Beste bei Ihnen ankommt.

20

Jahre Beck

Blick hinter die Kulissen – Über Tradition und die Liebe zum Detail

Beck Gewürze und Additive

WILLKOMMEN



Liebe Feinschmecker,

riechen Sie es auch? Wenn es irgendwo nach exquisiten Speisen duftet, wissen Sie sofort, dass da jemand mit viel Leidenschaft ans Werk geht. Und die Leidenschaft für den guten Geschmack hat auch uns seit unserer Firmengründung immer begleitet. Bis heute sind wir beseelt von dem Wunsch, unsere Kunden mit erstklassigen Produkten dabei zu unterstützen, noch bessere Ergebnisse zu erzielen und noch mehr Energie für die eigene Kreativität freizusetzen.
Das ist uns gelungen. Der enorme Zuspruch unserer Kunden hat uns schnell, aber gesund wachsen lassen. Heute gehören wir schon fast zu den „alten Hasen" in der Gewürzbranche. Aber wir sind immer noch jeden Tag auf der Suche – nach den reinsten und hochwertigsten Zutaten, nach dem raffiniertesten Rezept und nach Innovationen für noch nie dagewesene Geschmackserlebnisse.
All das funktioniert nur mit viel persönlichem Einsatz – und wenn das ganze Team begeistert an einem Strang zieht. Darüber hinaus haben wir laufend in die neueste Technik und eine hocheffiziente Vertriebsstruktur investiert. Als Ausbildungsbetrieb setzen wir uns vehement für den Nachwuchs ein – damit junge Fachkräfte auch in Zukunft den „Beck-Spirit" weitertragen ...
Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen ein wenig Appetit machen ... auf die Vielfalt unserer Produkte und die unendlichen Möglichkeiten, die Beck Gewürze und Additive für Ihre Experimentierfreude und Ihren Geschäftserfolg eröffnen!
Lassen Sie sich von uns mit der Erstausgabe unseres Magazins „meats 'n spices" in die Welt des guten Geschmacks entführen!

Manfred Beck und das Team von Beck Gewürze und Additive GmbH

INHALT

04 | **Beck imWeb** So einfach finden Sie was Sie suchen. Von Produktbeschreibung bis Rezepturen.

06 | **Trends** Bei PulledPork kommts auf die Größe an und Beef-Patties können auch mal anders sein.

10 | **ZDF** Zahlen, Daten und Fakten – was wir bewegen und was uns bewegt.

12 | **Firmenrundgang** Was wir für Sie anpacken soll immer perfekt werden.

14 | **Leidenschaft & Partnerschaft** Wie Einstellung und Vertrauen einen gemeinsamen Erfolg garantieren.

16 | **Rezepte** Lust auf Vielfalt? Können Sie haben, mit unseren Rezepturen aus allen Produktbereichen

Was uns antreibt: Unsere Leidenschaft für großartigen Geschmack, eine ordentliche Prise Pioniergeist und der starke Wille, unseren Kunden die besten Produkte zu bieten.

1998

Wir gründen Beck Gewürze und Additive im fränkischen Schnaittach

2000

Beck wird größer – mit einer erweiterten Produktion und unserem Anwendungs-Technikum

2002

Beck wird international – mit einer eigenen Niederlassung in Schweden. Wir bauen unseren Außendienst und Handelsvertretungen im Ausland aus

2003

Das neue Beck-Hauptquartier in Schnaittach entsteht

2007

Beck Bio legt los – und die Verwaltung wird erweitert

2009

Beck baut aus – mit erweiterter Produktion, neuem Hochregallager und einer Entwicklungsabteilung

DANKE FÜR 20 JAHRE BECK GEWÜRZE & ADDITIVE

» Kunden zu begeistern heißt: nicht nur einmal perfekt sein, sondern immer wieder. «

2011

Das Anwendungs-Technikum bekommt einen High-Tech-Maschinenpark

2013

Beck in aller Welt – mit weltweitem Vertrieb, fundierter Beratung und modernisierten technischen Anlagen

2015

Wir brauchen schon wieder mehr Platz für Ausbildung und Vertrieb und planen eine Erweiterung des Firmengebäudes

2016

Neben der erfolgreichen Teilnahme an der IFFA gibt es viele feine Neuerungen – von der Ideenschmiede für die Produktentwicklung über einen frischen Webauftritt bis hin zum erweiterten Maschinenpark

beck-gewuerze.de – mehr als Pfeffer im Web

Mehr über Beck Gewürze und Additive erfahren und immer auf dem Laufenden bleiben – online geht's ganz einfach.

Wenn's um die ganze Geschmacksvielfalt geht, ist Beck im Web ganz vorne dran. Egal, ob auf dem Laptop, dem Tablet oder Ihrem Smartphone:

Startseite Im Internet informieren wir Sie umfassend über unser breites Angebot für die handwerkliche und industrielle Lebensmittelherstellung, sowie über unsere BIO-Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. Sollten dabei immer noch Fragen offen bleiben, helfen Ihnen unsere Gewürz-Experten am Telefon oder per Mail gerne weiter – auch wenn es mal schnell gehen muss.

