

Nubassa

Spezialitäten zur Osterzeit


Vielseitig, deftig und festlich!

- Vielfältige Würzungen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Speziell für Lamm-, Wild- und Rindfleisch
- Viele Produkte sind frei von:
 - E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Trockenwürzungen


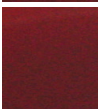
Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
530035	Gewürzsalz Pepper & Mint CL/AF Speisesalz, Pfeffer, Minze und Knoblauch		599505	Nuba-Knoblauch-Pfeffer R/AF Gewürzsalz mit verkapseltem Speisesalz, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter, Curry	
576900	Gewürzsalz Bärlauch CL/AF Speisesalz, Zwiebeln, Bärlauch, Paprika und Pfeffer		534000	Nuba-Kräuter der Provence CL/AF Kräutermischung mit Rosmarin, Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Estragon, Basilikum	
1019824	Köfte -ohne Salz- CL/AF Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel		535001	Nuba-Kräuterbutter CL/AF Gewürzzubereitung mit Knoblauch, Speisesalz, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon	
534500	Nuba-Chimichurri CL/AF Kräutermischung mit Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Knoblauch, Oregano u. Paprika		535100	Nuba-Lammbraten-Gewürzsalz CL/AF Speisesalz, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch	

Bratwurst

204100	Merguez CL/AF Gewürzzubereitung mit Paprika, Koriander und Kümmel	
558600	Merguez flüssig CL/AF Flüssige Komplettwürzung mit Chili, Koriander und Paprika	



Grillöl

559200	Grillöl Hell CL/AF mit Zwiebel-, Kümmel- und Chiliextrakt	
559000	Grillöl "La Finesse" CL/AF mit Paprika-, Zwiebel- und Kümmelextrakt	
559400	Grillöl "La Finesse" mit Butter-Aroma CL/AF mit Buttergeschmack	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Lammlachse Chimichurri

Zutaten

1000 g Lammlachse

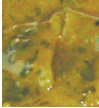
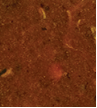
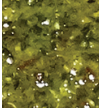
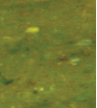

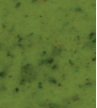
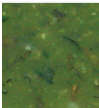

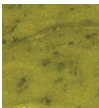
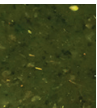
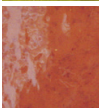
60 g **Quicksoft Chimichurri CL/AF** (Art. Nr. 859430)

Herstellung/Zubereitung

Lammlachse mit Quicksoft Chimichurri CL/AF marinieren, kühl stellen und aromatisieren lassen.

In der Pfanne leicht anbraten und bei geringer Hitze fertig garen.

Marinaden

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
858400	Quicksoft Bärlauch CL Grün-gelb, würzig mit feiner Bärlauchnote		859420	Quicksoft Rosmarin CL/AF Braun-gelb, mit Rosmarin, Pfeffer und Zwiebeln	
859430	Quicksoft Chimichurri CL/AF Grün, mit Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Knoblauch, Oregano und Paprika		853700	Quicksoft Verdi CL/AF Hellgrün, mit feinen Kräutern und Kräuterbutternote	
859400	Quicksoft Kräuter der Provence CL/AF Grün, hoher Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern		869200	Quicksoft Kräuterbutter-Rahm CL Hellgrün, aromatische Knoblauchnote mit feinen grünen Kräutern	
859200	Quicksoft Kräuterbutter CL Grün, mit Knoblauchnote und hohem Anteil an feinen grünen Kräutern		873700	Quicksoft Pure Toscana CL/AF Grün, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Rosmarin	
858100	Quicksoft Kräuter-Knobi Grün Grün, Knoblauch- und Pilznote, grüne Kräuter		879400	Quicksoft Pure Herbs & Wine CL/AF Grün, mit den typischen Kräutern der Provence	
859410	Quicksoft Provence Classic CL/AF Orange, mit typischer Kräuternote von Rosmarin, Thymian und Salbei				

Lammlachse, Lammfilets und Lammkoteletts sind die kulinarischen Highlights beim österlichen Festmahl. Der Garant für beste Geschmacksergebnisse sind unsere bunten Marinaden und Gewürzmischungen.



Österlicher Lamnbraten

Zutaten

1000 g Lammnuss

200 g Kochschinken

100 g Bratwurstbrät

50 g **Röstzwiebeln glutenfrei CL/AF** (Art. Nr. 1841)

50 g Bauchspeck, geräuchert

40 g **Quicksoft Verdi CL/AF** (Art. Nr. 853700)

Herstellung/Zubereitung

Die Lammnuss mit Quicksoft Verdi CL/AF marinieren und bei ca. 150 °C 30 - 35 Minuten garen. Den Bauchspeck in Scheiben schneiden. Den Kochschinken wölben und mit dem Bratwurstbrät und den Röstzwiebeln glutenfrei CL/AF vermengen.

Den Braten mit Bauchspeckscheiben umwickeln. Die Bratfolie mit der Brätmasse bestreichen, die Lammkugel auflegen und die Folie umschlagen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 160 °C 40 - 45 Minuten garen.



Taste • Tradition • Technology