

# Inspirationen für die Metzgertheke FIFA World Cup 2026



# Der WM-Abend ... was brauchen wir dafür?



Stimmung



Tore



Drinks



Freunde



Ambiente



Grill Menü

# MEXIKO

## Inspirationen



# Hühner-Geschnetzeltes Mexiko Style

## MATERIAL

8,00 kg Hähnchengeschnetzeltes, roh  
2,00 kg Gemüsemix Mexiko, TK oder frisch

## ZUTATEN

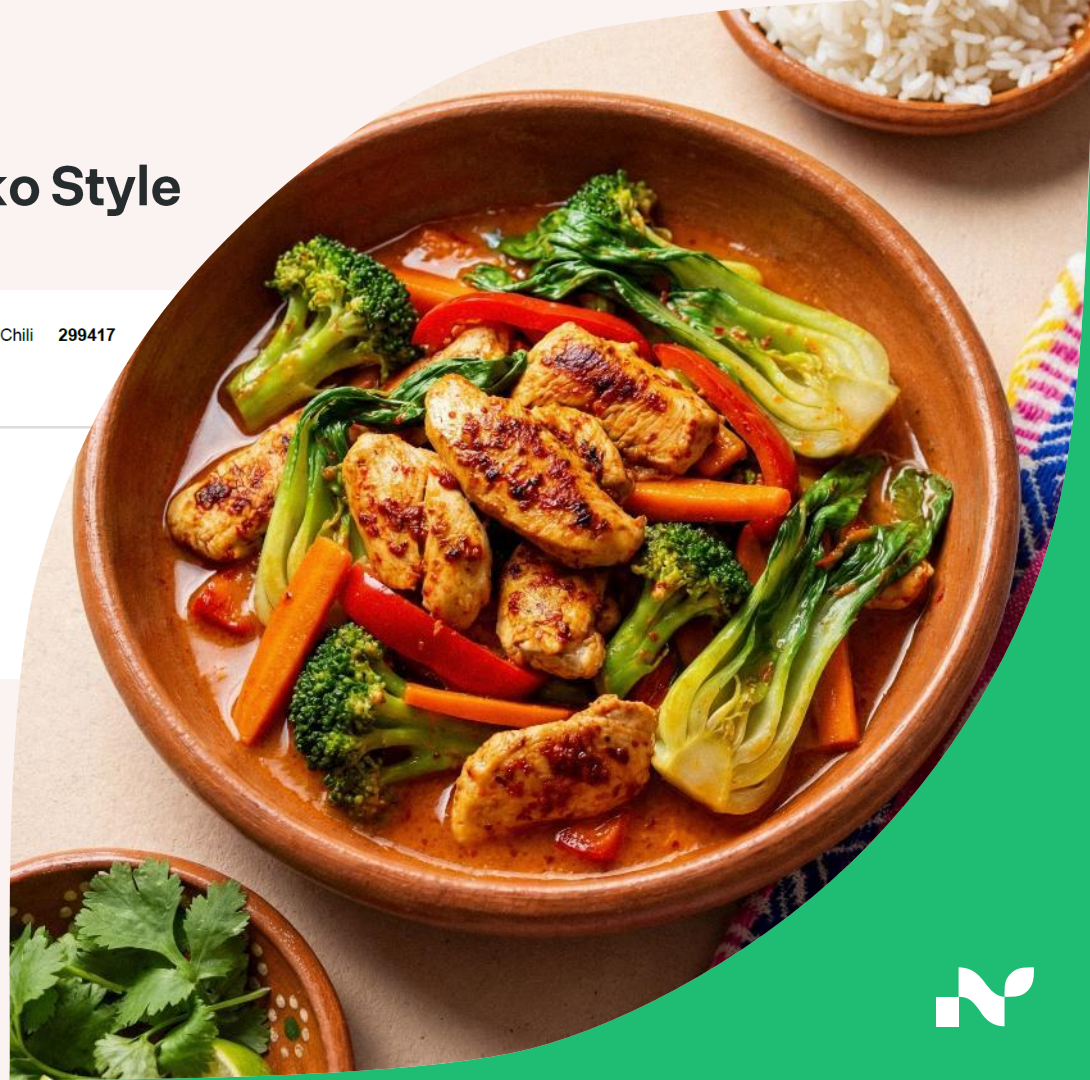
0,45 kg BBQ-Fix Lemongrass Chili 299417  
0,80 kg Trinkwasser  
0,45 kg Speiseöl

## VERARBEITUNG

1. Trockenmarinade klumpenfrei mit Wasser und Öl anrühren
2. Hähnchenfleisch und Gemüse mischen
3. BBQ-Fix Lemongrass Chili Marinade gleichmäßig unterheben

## ZUBEREITUNG

1. In der Pfanne: 8-10 Minuten
2. Es kann mit Tomatensaft abgelöscht werden



# BBQ-Fix Lemongrass Chili

## Produktbeschreibung:

- vollwürzig, pikant mit Chili, Koriander und Zitronengras
- mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Gewürze, Speisesalz, Zitronensaftpulver (Zitronensaftkonzentrat, Maltodextrin), Zucker, Stärke, Gewürzextrakte, Kräuter, Zitronengrasextrakt.

**Zugabe:** 30-35 g/kg

**Marke:** Wiberg

**Art. Nr.:** 299417, 1 kg



# Schweine-Geschnetzeltes Mexiko Style

## MATERIAL

70,00 kg	Schweinegeschnetzeltes	
10,00 kg	Speck, gewürfelt	
9,00 kg	Zuckermais Konserve abgetropft	
9,00 kg	Kidney-Bohnen Konserve abgetropft	
2,00 kg	Zwiebeln in Scheiben	249990