Produktgruppen Im Bereich Handwerk haben wir für Sie sämtliche Produktgruppen aufgelistet, in denen Beck Ihnen erstklassige Lösungen anbieten kann – von pikanten Würzungen fürs klassische Wiener Würstchen oder Halbdauerwaren bis hin zum Kochschinken, Convenience-Produkten oder Suppen und Soßen. Beck Gewürze und Additive kommen aber nicht nur in der Fleischwaren-Produktion, sondern auch in Bäckereien, Molkereien, Brauereien sowie in der Getränke- und Süßwarenherstellung zum Einsatz.

Sofort informieren:

E-Mail: info@beck-gewuerze.de

Tel. 09153 - 92 29-0

Produkte In jeder Produktgruppe finden Sie eine Reihe unserer „Bestseller" – mit detaillierten Angaben zu Inhaltsstoffen, Dosierung und Anwendung. So finden Sie schnell heraus, welche Würzmittel am besten zu Ihrer eigenen Produktion passen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne auch individuelle Lösungen an – rufen Sie uns doch einfach an und vereinbaren Sie einen Gesprächstermin.

News und Service Treffen Sie das Beck-Team persönlich auf Fachmessen oder erfahren Sie brandaktuell, was sich in unserem Unternehmen gerade tut! In unserem News-Bereich halten wir Sie über alle wichtigen Termine und Entwicklungen up to date. Sie möchten Informationen zu unseren Produkten immer griffbereit haben? Dann finden Sie unter „Service" jede Menge nützliche Downloads.

Size matters

Mit Rezept Nr. 13.360-4 für Pulled Pork kommen Sie und Ihr Produkt ganz groß raus!



Material:

Schweinehals, Schweineschulter

Servieren

Für die Soße:
Bratensud ca. 250 ml (alternativ Fleischbrühe) mit 30 g Würzmischung Pulled Pork gut vermischen.
Anschließend nach Geschmack 125 g Ketchup und 125 g Mayonnaise oder Salatcreme unterrühren.

Danach wird das Pulled Pork mit zwei Gabeln zerzupft, mit etwas Soße vermengt und im Brötchen oder Bun gegessen. Dazu passt frischer Coleslaw/Krautsalat.

Das gehört rein

Lake:		Artikel-Nr.
9,000 kg	Wasser	
0,500 kg	Kochsalz	
0,500 kg	Schinken Quick Pulled Pork	20.0054401
0,050 kg	MB Cut Liquid 1	10.2400000
10,050 kg	**Gesamt**	

Zutaten je kg Fleisch für die Soße:		
20,0 g	Pulled Pork Smokey	52.9731000



Außen rösch, innen butterzart – nach diesem Pulled Pork leckt sich jeder Fleischliebhaber die Finger!

