




Hybrid-Produkte



Hybrid-Food kombiniert unterschiedliche Lebensmittel miteinander. Bei uns vereinen sich hochwertige Proteine aus Fleisch und Pflanzen mit gesundem Gemüse zu unserer neuen Hybrid-Produktlinie. Das Ergebnis sind Wurst- und Fleischspezialitäten für Genießer, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten ohne Geschmackskompromisse eingehen zu müssen.

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	
302001 .001	Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst CL/AF	1,5 kg Beutel	Compound mit Pfeffer, Ingwer und Koriander, für Hybrid-Fleischprodukte wie gebrühte Bratwurst oder Hackbraten.	
302002 .001	Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst pikant CL/AF	1,5 kg Beutel	Compound mit Pfeffer, Chili, Paprika und Muskat, für Hybrid-Fleischprodukte wie pikante Bratwurst oder feurige Hackbraten.	
302003 .001	Nuba-Kombi Hybrid BBQ Bratwurst CL/AF	1,5 kg Beutel	Compound mit Pfeffer, Paprika, Chili, Basilikum und Thymian, für Hybrid-Fleischprodukte wie BBQ-Bratwurst.	

BBQ Geflügelbratwurst mit Mais, gebrüht

Zutaten

- 60 kg Geflügelhackfleisch
- 40 kg Mais, TK
- 3,1 kg **Nuba-Kombi Hybrid BBQ Bratwurst CL/AF**
(Art. Nr. 302003)

Herstellung/Zubereitung

Geflügelhackfleisch auf eine Körnung von 3 mm wolfen. Nuba-Kombi Hybrid BBQ Bratwurst CL/AF zugeben und bis 9 °C auf Bindung mengen. Den tiefgefrorenen Mais auf 3 - 5 mm wolfen, dem vorbereiteten Geflügelhackfleisch untermischen und bis auf 10 °C auf Bindung mengen. Anschließend die Brätmasse in Schweinedärme Kaliber 26/28 mm oder in Saitlinge Kaliber 22/24 mm füllen. Bei 72 - 74 °C auf eine Kerntemperatur von 70 - 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten 3 - 4 Minuten braten.



Frische Bratwurst mit Broccoli-Gemüse-Mix

Zutaten

60 kg	Schweinefleisch S II	
32 kg	Trinkwasser	
8 kg	Broccoli-Gemüse-Mix CL/AF	(Art. Nr. 529300)
3 kg	Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst CL/AF	(Art. Nr. 302001)

Hilfsmittel

Schweinedarm Kal. 28/30



Herstellung/Zubereitung

Broccoli-Gemüse-Mix CL/AF 1 : 4 mit Trinkwasser für 4 - 6 Stunden vorquellen lassen. Broccoli-Gemüse-Mix CL/AF gut ausdrücken, mit Schweinefleisch und Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst CL/AF mischen. Anschließend im Misch-/ Füllwolf auf die gewünschte Körnung wolfen und in Schweinedärme Kaliber 28/30 füllen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten 3 - 4 Minuten braten.

Bratwurst -pikant- mit Mexico-Gemüse-Mix

Zutaten

60 kg	Schweine- oder Rinderhackfleisch	
40 kg	Mexico Gemüsemix	
4,3 kg	Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst -pikant- CL/AF	(Art. Nr. 302002)

Herstellung/Zubereitung

Schweine- oder Rinderhackfleisch auf eine Körnung von 3 mm wolfen, Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst -pikant- CL/AF zugeben und bis 9 °C auf Bindung mengen. Den tiefgefrorenen Mexico Gemüsemix auf 3 -5 mm wolfen, dem vorbereiteten Hackfleisch untermischen und bis 10 °C auf Bindung mengen. Anschließend die Brätmasse in Schweinedärme Kaliber 26/28 mm oder in Saitlinge Kaliber 22/24 mm füllen. Bei 72 - 74 °C auf eine Kerntemperatur von 70 - 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten 3 - 4 Minuten braten.



Aufschnitt mit Erbsenprotein und Gemüse

Zutaten

30 kg	Schweinefleisch S II	
20 kg	Schweinespeck S VIII	
20 kg	Schwerbeneis	
17 kg	Mexico Gemüsemix, TK	
15 kg	Trinkwasser	
10 kg	Schweinebacken S VI	
5 kg	Erbsenprotein 80 CL/AF	(Art. Nr. 436430)
1,8 kg	Nitritpökelsalz	
0,6 kg	Elite 70 Sonderklasse CL/AF	(Art. Nr. 241002)
0,5 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF	(Art. Nr. 415500)
0,48 kg	Nuba-Würzrot CL/AF	(Art. Nr. 500305)
0,4 kg	Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF	(Art. Nr. 453000)



Herstellung/Zubereitung

S II, S VI und S VIII auf 3 mm wolfen und gut kühlen. Gewolfte Material mit Erbsenprotein 80 CL/AF, Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF, Nuba-Würzrot CL/AF und Elite 70 Sonderklasse CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C Scherbeneis auf 2 - 3 Portionen zugeben, bei ca. 9 °C das Trinkwasser zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern. Im Anschluss das Tiefkühlgemüse bis auf die gewünschte Körnung einkuttern. In Kunstdärme Kaliber 90 mm füllen und bei ca. 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70 - 72 °C brühen. Anschließend im Wasserbad kühlen oder duschen.