## ZUTATEN PRO KG

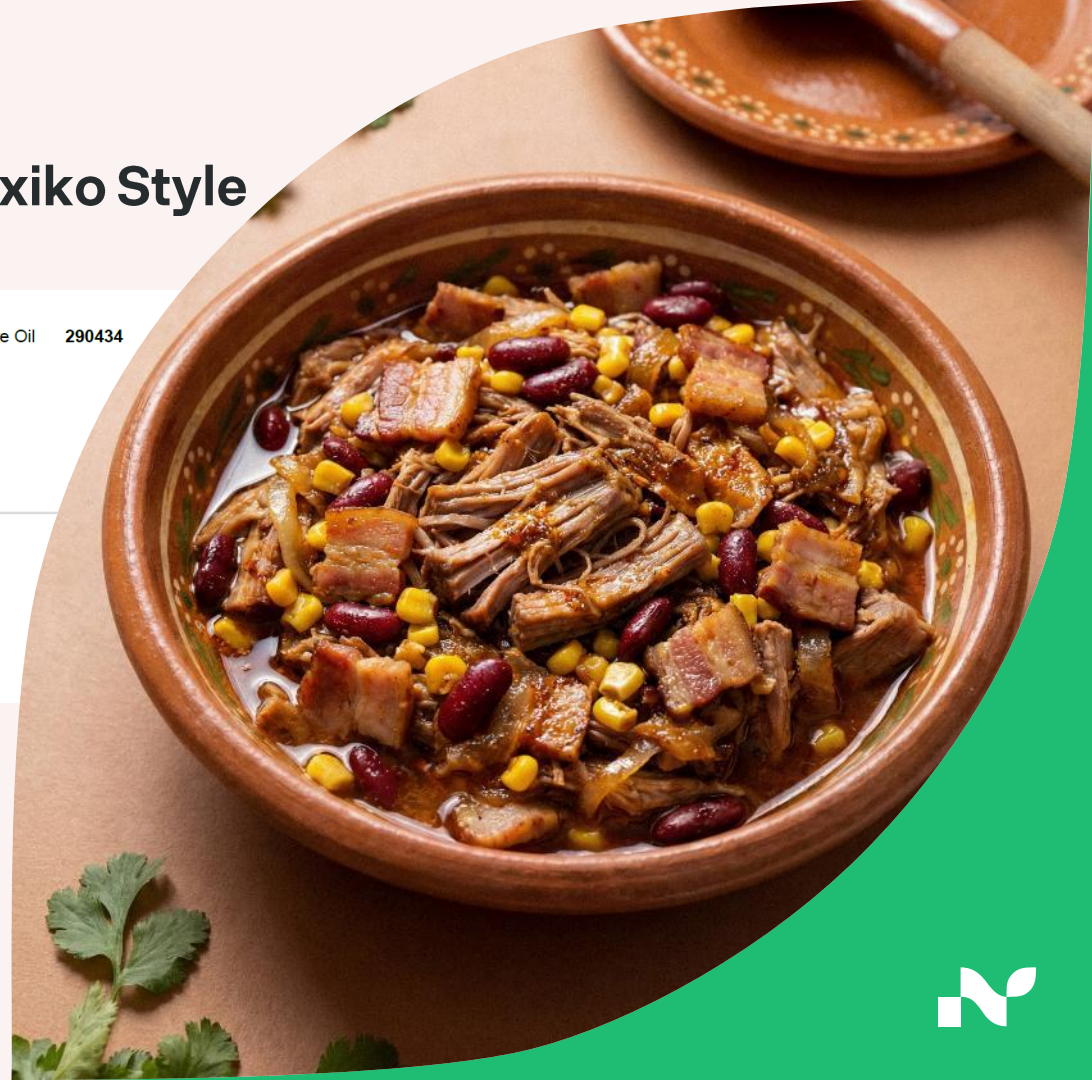
100,00 g	Mexiko Marinade Pure Oil	290434
----------	--------------------------	--------

## VERARBEITUNG

1. Alle Zutaten gleichmäßig vermengen

## ZUBEREITUNG

1. In der Pfanne: Alle Zutaten scharf 5-6 Minuten anbraten



# Mexiko Marinade Pure Oil

## Produktbeschreibung:

- deftig, pikant mit Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chili
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Dextrose, Gewürzextrakte.

**Zugabe:** 70-100 g/kg

**Marke:** Gewürzmüller

**Art. Nr.:** 290434, 4 kg



# Minutensteak Asado Burger

## MATERIAL

100,00 kg Rinderhüfte, Steaks

## ZUTATEN PRO KG

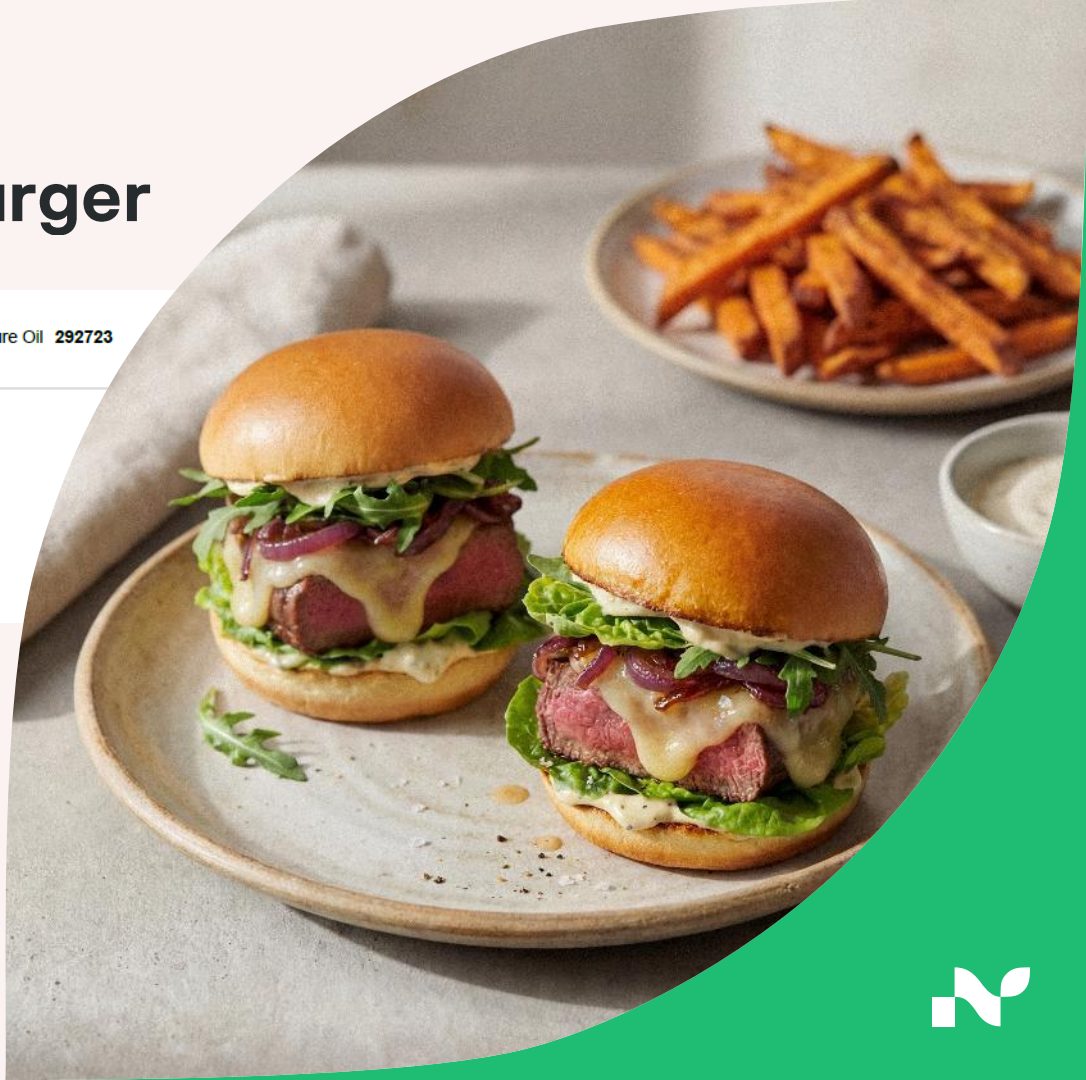
100,00 g American Marinade Pure Oil 292723