Verarbeitungshinweise



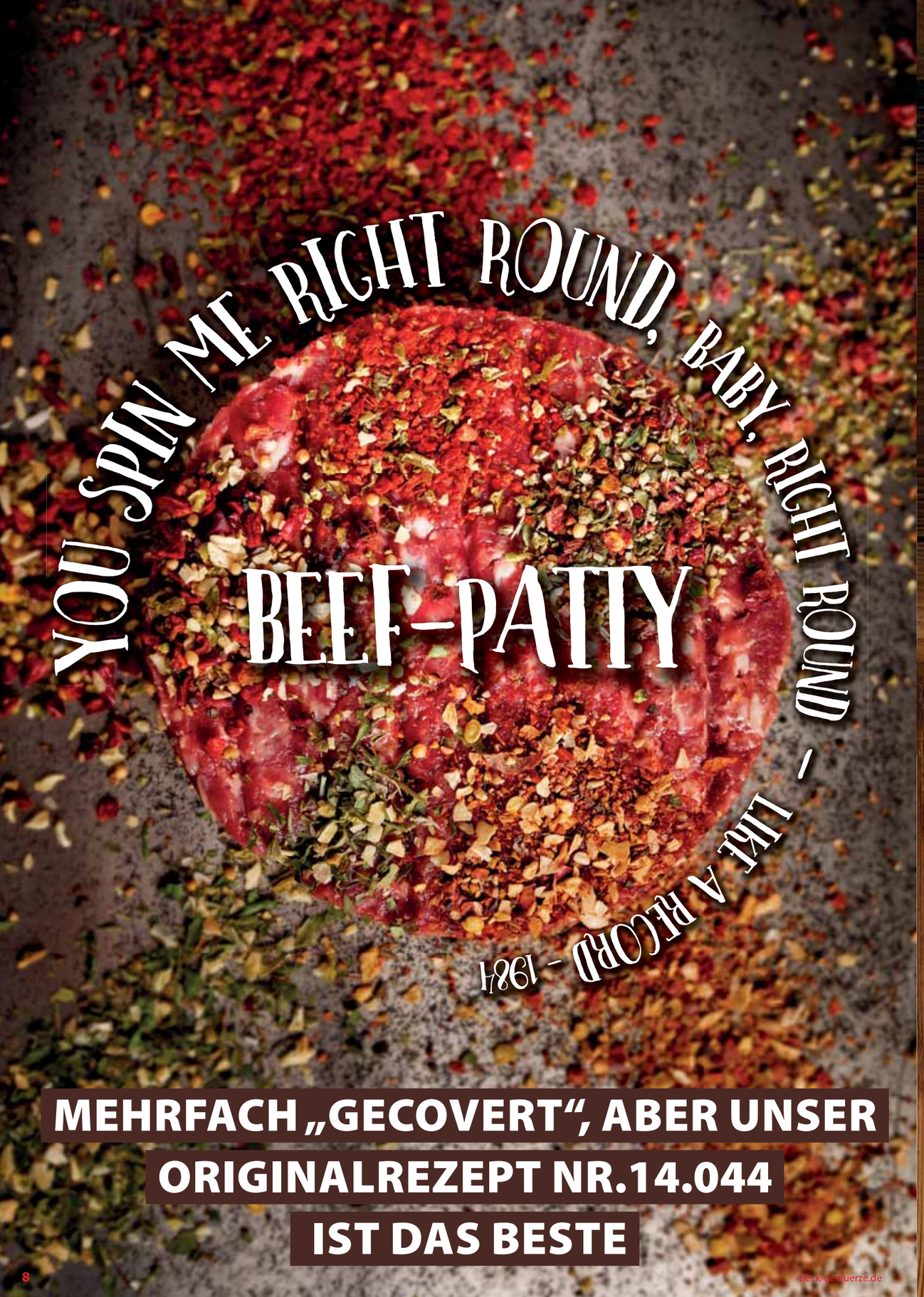
18 % Injektion

Lake wie angegeben aufbereiten und mit 18 % injektieren. Gewicht überprüfen. Nach der Injektion in den Tumbler geben und wie folgt behandeln:

Tumbler: 2 Std. Dauerlauf / 6 UpM / volles Vak. Nach 1,5 Std. die Außenwürzung mit in den Tumbler geben. Anschließend die Fleischstücke in Vakuum- oder Schrumpfbeutel mit dicker Wandung geben und für ca. 18 - 20 Std. bei 80 °C im Wasserbad brühen.

Zubereitung im Ofen:
Das Fleisch aus dem Vakuumbeutel entnehmen und mit dem Fleischsaft/Sud in einem entsprechenden Bräter im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten bei 150 °C Heißluft erhitzen. Während des Erwärmvorgangs zwei- bis dreimal mit dem Sud übergießen.

Zubereitung auf dem Grill:
Das Fleisch aus dem Vakuumbeutel entnehmen und bei indirekter Hitze ca. 25 - 30 Minuten unter mehrmaligem Wenden auf dem Grillrost erhitzen. Das Pulled Pork mit zwei Gabeln in dünne Fasern auseinanderreißen.



MEHRFACH „GECOVERT“, ABER UNSER ORIGINALREZEPT NR.14.044 IST DAS BESTE

Unsere Grundwürzung für leckere Hamburger

Verarbeitung / Fertigungshinweise:
Das gut gekühlte Rindfleisch durch die 3-mm-Scheibe wolfen. Anschließend mit Hamburger-Würzung (Zugabe 25g/kg Hackfleisch) gründlich vermischen. Danach können weitere Zusatzwürzungen eingearbeitet oder – nach dem Formen der Patties mit einem Hackfleischformer – als Dekorwürzung aufgestreut werden. Die fertig geformten Patties etwa eine Stunde gut durchkühlen lassen.

Dieses Rezept inkl. Fertigungshinweise finden Sie unter: www.beck-gewuerze.de

HAMBURGER-WÜRZUNG
ART.-NR: 45.0226000

Komplettwürzung zur Herstellung von Rinderburgern, Frikadellen, Fleischbällchen, Beefsteaks usw. Gewürzsalz mit feiner Pfeffernote und einem Hauch Knoblauch.

DEKORWÜRZ JALAPENO
ART.-NR: 52.5061000
Mexican Style mit feuriger Note: Jalapeno-Granulat rot und grün, Chillis

DEKOR BBQ
ART.-NR: 52.3388200
Rauchig-würzig wie frisch vom Grill: Chillis, Räuchersalz, Zwiebel, geschroteter Pfeffer, Paprika

DEKORWÜRZ PIZZA
ART.-NR: 52.2050000
Mediterranean Delights: Tomate, Oregano, Basilikum, Paprika, geschroteter Pfeffer

Variationen – individuell auf den aktuellen Geschmack abgestimmt

DEKORWÜRZ KNOBLAUCH-KRÄUTER
ART.-NR: 52.5064000
Kraftvoller Appetitanreger: Knoblauch-Granulat, Oregano, Petersilie, Bärlauch, Majoran, Schnittlauch

DEKORWÜRZ RUSTIKAL
ART.-NR: 52.5245000
Authentischer Genuss – frisch vom Bauernhof: Paprika, Zwiebel, Senfsaat, Kräuter, grobe/rustikale Würzmischung



▲ **BALI** Geschäftsführer Manfred Beck auf Bali, der Insel der tausend Tempel und erlesenen Gewürze. Den Sarong, einen traditionellen Wickelrock aus einer Stoffbahn, tragen in Südasien sowohl Frauen als auch Männer.



