

Die Fleischerei Sonderheft Catering

Vieles für kreative Köstlichkeiten

Wirtschaftlichkeit, einfaches Handling sowie ein positives Geschmackserlebnis sind wichtige Aspekte beim Catering und Partyservice. Dieser Beitrag stellt Produktideen vor, die den Betriebsablauf in der Küche unterstützen und einen gleichbleibend, qualitativ hochwertigen Geschmack garantieren.

Der Partygast von heute erwartet neben traditioneller Hausmannskost und mediterraner Küche auch trendig-exotische Speisekreationen. Die hohen Erwartungen der Kunden an Sortimentsbreite und Produktqualität erfordern Kreativität, viel Zeit und großen Aufwand. Keine leichte Aufgabe für Caterer. Zum Glück gibt es kreative Produktideen, leckere Halbfertigprodukte, exklusive Feinkostartikel und bewährte Rezepturen, mit denen sich der Aufwand in Grenzen hält und die dafür sorgen, dass sich das Warenangebot für Partyservice und Catering wirtschaftlich herstellen lässt.

Die Zeiten, in denen Marinaden ausschließlich zum Würzen von Grillfleisch eingesetzt wurden, sind längst vorbei. Besonders in den Bereichen Partyservice, Snacks aus der Heißen Theke und dem Mittagstisch sind sie das ganze Jahr über wahre Alleskönner für vielerlei Kreationen: Sie verfeinern Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Beilagen und versprechen abwechslungsreichen Genuss.

Aber auch fertige Saucen, halbfertige Backwaren, fertige Gerichte oder spezielle Würzmischungen versprechen Arbeitserleichterung und Gelingensicherheit im Partyservice und Catering.

Pulled Pork, Beef Brisket und Spareribs leicht gemacht

Die amerikanischen Barbeque-Spezialitäten Pulled Pork, Spareribs und Beef Brisket werden normalerweise mit der Niedriggarmethode im heißen Rauch eines Smokers oder Kugelgrills zubereitet, gelingen aber auch im Backofen/Konvektomaten. Wichtig sind eine niedrige Gartemperatur, lange Garzeit und die typische Würzung.

Fein angerichtet mit herzhaftem Krautsalat, grünem Salat und rustikalen Brötchen wird Pulled Pork meist aus Schweinenacken hergestellt. Für die typische Geschmacksnote bietet Nubassa, Viernheim, drei neue Magic-Würzungen: Die rötliche Rub-Gewürzzubereitung Nuba-Magic Pepper CL mit Kümmel, Paprika, Pfeffer und Knoblauch eignet sich zum Einreiben der Fleischspezialität vor dem Grillen und verleiht einen pikant-scharfen Geschmack sowie eine krosse Kruste. Damit das Fleisch während des Garens zart und saftig bleibt, empfiehlt der Gewürzspezialist das Übergießen oder Injektieren mit einer Würzlake, hergestellt mit der pikanten Würzung Fajita CL mit Zwiebeln, Pfeffer, Paprika und Knoblauch. Nach dem typischen „Zerpflücken“ ist die Würzsauce Pulled Pork CL/AF mit Honig, Paprika, Tomaten, Chili und feifruchtiger Note der krönende Abschluss.

Die Würzsauce Pulled Pork CL/AF passt zudem ideal zu Beef Brisket. Die Grillspezialität aus marmorierter Rinderbrust, in feinste Scheiben geschnitten, überzeugt durch einen pikanten, rustikalen Geschmack. Für die typische Würznote sorgt die Rub-Würzung Nuba-Provence CL/AF mit Hagelsalz, Pfeffer, Zwiebeln, Kümmel und Knoblauch.

Für aromatische Spareribs empfiehlt Nubassa die Marinade Quicksoft Spareribs CL/AF mit Honig, scharfer Chili und roter Paprika.



Die beliebten amerikanischen Barbeque-Spezialitäten Pulled Pork, Beef Brisket und Spareribs gelingen mit speziellen Gewürzzubereitungen auch im Backofen oder Konvektomaten.

Nubassa