## VERARBEITUNG

1. Die Steaks gleichmäßig mit der American Marinade Pure Oil bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Pfanne: 2-3 Minuten scharf anbraten
2. Grill: bei starker Hitze 2-3 Minuten
3. Besonders gut geeignet für Steakburger



# American Marinade Pure Oil

## Produktbeschreibung:

- vollaromatisch, süßlich mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Zucker, Gewürze, Speisesalz, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Tomate, Gewürzextrakte, Aromen.

**Zugabe:** 70-100 g/kg

**Marke:** Gewürzmüller

**Art. Nr.:** 292723, 4 kg



# Taco Füllung

## MATERIAL

47,00 kg	Trinkwasser, Fond	
30,00 kg	Rinderhack, scharf angebraten	
10,00 kg	Gemüsezwiebel roh, Scheiben scharf angebraten	
10,00 kg	Gemüsepaprika bunt, scharf angebraten	
1,00 kg	Apfelstücke, geschwefelt	240329
2,00 kg	Apfelsaft	

## ZUTATEN PRO KG

130,00 g	Chili con Carne KQ	277580
3,00 g	Knoblauch in Scheiben	249864

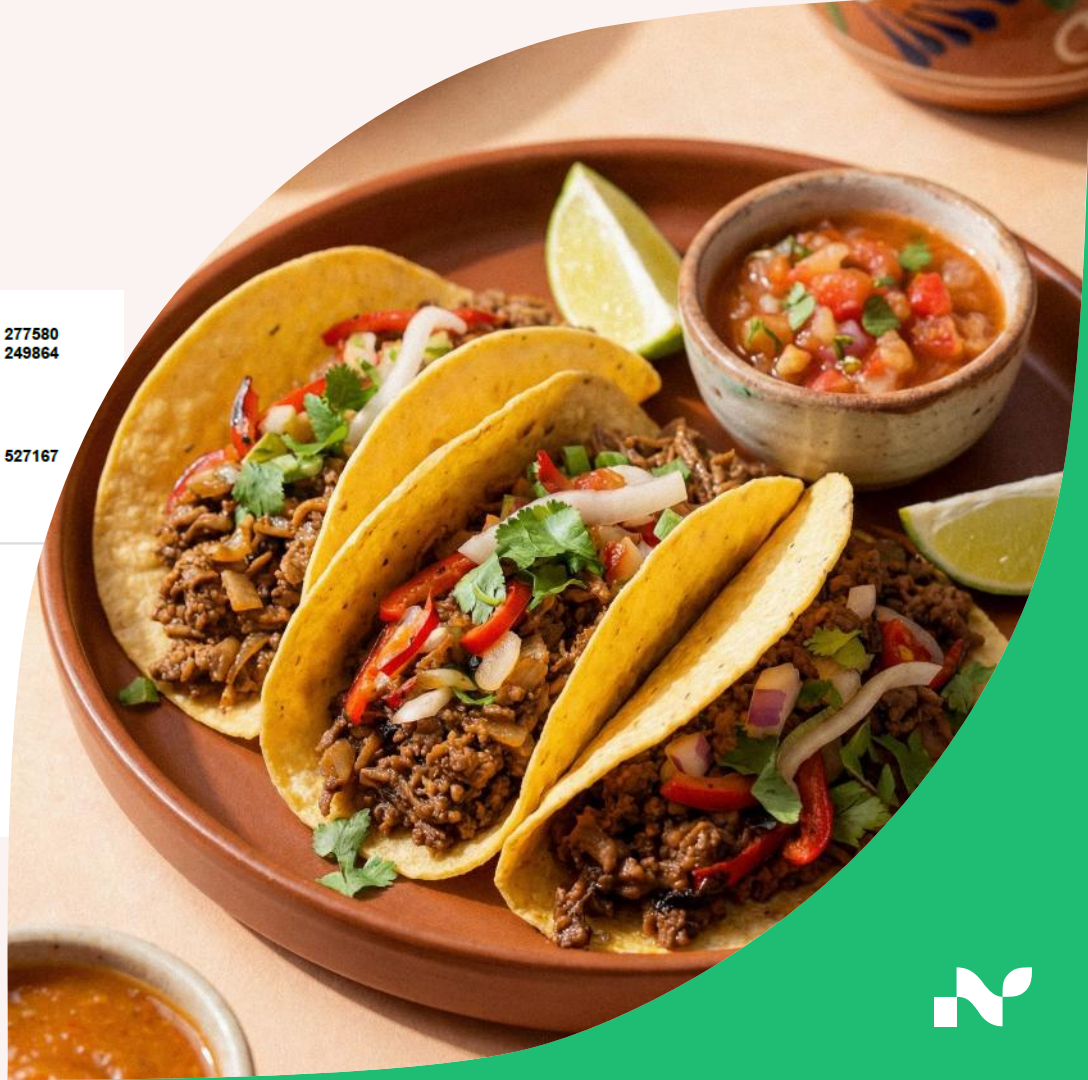
## WURSTHÜLLE

Schnelle Küche NK 60/30 WI-BAR® TRANSPARENT (NICHT rauchdurchlässig)	527167
--	--------

## VERARBEITUNG

1. Die geschwefelten Apfelstücke in Apfelsaft einlegen
2. Chili con Carne KQ gleichmäßig in Trinkwasser einmischen und 15 Minuten quellen lassen
3. Restliche Zutaten unterheben
4. Masse ohne Vakuum in Würsthüllen füllen, Füllgeschwindigkeit 50 %
5. Bei 85°- 95°C für ca.120 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur von > 85°C erreicht ist
6. Auskühlen und bei < 2°C lagern

1. Das Sterilisieren in Gläser oder Dosen ist auch möglich
2. Sterilisieren: bei 105 °C – 108 °C auch geeignet als Halbkonserven
3. F Wert 0,4 - 0,7, Dreiviertelkonserven F Wert 0,8 – 1,5
4. oder als Vollkonserven (4 Jahre 24 °C) bei einem F Wert von maximal 5,0



# Chili con Carne KQ

## Produktbeschreibung:

- rustikale, fleischbetonte Mischung mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Chili
- mit groben Gewürzbestandteilen
- kaltquellend
- geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren
- gefrier- und taustabil
- für Gerichte von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Gemüse
- E412, E1442
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Gewürze, Trockenglucosesirup, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Tomate, Karotte, Karamellpulver (Karamellzuckersirup, Maltodextrin), natürliche Aromen, Würze, geräuchertes Salz (Salz, Rauch), Verdickungsmittel: E412, Kräuter, Gewürzextrakte.