Verarbeitete Pfefferkörner im Jahr:

2.151.300 Stk.

15.000 SCHRITTE

Wegstrecke eines Mitarbeiters in der Produktion pro Tag.



9.720



KUNDENBESUCHE PRO JAHR

ZDF AKTEN



▲ **LIMA** Der unvergleichliche Duft Perus: Bazar mit einer reichen Vielfalt erntefrischer Rohgewürze.

Süßigkeiten-Verbrauch pro Jahr:

756 kg



was hier bei Beck täglich bewegt wird und und wie wir es erleben.



◀ ▲ **PERU** Von der alteingesessenen Metzgerei bis zum Industriebetrieb: Den hohen Fleischbedarf der peruanischen Bevölkerung decken Betriebe mit strengen Hygienestandards.

2.250 L

Liter Kaffee pro Jahr.





▼ **SÜDAFRIKA** Kurzer Zwischenstopp in Südafrika - nicht ohne gründliche Qualitätskontrolle beim Bacon!

Wir verputzen im Schnitt ca.

35 kg

unserer selbst hergestellten Wurst pro Woche!



16,22 mal um die Welt für Sie

Wir von Beck Gewürze und Additive GmbH sind jedes Jahr

650.000 km

mit allen unseren Beratern für Sie unterwegs.



▲ **JAMAIKA** Wer den karibischen Inselstaat besucht, sollte sich die pikanten kulinarischen Köstlichkeiten der nationalen Küche nicht entgehen lassen. Ebenfalls ein Muss: die obligatorische Rum-Verkostung.

Unser Chef telefoniert mit Ihnen jedes Jahr insgesamt:

81.000 min.

80.000 gefahrene Kilometer unseres internen Lieferservice im Jahr.

1.169 Sendungen verlassen unser Haus im Monat.





◀ **JAMAICA** Produktionsstätte unter südlicher Sonne: Auch auf den karibischen Inseln erfreut sich deutsche Wurst großer Beliebtheit.



Wir füllen **2,5** Säcke pro Minute. Dabei fallen uns in der Woche nur **8** Säcke um =)



▼ **MONGOLEI** Bei einem Abendessen in der gastfreundlichen Mongolei kommen hauptsächlich Fleischgerichte auf den Tisch.



DAS GESAMT PAKET MUSS STIMMEN

BECK SERVICE VERSPRECHEN



Kundenspezifische Verpackung und Etikettierung

Chargengerechte Aromaschutzverpackung

Lieferung frei Haus

Lieferung innerhalb von 48 Stunden





WIE WIR TUN, WAS WIR AM BESTEN KÖNNEN

FIRMENRUNDGANG

01
WARENEINGANG

Bei der Wahl unserer Rohstoffe arbeiten wir mit langjährigen, verlässlichen Partnern zusammen. Jede Lieferung muss sowohl unseren eigenen hohen Qualitätsstandards als auch den Prüfungen externer Labore standhalten.





Jeder Rohstoff wird visuell, mikrobiologisch und chemisch genauestens untersucht, bevor er für die Weiterverarbeitung freigegeben wird. Die Einlagerung erfolgt nach dem FIFO-Prinzip.

02
VERTRIEB



Unsere Vertriebs- und Außendienstmitarbeiter pflegen den engen Kontakt mit den Kunden. Über die Jahre sind dabei sogar echte Freundschaften entstanden – weil wir mehr bieten als herausragende Produkte ...

Vertrieb und Außendienst ist bei uns mehr als Verkaufen. Unsere Mitarbeiter beraten Sie individuell und informieren Sie umfassend in Schulungen und Workshops.





03
VERWALTUNG

Unsere Schnittstelle zu Kunden und Mitarbeitern: In der Verwaltung werden nicht nur interne Abläufe geregelt. Hier gehen auch die Bestellungen unserer Kunden ein und werden bis zum schnellen Versand bearbeitet.





Jeder Auftrag wird genauestens protokolliert, damit wir auch für den künftigen Bedarf immer optimal gerüstet sind.

04
PRODUKTION





Je nach Auftrag werden unsere Mischungen per Hand oder in der automatischen Abfüllanlage chargengerecht in Aromaschutzbeuteln abgepackt.

In unserer Produktion gelten die strengsten Qualitäts- und Hygienestandards. Metalldetektoren untersuchen jeden Beutel und spezielle Filter reinigen laufend die Umgebungsluft. Ob kundenspezifische Rezeptur oder standardisiertes Produkt: die aromadichte Verpackung sorgt dafür, dass jede Bestellung mit voller Würzkraft beim Kunden ankommt.



05
QUALITÄTSKONTROLLE

Beck-Produkte werden laufend sowohl im internen Labor als auch von unabhängigen Instituten sensorisch, chemisch und mikrobiologisch überprüft. Lückenlose Kontrollen vom Wareneingang bis zum Versand stellen sicher, dass nur höchste Qualität unser Haus verlässt.





Jede Charge unserer Produkte wird einer ganzen Reihe von Qualitätsprüfungen unterzogen.

06
VERSAND



Wir sind dafür bekannt, dass wir auf Kundenanfragen und -bestellungen äußerst flexibel und schnell reagieren. Mit optimierter Lagerhaltung und unserem eigenen Fuhrpark stellen wir sicher, dass jede Order pünktlich beim Kunden ankommt.

Effiziente Lagerhaltung und schnelle Reaktionsfähigkeit zeichnen unseren Versand aus.

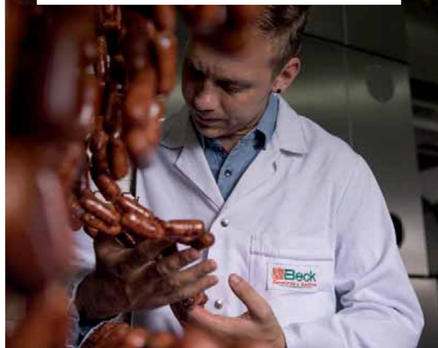


07
ENTWICKLUNG / TECHNIKUM



Stillstand gibt es nicht bei Beck. In unserem Technikum erproben wir ständig neue Ideen, Rezepte oder Rohstoffe und testen unsere Produkte unter realen Bedingungen. Damit wir unseren Kunden laufend neue Highlights bieten können ...

WAS WIR ANPACKEN, SOLL PERFEKT WERDEN





Rezept-Service

Fachberatung

Vor-Ort-Service und technologische Betreuung

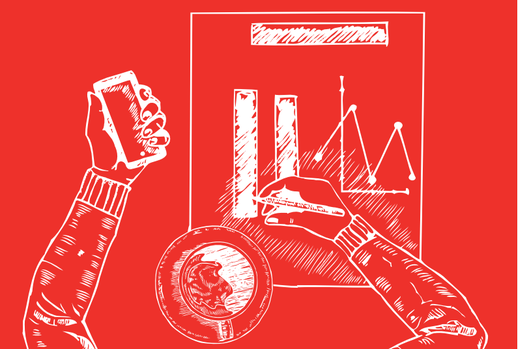
Workshops, Seminare

Deklarationsempfehlung



Laborkontrolle der Produkte

Anwendungstechnikum mit modernstem Maschinenpark





Verdiente Erholungspause nach erfolgreichen Geschäftsabschlüssen: Manfred Beck und Rainer Eberhardt bei einem Abstecher an die Küste vor Kapstadt, Südafrika

Aus tiefer Leidenschaft für Schinken und Wurst

Wie eine große Männerfreundschaft den Geschäftserfolg beflügeln kann

Manfred Beck und Rainer Eberhardt sind Brüder im Geiste. Zum ersten Mal begegneten sie sich in ihrer Ausbildungszeit in der elterlichen Metzgerei Beck – ohne damals zu wissen, dass sie einmal gemeinsam eine einzigartige Erfolgsgeschichte schreiben würden ...

Irgendwie verloren sich die beiden nach dieser ersten Zusammenkunft nicht mehr aus den Augen – was man rückblickend durchaus als Wink des Schicksals betrachten kann. Die gegenseitigen Sympathien zeitigten dann im Jahr 1989 ein weiteres Treffen – diesmal in Norddeutschland und mit geschäftlichem Hintergrund. Man saß beim Kaffee zusammen und sinnierte über die Zukunft, nach dem Motto: „Hey, wir könnten doch auch mal gemeinsam ein Projekt aufziehen!" In diesen Gesprächen zeigte sich aufs Neue: Beck und Eberhardt lagen auf einer Wellenlänge, dachten ähnlich, ergänzten und inspirierten sich gegenseitig. Was noch hinzukam: Die vier Kinder der beiden waren etwa im gleichen Alter – man begann also, sich auch privat des Öfteren zu sehen.

Gemeinsam erfolgreich? Da geht was!

Dann kam die erste konkrete Idee: Wie lässt sich Kochschinken in einheitlicher Größe und Form in einem Vorgang herstellen? Beck brachte das Know-how des gelernten Metzgers mit ein, Eberhardt ging die Herausforderung als Edelstahlspezialist aus der technischen Sicht an. Gemeinsam tüftelten die beiden an einer Schinkenpresse. Das erste Modell ging nach einigen Rückschlägen 1998 testweise in Germersberg in Betrieb. Zunächst lief noch alles etwas holprig, und in der ersten Zeit waren pro Woche vier bis fünf nächtliche Einsätze nötig, um die Maschine richtig zum Laufen zu bringen. Nach zahlreichen weiteren Detailverbesserungen beschlossen Beck und Eberhardt, dass die Zeit reif sei, die Presse bei Kunden bekannt zu machen und zum Kauf anzubieten.

Es folgte eine Phase des engagierten „Klinkenputzens", gemeinsamer Messe- und Kundenbesuche, um die Entscheider der Branche von den Vorzügen der innovativen Schinkenpresse zu überzeugen. Der Erfolg ließ zunächst etwas auf sich warten, ... bis die Idee mit der Kochschinken-Produktion dann doch noch begeisterte Anhänger fand. In Verbindung mit Beck-Produkten verkaufte sich die Presse mit einem Mal sehr gut und das Produktsortiment im Gewürz- und Pressenbereich wurde seitdem stetig erweitert.