**Zugabe:** 130 g/kg

**Marke:** Wiberg

**Art. Nr.:** 277580, 1 kg



# USA

## Inspirationen



# Spare Ribs Smoky

## MATERIAL

100,00 kg Spare Ribs

## ZUTATEN PRO KG

100,00 g Spare Ribs Smoky Marinade **308464**  
Pure Oil

## VERARBEITUNG

1. Die 5–7 vorderen Brustrippen vom Schwein verwenden. Allerdings ist darauf zu achten, dass dieses Stück noch reichlich mit Fleisch versehen ist
2. Die Brustrippe sollte zusammenhängend sein
3. Von der Innenseite die Haut abziehen und die Brustrippe mit der Spare Ribs Smoky Marinade Pure Oil gleichmäßig einstreichen
4. Marinierzeit: 12 Stunden

## ZUBEREITUNG

Im Ofen: ca. 30 Minuten backen oder grillen



# Spare Ribs Smoky Marinade Pure Oil

## Produktbeschreibung:

- herzhaft mit Pfeffer, Paprika und leichter Honig- und Rauchnote
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Zuckerrübensirup, Gewürze, Speisesalz, Zucker, Apfelkonzentrat, Honig, Karamellzuckersirup, Kräuter, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Dextrose, Gewürzextrakte, geräuchertes Maltodextrin (Maltodextrin, Rauch), geräuchertes Salz (Salz, Rauch).

**Zugabe:** 80-100 g/kg

**Marke:** Gewürzmüller

**Art. Nr.:** 308464, 4 kg



# Chicken Drums Texas

## MATERIAL

100,00 kg Hähnchenkeulen

## ZUTATEN PRO KG

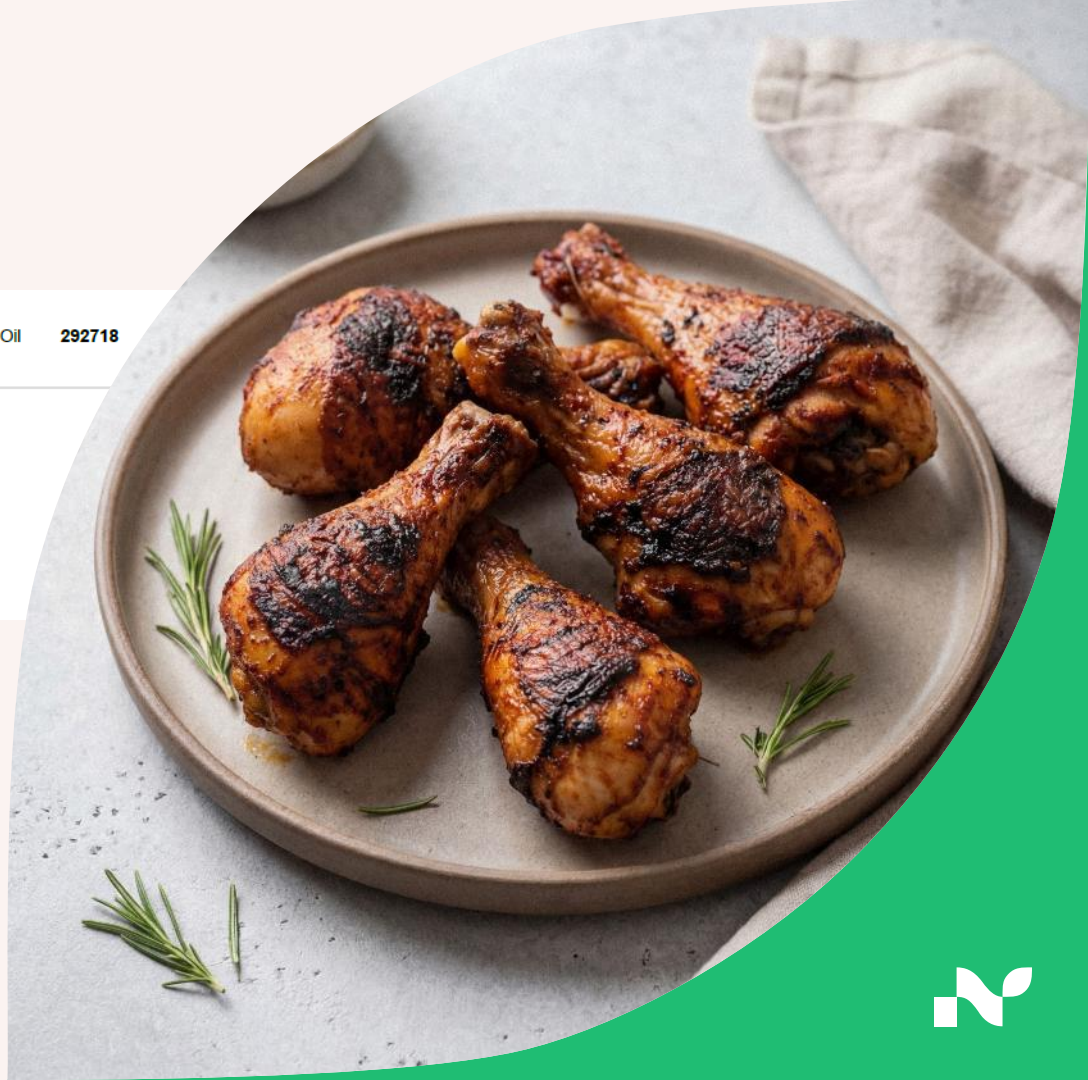
100,00 g Texas Marinade Pure Oil **292718**

## VERARBEITUNG

Die Hühnerkeulen gleichmäßig mit der Texas Marinade Pure Oil vermengen

## ZUBEREITUNG

1. Ofen: bei 160 °C ca. 30 Minuten backen
2. Grill: bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten



# Texas Marinade Pure Oil

## Produktbeschreibung:

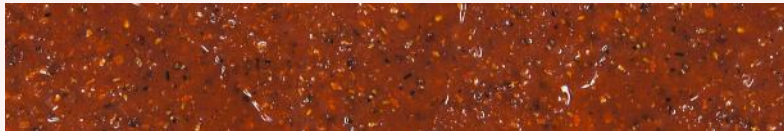
- vollwürzig, fleischbetont mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Zucker, Dextrose, Gewürzextrakte, Aroma.