Von Riesenschinken, Ministern und Straßengangs

Beck und Eberhardt boten ihre Gewürze und Pressen nicht nur in Deutschland an, sondern machten sie in aller Welt bekannt. Ihre Reisen führten sie unter anderem nach Österreich, Südafrika, Russland, Asien, Südamerika und in die Schweiz – eine Zeit voller Abenteuer. So störte sich der Schweizer Zoll an dem 40 kg schweren Kochschinkenmuster im Gepäck – 1 kg wäre erlaubt gewesen – und setzte das Duo mit der Schinkenpresse erst einmal fest, bis alle Dokumente erstellt und eine Strafzahlung geleistet war. In Chile wurden die beiden zwar vom Innenminister empfangen, gerieten dann jedoch beinahe in die Fänge von Straßenräubern. Aber es sind auch solche gemeinsamen Erlebnisse, die die Freunde im Lauf der Jahre noch enger zusammengeschweißt haben ...

Eine derart ehrliche, offene und vertrauensvolle Partnerschaft gibt es selten im harten Business-Alltag. Darauf sind wir stolz!



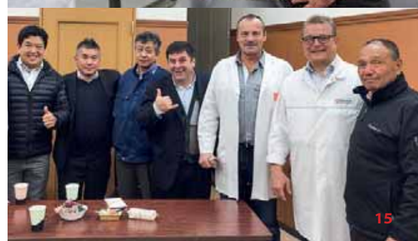
Von oben:

1. Gewürze und Schinkenpressen für Osteuropa: der erste gemeinsame Besuch in der Ukraine.
2. So geht Bacon: Workshop in Thailand zur Optimierung der Bacon-Produktion.
3. Technikum Schnaittach: Herstellung von Bacon mit Beck-Gewürzen in Pressen von Eberhardt.
4. Auch in Japan zeigen sich Interessenten begeistert von unseren Produkten.









Brotzeitringel

Hüttenvesper

Schinkenkrakauer

Cabanossi

REZEPTUR

HALBDAUERWAREN OHNE ENDE

Unsere traditionelle Vielfalt mit rustikaler Optik, perfekter Umrötung und mit sattem Geschmack

Brotzeitringel R.Nr. 06.135-5-1

Schinkenkrakauer R.Nr. 06.107

Material Brotzeitringel

15,000 kg	R III
8,000 kg	S III (Eisbeinfleisch)
30,000 kg	S II
38,000 kg	S VI
9,000 kg	Eiswasser
100,000 kg	Gesamt

Gewürze und Zutaten je kg Masse:	Artikel-Nr.
24,0 g NPS	
18,0 g Brotzeitringel Kombi	56.1922000
Wenn gewünscht:	
80,0 g Emmentaler Käse Würfel 8x8 mm	70.9870553

Material Schinkenkrakauer

60,000 kg	S I Einlage
10,000 kg	S II
8,000 kg	S III
10,000 kg	S VII Einlage
8,000 kg	R II
4,000 kg	Eis
100,000 kg	Gesamt

Gewürze und Zutaten je kg Masse:	Artikel-Nr.
23,0 g NPS	
4,0 g MB Cut PR 4 umgerötete Brühwurst	10.1804200
5,0 g Tiroler Krakauer Kochsalami	51.1922000
2,0 g RotStabil Classic 210	31.1114200
2,0 g Glutarom S	32.1015000
1,0 g Knoblauchgranulat fein	70.9870167

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Materialvorbereitung: R III separat über die 3-mm-Scheibe wolfen. Eisbeinfleisch und Backen ebenfalls über die 3-mm-Scheibe wolfen. S II über 6-mm wolfen.
R III im Kutter zusammen mit allen Zutaten sowie der gesamten Schüttung auf Bindung mengen. Anschließend das gewolfte Eisbeinfleisch, S II und Backen zugeben und im Mischgang gut untermengen.
Füllen: S-Darm Kal.: 30/32 Füllgewicht: 288 g/St. (Ringe). Wenn möglich, die gefüllte Ware über Nacht im Kühlraum stehen lassen.

Parameter:
Trocknen: 70 °C bis KT: 40 °C
Trocknen: 70 °C 20 Min.
Räuchern: 70 °C 30 Min.
Garen: 85 °C bis KT: 72 °C 75 % rel. F.
Trocknen: 80 °C 5 Min.
Trocknen: 70 °C 45 Min.

An der Luft auskühlen lassen und am nächsten Tag nochmals bei hoher Umluft 6-8 Std. bei 17 °C und 69 % rel. F. trocknen. Es muss ein Gewichtsverlust von 22 % erreicht sein (Fertiggewicht 225 g/St.).

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Am Vortag S I würfeln (2 cm), S VII klein würfeln (5-mm) und jeweils mit dem anteiligen Salz und Gewürz vermengen. S II angefrieren.

Das gut gekühlte S III und das R II über 3-mm wolfen. Das Fleisch in den Kutter geben und mit dem Kutterhilfsmittel, Salz und Gewürzen auf leichte Bindung kuttern. Das Eis zugeben und Brät im Schnellgang auf höchste Bindung bringen. Bei ca. +6 °C das S II mit dem Umrötehilfsmittel im Kutter auf 3-mm zerkleinern. Anschließend das S I und das S VII intensiv untermengen.

Masse in vorbereitete Faserdärme füllen. Die Würste bei 50 - 60 °C umröten und bei 70 - 75 °C auf gewünschte Farbe räuchern. Bei 75 - 78 °C brühen und anschließend Würste nur kurz abduschen.

Halbdauerware wird in der Regel im Kaltrauch über Nacht nachgeräuchert.

REZEPTUR

HÜTTENSCHINKEN DELUXE

Rustikale Außenwürzung - Sehr handwerkliche Optik - Zart und saftig mit optimaler Farbhaltung

R.Nr. 01.918-10

Mittelgrobes Rohpökelpräparat, nach überlieferten Originalrezepturen gemischt, zur traditionellen Herstellung von Schinkenspezialitäten mit feinstem Geschmack, Aroma, Farbstabilität und Zartheit.

Material Hüttenschinken

Schinkenriegel (Unterschale mit Hüfte)

Lake:	Artikel.Nr.
100,000 kg Wasser	
14,000 kg NPS	
6,000 kg Schinken Quick Tradition BP	20.0053300
120,000 kg Gesamt	

Außenwürzung:
Rohwusal Pökel Bauern Art 25.0330000

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Auf optimale Fleischqualität sowie Reifegrad (mind. 3 Tage nach Schlachtung) achten. Injektion genau einhalten und überprüfen. Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben und nach optimal eingestelltem Programm arbeiten.

Tumbler: 30 Min. Dauerlauf bei 10 UpM, anschließend über Nacht arbeiten: 12 Std. Gesamtlaufzeit // 10 UpM // 10 Min. Arbeit // 20 Min. Pause

Die Schinken mit Rohwusal Pökel Bauern Art bestreuen und rustikal geformt in Schinkennetze einziehen, auf Gitter legen und in eine kombinierte Anlage geben.

Trocknen / Räuchern:
Trocknen: 1 Std. 65 °C
Räuchern: 20 Min. 65 °C
Trocknen: 10 Min. 65 °C
Räuchern: 20 Min. 70 °C
Trocknen: 10 Min. 75 °C
Kochen: 1 Std. 70 °C
Kochen: 78 °C bis KT 68 °C

Injektion: 20%

Material Beef Brisket

Lake:	Artikel-Nr.
9,000 kg Wasser	
0,500 kg Kochsalz	
0,500 kg Braten Quick Beef Buffalo	20.3270500
0,050 kg MB Cut Liquid 1	10.2400000
10,050 kg Gesamt	

Zutaten je kg Fleisch für die Soße:
25,0 g Beef Brisket 52.1285100

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Lake wie angegeben aufbereiten und mit 18 % injektieren. Gewicht überprüfen. Nach der Injektion in den Tumbler geben und wie folgt behandeln:

Tumbler: 2 Std. Dauerlauf / 6 UpM / volles Vak. Nach 1,5 Std. die Außenwürzung mit in den Tumbler geben. Anschließend die Fleischstücke in Vakuum- oder Schrumpfbeutel mit dicker Wandung geben und für ca. 18 - 20 Std. bei 78 °C im Wasserbad kochen. Das Fleisch auspacken und 30 Min. im Backofen bis zur gewünschten Bräune backen.

Zubereitungsoptionen

Zubereitung im Ofen:
Das Fleisch aus dem Vakuumbeutel entnehmen und mit dem Fleischsaft/ Sud in einem entsprechenden Bräter im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten bei 150 °C Heißluft erhitzen. Während des Erwärmvorgangs zwei- bis dreimal mit dem Sud übergießen.

Zubereitung auf dem Grill:
Das Fleisch aus dem Vakuumbeutel entnehmen und bei indirekter Hitze ca. 25 - 30 Minuten unter mehrmaligem Wenden auf dem Grillrost erhitzen.

Für die Soße:
Bratensud ca. 250 ml (alternativ Fleischbrühe) mit 30 g Würzmischung Beef Brisket gut vermischen. Anschließend nach Geschmack 125 g Ketchup und 125 g Mayonnaise oder Salatcreme unterrühren.

Das Beef Brisket auf einem Holzbrett in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden (beim Schneiden darauf achten, dass der Schnitt quer zur Fleischfaser erfolgt), dazu passt frischer Coleslaw/ Krautsalat
oder ein würziger Kartoffelsalat mit Brühe. In den USA wird Beef Brisket auch gern im Hamburger-Brötchen oder zwischen dicken Toastscheiben serviert.

Injektion: 18 %

REZEPTUR

B-B-B-BEEF BRISKET BABY

Pikante Rinderbrust wird zu Ihrem Thekenschlager

R.Nr. 13.360-6

Material Brezenknödel

Material:		Artikel-Nr.
41,000 kg	Wasser	
38,000 kg	Brezelknödelbrot	70.9877212
11,000 kg	Knödel WürzZauber	50.1430000
10,000 kg	Öl	
100,000 kg	Gesamt	

Allgemeine Verarbeitung / Fertigungshinweise

Knödel WürzZauber im Kutter mit dem Wasser und dem Öl mischen. Die übrigen Zutaten zugeben, vorsichtig vermengen und 5 Min. quellen lassen.