**Zugabe:** 70-100 g/kg

**Marke:** Gewürzmüller

**Art. Nr.:** 292718, 4 kg



# Minutensteak American

## MATERIAL

100,00 kg Rinderhüfte, Steaks

## ZUTATEN PRO KG

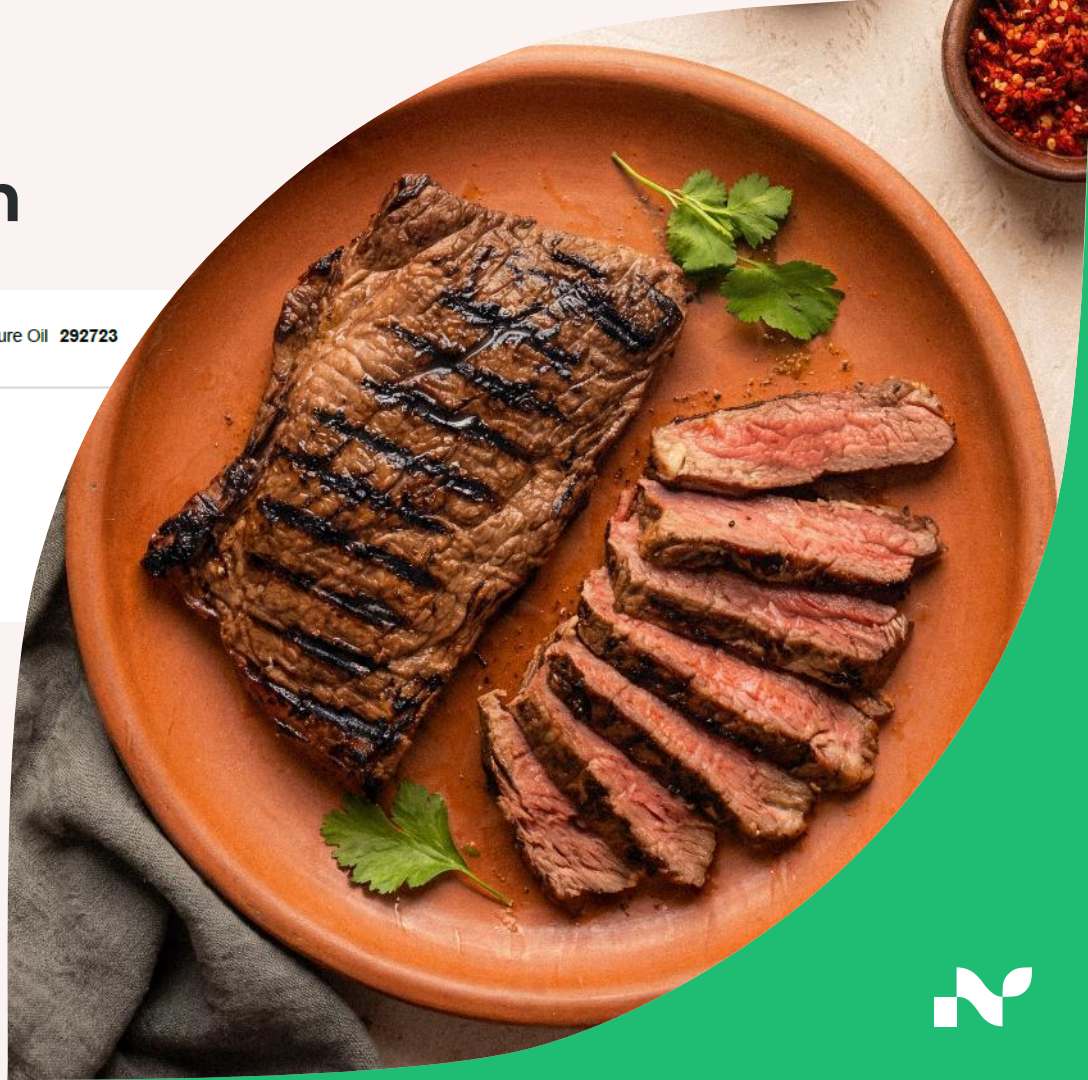
100,00 g American Marinade Pure Oil 292723

## VERARBEITUNG

1. Die Steaks gleichmäßig mit der Marinade bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Pfanne: 2-3 Minuten scharf anbraten
2. Grill: bei starker Hitze 2-3 Minuten grillen
3. Besonders gut geeignet für Steakburger



# American Marinade Pure Oil

## Produktbeschreibung:

- vollaromatisch, süßlich mit Zwiebel, Pfeffer, Paprika
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Zucker, Gewürze, Speisesalz, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Tomate, Gewürzextrakte, Aromen.

**Zugabe:** 80-100 g/kg

**Marke:** Gewürzmüller

**Art. Nr.:** 292723, 4 kg



# Westernröllchen

## MATERIAL

- 80,00 kg Schweinenacken, dünne Scheiben, 3 mm
- 10,00 kg Mini-Maiskolben, frisch oder gegart
- 10,00 kg Schwein Bauchspeck roh

## ZUTATEN PRO KG

- 100,00 g Western Marinade Pure Oil **290427**

## VERARBEITUNG

1. Nackensteakscheiben gleichmäßig mit Western Marinade Pure Oil vermengen.
2. Maiskolben mit Speckscheiben umwickeln
3. Speck-Maiskolben mit dem dünnen Steak straff umwickeln und mit einem Spieß fixieren

## ZUBEREITUNG

1. Pfanne: 5-10 Minuten anbraten
2. Grill: bei starker Hitze 2-3 Minuten



# Western Marinade Pure Oil

## Produktbeschreibung:

- herzhaft mit Paprika, Tomate und Koriander
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Tomate, Dextrose, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Karamell (Glucose-Fructose-Sirup, Maltodextrin, Wasser), Aroma, Gewürzextrakte.

**Zugabe:** 70-100 g/kg

**Marke:** Gewürzmüller

**Art. Nr.:** 290427, 4 kg



# KANADA

## Inspirationen



# Chicken Wings Canada Style

## MATERIAL

- 92,20 kg Hähnchenflügel
- 4,60 kg Trinkwasser
- 3,20 kg Speiseöl

## ZUTATEN PRO KG

35,00 g BBQ-Fix Smokey Santa Fe 299415

## ZUTATEN

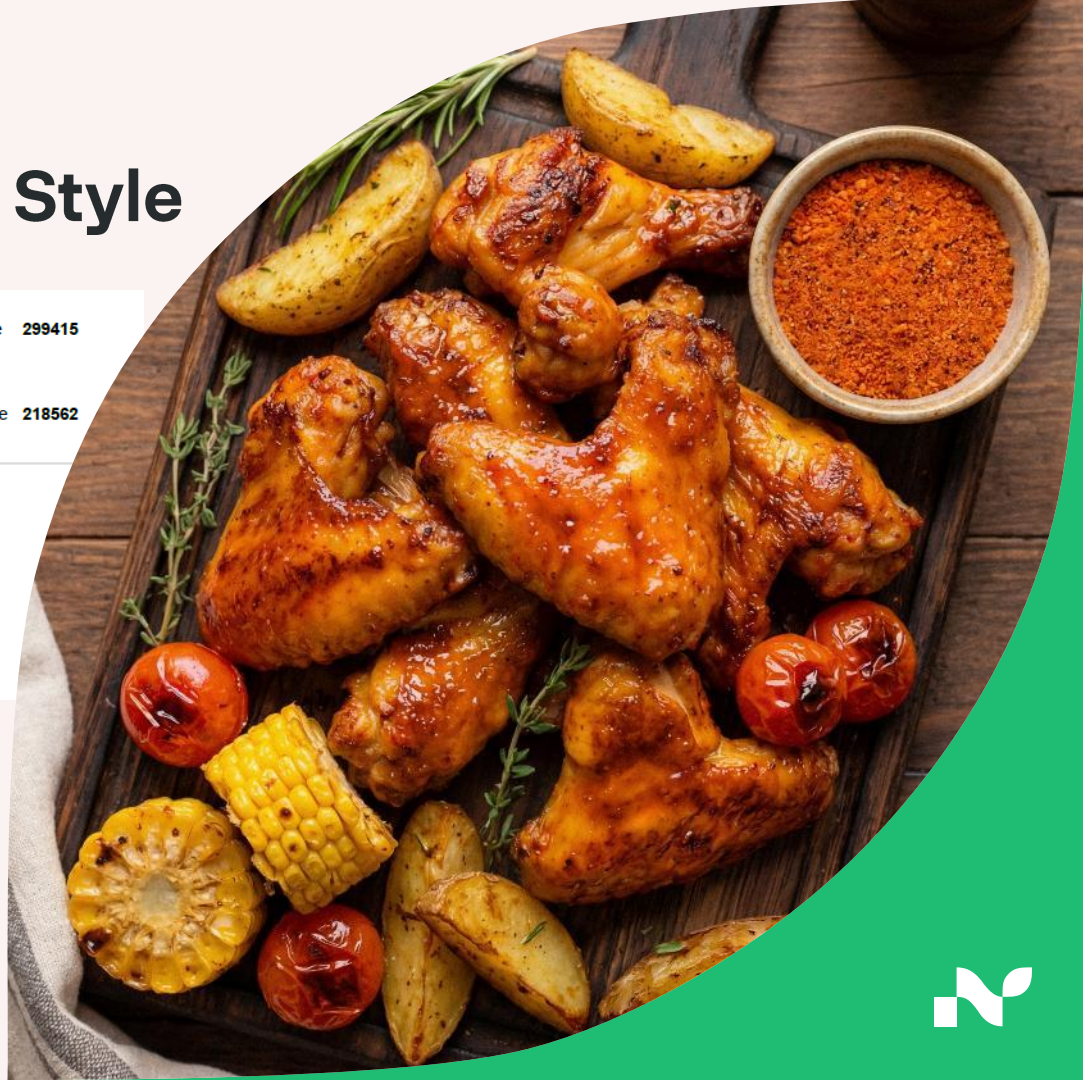
Smoked Honey BBQ Sauce 218562

## VERARBEITUNG

1. Trockenmarinade klumpenfrei mit dem Trinkwasser und Speiseöl anrühren
2. Die Marinade auf die Flügel geben und gleichmäßig verteilen oder aufblenden
3. Nach dem Backen oder grillen mit Smoked Honey BBQ 218562 glasieren

## ZUBEREITUNG

1. Ofen: bei 160°C für 25 Minuten backen oder grillen
2. Grill: bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten



# BBQ-Fix Smokey Santa Fe

## Produktbeschreibung:

- deftig mit Knoblauch, Pfeffer, Paprika und Rauchnote
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Gewürze, Speisesalz, Zucker, Zitronensaftpulver (Zitronensaftkonzentrat, Maltodextrin), geräuchertes Maltodextrin (Maltodextrin, Rauch), geräuchertes Salz (Salz, Rauch), Stärke, Dextrose, Gewürzextrakte, Aroma.