Die Masse über eine Portionieranlage in Därme füllen oder zu runden Knödeln formen. Stückgewicht 80 - 100 g. Knödel bei 90 °C ca. 30 Min. brühen.

Anschließend 10 Min. im kalten Wasserbad kühlen. Die Wassermenge ist abhängig von den verwendeten Brotwürfeln und muss an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Wird die Knödelmasse in einen Darm gefüllt, empfiehlt es sich, 2 % mehr Flüssigkeit zuzugeben.

Brezenknödel

REZEPTUR

VIER GEWINNT – KNÖDEL

Ganz nach Omas Tradition - Vielfalt, schnell und mit wenig Aufwand

Brezenknödel R.Nr. 14.204

Spinatknödel R.Nr. 14.203

Specknödel R.Nr. 14.202

Semmelknödel R.Nr. 14.201

Material Spinatknödel

Material:		Artikel-Nr.
22,000 kg	Brotwürfel, alternativ: Brezelknödelbrot	70.9877212
29,000 kg	Wasser	
22,000 kg	Blattspinat, aufgetaut und ausgedrückt	
11,000 kg	Knödel WürzZauber	50.1430000
10,000 kg	würzige Käsewürfel (z. B. Bergkäse)	
6,000 kg	Öl	
100,000 kg	Gesamt	

Spinatknödel

Material Speckknödel

Material:		Artikel-Nr.
35,000 kg	Wasser	
27,000 kg	Brotwürfel, alternativ: Brezelknödelbrot	70.9877212
12,000 kg	Speck, angebraten	
11,000 kg	Zwiebelwürfel, angeschwitzt	
8,000 kg	Knödel WürzZauber	50.1430000
7,000 kg	Öl	
100,000 kg	Gesamt	

Speckknödel

Material Semmelknödel

Material:		Artikel-Nr.
45,000 kg	Wasser	
35,000 kg	Brotwürfel, alternativ: Brezelknödelbrot	70.9877212
10,000 kg	Öl	
10,000 kg	Knödel WürzZauber	50.1430000
100,000 kg	Gesamt	

Semmelknödel

Schritt für Schritt zum perfekten Brezenknödel gibt's auf der nächsten Seite...

Brezelknödelbrot Art.-Nr.: 70.9877212

Unser Herr Sommer

Knödel WürzZauber Art.-Nr.: 50.1430000

Öl

4 Schritte zum Genuss

Unser Produktentwickler zeigt Ihnen, wie einfach es geht - mit Liebe zur Handwerkskunst!





Viele Regionen haben ihre ganz eigenen herzhaften Knödelspezialitäten – und oft genießen wir sie umso mehr, weil sie uns an den letzten Urlaub in den Alpen oder an die Berghütten Südtirols erinnern. Kunden nehmen auch beim Metzger gern fertig abgepackte Knödel mit, die sie daheim mit wenig Aufwand zum Fleisch oder mit der passenden Soße auf den Tisch bringen.





Zutaten Ob Brezen-, Speck-, Spinat- oder Semmelknödel: Das Grundrezept ist immer gleich und wird anschließend durch spezielle Zutaten ergänzt, um die verschiedenen Varianten herzustellen. Doch zunächst benötigen Sie nur etwa je vier Teile Wasser und Brezelknödelbrot sowie je einen Teil der Mischung Knödel WürzZauber und ÖI.

Schritt 1. Geben Sie Wasser und Öl in eine Rührschüssel. Fügen Sie nach und nach Knödel WürzZauber hinzu und verrühren Sie die Mischung gründlich mit einem Schneebesen. Anschließend geben Sie das Brezelknödelbrot und je nach Knödelvariante die weiteren Zutaten hinzu – zum Beispiel würzige Würfel aus Bergkäse und gehackten Spinat, angebratenen Speck und angeschwitzte Zwiebelwürfel. Vermischen Sie alles vorsichtig und lassen Sie die Masse für 5 Minuten quellen.

Schritt 2. Formen Sie aus der Masse runde Knödel mit einem Stückgewicht von 80 bis 100 g. Brühen Sie diese für etwa eine halbe Stunde bei einer Temperatur von ca. 90 °C.

Schritt 3. Geben Sie die Knödel für etwa 10 Minuten in ein kaltes Wasserbad. Je nach Art der verwendeten Brotwürfel kann dabei die erforderliche Wassermenge variieren.

Schritt 4. Südtiroler Spinatknödel kommen am besten zur Geltung, wenn man sie mit frisch geriebenem Parmesan bestreut und in zerlassener Butter serviert. Semmelknödel passen sehr gut zu Pfifferlingen in einer leckeren Rahmsoße. Zu Tiroler Speckknödeln reicht man traditionell gerne Sauerkraut. Ihrer Experimentierfreude sind bei den Beilagen jedoch keine Grenzen gesetzt.



Sie müssen auch nicht so viel krümeln wie unser Fotograf. Dieses leckere und weitere Knödelrezepte gibt es für Sie zum Herunterladen auf beck-gewuerze.de