**Zugabe:** 35-40 g/kg

**Marke:** Wiberg

**Art. Nr.:** 299415, 1 kg



# Lachssteak Smokey BBQ

## MATERIAL

100,00 kg Lachssteaks

## ZUTATEN PRO KG

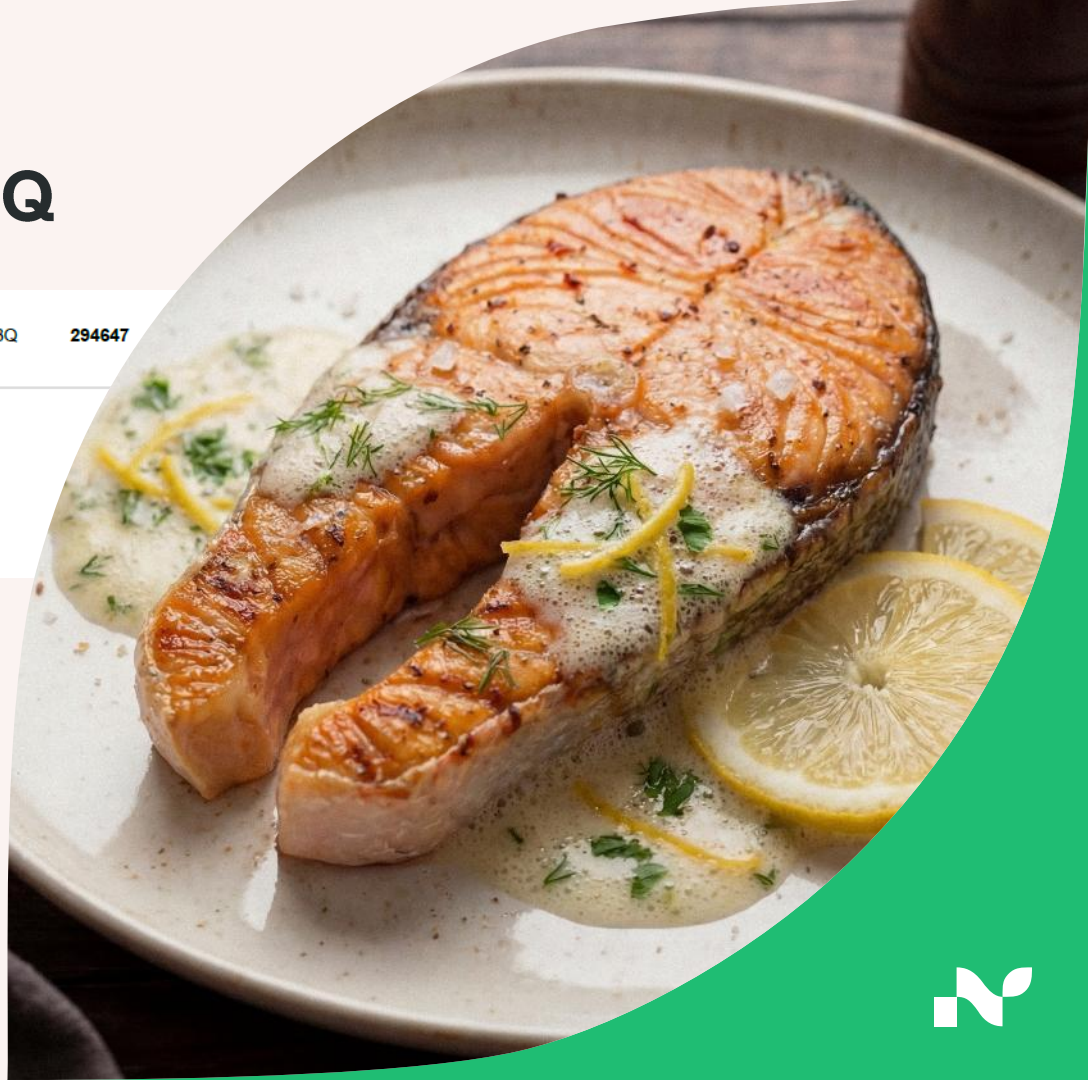
80,00 g Primobel Smokey BBQ **294647**

## VERARBEITUNG

1. Die Lachsfiletsteaks von beiden Seiten gleichmäßig mit Smokey BBQ Marinade bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. In der Pfanne oder Grill ca. 3-5 Minuten braten oder grillen



# Primobel Smokey BBQ

## Produktbeschreibung:

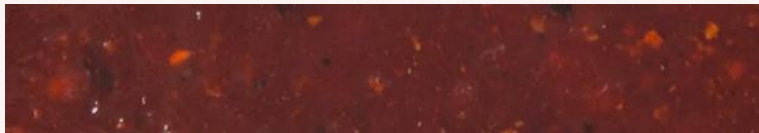
- vollaromatisch, rauchig mit Paprika und Senf
- ohne Geschmacksverstärker

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Speisesalz, Gewürze (mit Senf), Zucker, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Rapsöl ganz gehärtet, Aromen, Karamellzuckersirup, Dextrose, geräuchertes Maltodextrin (Maltodextrin, Rauch).

**Zugabe:** 70-100 g/kg

**Marke:** Wiberg

**Art. Nr.:** 294647, 4 kg



# Hähnchen Drums

## MATERIAL

100,00 kg Hähnchenunterkeule, mit  
Haut

## ZUTATEN PRO KG

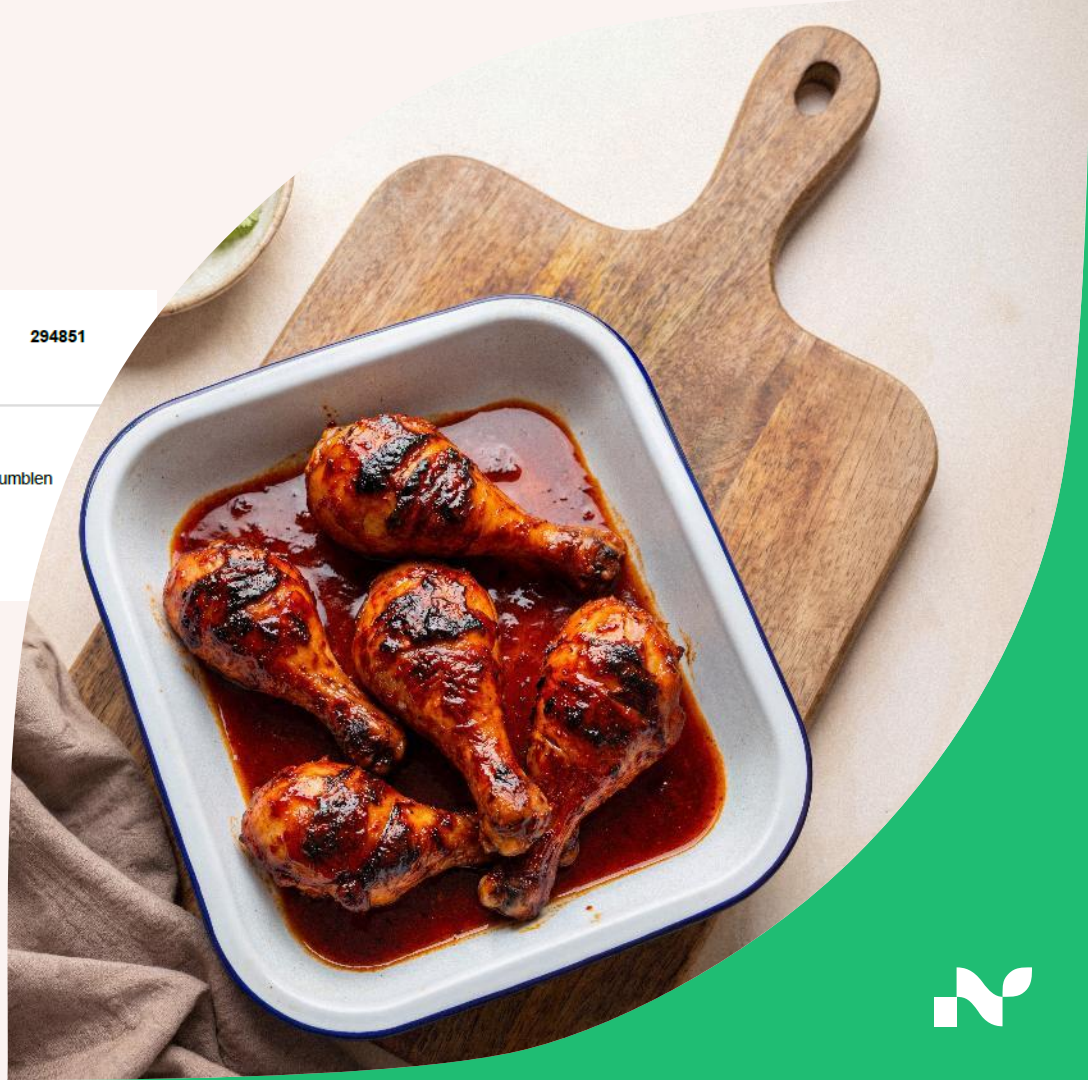
100,00 g Primolio Grilled Chicken **294851**

## VERARBEITUNG

1. Die Hähnchenstücke gleichmäßig mit Primolio Grilled Chicken Marinade bestreichen oder kurz auftumbeln

## ZUBEREITUNG

1. Ofen: bei mind. 160°C ca. 30 Minuten backen oder grillen



# Primolio Grilled Chicken

## Produktbeschreibung:

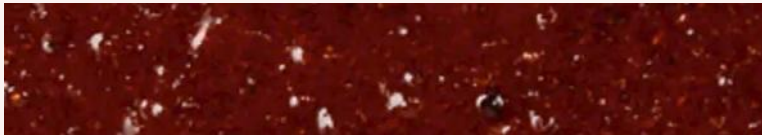
- vollaromatisch mit Braten-/ Grillgeschmack und Geflügelnote
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, geräuchertes Paprikapulver (Paprikapulver, Rauch), Zucker, Rapsöl ganz gehärtet, Kräuter, Gewürzextrakte, natürliche Aromen.

**Zugabe:** 80-100 g/kg

**Marke:** Wiberg

**Art. Nr.:** 294851, 4 kg



# Canadian Spare Ribs

## MATERIAL

100,00 kg Spare Ribs

## ZUTATEN PRO KG

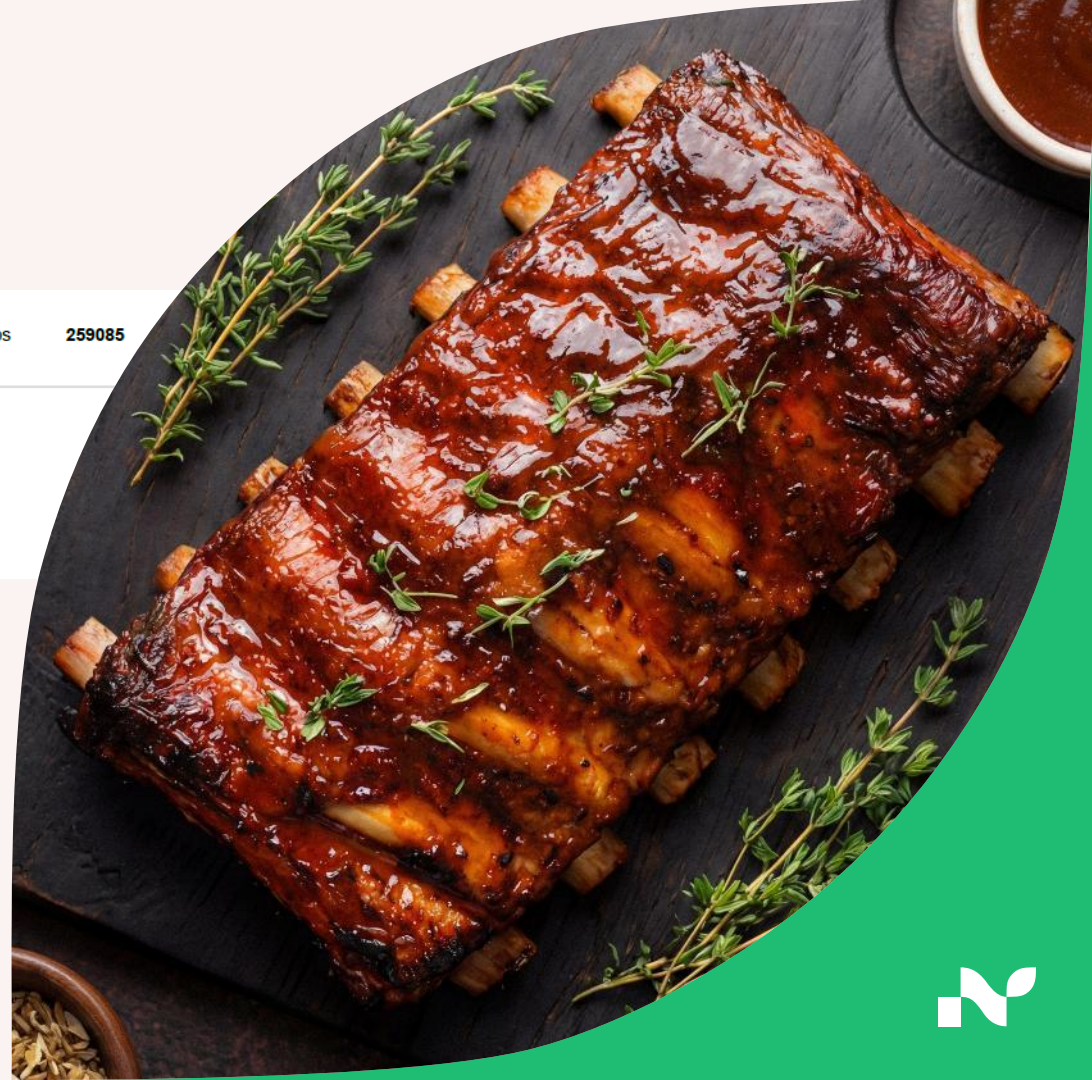
100,00 g Primofresh Spare Ribs **259085**

## VERARBEITUNG

Die Rippchen mit der Primofresh Spare Ribs Marinade gleichmäßig einstreichen

## ZUBEREITUNG

Ofen: bei 160°C für ca. 30 Minuten backen oder grillen



# Primofresh Spare Ribs

## Produktbeschreibung:

- vollwürzig mit Tomaten- und Zwiebelnote
- E270, E412, E415
- Novapure (ohne Geschmacksverstärker, ohne Allergene)

**Deklarationsvorschlag:** Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Aromen, Gewürzextrakte, Branntweinessig, Würze, Tomatenpulver, Säuerungsmittel: E270, Verdickungsmittel: E415, E412.

Zugabe: 80-100 g/kg

Marke: Wiberg

Art. Nr.: 259085, 4 kg



# Innovationen mit Geschmack