Aufschnitt mit Brokkoli und Karotten

Zutaten

28 kg	Schweinefleisch S II	
20 kg	Schweinespeck S VII	
20 kg	Brokkoli, TK	
20 kg	Karotten	
12 kg	Scherbeneis	
1,75 kg	Nitritpökelsalz	
0,6 kg	Elite 70 Sonderklasse CL/AF	(Art. Nr. 241002)
0,5 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF	(Art. Nr. 415500)
0,4 kg	Nuba-Würzrot CL/AF	(Art. Nr. 500305)
0,4 kg	Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF	(Art. Nr. 453000)



Herstellung/Zubereitung

S II und S VII auf 3 mm wolfen und gut kühlen. Gewolfte Material mit Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF, Nuba-Würzrot CL/AF und Elite 70 Sonderklasse CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C Scherbeneis auf 2 - 3 Portionen zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern. Im Anschlss das Tiefkühlgemüse bis auf die gewünschte Körnung einkuttern. In Kunstdärme Kaliber 90 mm füllen und bei ca. 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70 - 72 °C brühen. Anschließend im Wasserbad kühlen oder duschen.

Wiener/Brühwürstchen mit Erbsenprotein

Zutaten

30 kg	Schweinefleisch S II	
20 kg	Scherbeneis	
18 kg	Schweinespeck S VIII	
17 kg	Mexico Gemüsemix, TK	
15 kg	Trinkwasser	
12 kg	Schweinebacken S VI	
5 kg	Erbsenprotein 80 CL/AF	(Art. Nr. 436430)
1,5 kg	Nitritpökelsalz	
0,6 kg	Wiener/Frankfurter -würzstark- CL/AF	(Art. Nr. 277050)
0,5 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF	(Art. Nr. 415500)
0,48 kg	Nuba-Würzrot CL/AF	(Art. Nr. 500305)
0,4 kg	Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF	(Art. Nr. 453000)



Herstellung/Zubereitung

S II, S VI und S VIII auf 3 mm wolfen und gut kühlen. Gewolfte Material mit Erbsenprotein 80 CL/AF, Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF, Nuba-Würzrot CL/AF und Wiener/Frankfurter -würzstark- CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C Scherbeneis auf 2 - 3 Portionen zugeben, bei ca. 9 °C das Trinkwasser zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern. Im Anschluss das Tiefkühlgemüse bis auf die gewünschte Körnung einkuttern. In Saitlinge Kaliber 24/26 füllen, bei ca. 56 °C auf die gewünschte Rauchintensität räuchern und bei 75 - 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen.

Fleischkäse mit Erbsenprotein und Gemüse

Zutaten



30 kg	Schweinefleisch S II	
20 kg	Scherbeneis	
18 kg	Schweinespeck S VII	
17 kg	Mexico Gemüsemix, TK	
12 kg	Schweinebacken S VI	
5 kg	Erbsenprotein 80 CL/AF	(Art. Nr. 436430)
1,8 kg	Nitritpökelsalz	
0,6 kg	Bayrischer Backleberkäse CL/AF	(Art. Nr. 273002)
0,5 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF	(Art. Nr. 415500)
0,48 kg	Nuba-Würzrot CL/AF	(Art. Nr. 500305)
0,4 kg	Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF	(Art. Nr. 453000)






Herstellung/Zubereitung

S II, S VI und S VIII auf 3 mm wolfen und gut kühlen. Gewolfte Material mit Erbsenprotein 80 CL/AF, Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF, Nuba-Würzrot CL/AF und Bayrischer Backleberkäse CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C Scherbeneis auf 2 - 3 Portionen zugeben, bei ca. 9 °C das Trinkwasser zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern. Tiefkühlgemüse auf gewünschte Körnung einkuttern und das Brät in Fleischkäseformen füllen. Im Umluftofen bei ca. 120 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C backen. Um eine braune Kruste zu bekommen, muss die Temperatur die letzten 15 Minuten evtl. erhöht werden.

Fix-Saucen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
841000	Sauce-Fix Tomate CL Pikant gewürzte, universell einsetzbare Tomatensauce		840000	Sauce-Fix Buttermilch Hell Helle, universell einsetzbare Buttermilchsauce	

Gewürze

542501	Chili Con Carne Mix CL/AF Paprika, Zwiebeln, Chili und Pfeffer		529800	Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF Grobe Mischung mit Quinoa, Roter Bete und Karotten	
542700	Lasagne-Mix Paprika, Zwiebeln, Chili und Pfeffer				

Chili Con Carne mit Quinoa und Rote Bete



Bei diesem Rezept passen statt der Gemüsemischung Quinoa-Fix Rote-Bete CL/AF auch Sojaproteintexturat 50 -kosher- oder anderen Proteintexturate.

Zutaten

- 4800 g **Sauce-Fix Tomate CL** (Art. Nr. 841000)
- 2000 g Kidneybohnen, Dose
- 1000 g Geflügel-, Schweine-, oder Rinderhackfleisch
- 1000 g Mais, Dose
- 750 g Trinkwasser zum Anquellen
- 250 g **Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF** (Art. Nr. 529800)
- 200 g **Chili Con Carne Mix CL/AF** (Art. Nr. 542501)

Herstellung/Zubereitung

Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF mit Trinkwasser anquellen, Flüssigkeit muss vollständig absorbiert sein. Anschließend zusammen mit Rinderhackfleisch körnig anbraten, dabei mit Chili Con Carne Mix CL/AF würzen und Sauce-Fix Tomate CL homogen einrühren. Dann Kidneybohnen zugeben, homogen durchrühren und auf gewünschte Konsistenz reduzieren.



Lasagne Quinoa-Rote Bete

Zutaten

800 g	Sauce-Fix Tomate CL	(Art. Nr. 841000)
800 g	Sauce-Fix Buttermrahm Hell	(Art. Nr. 840000)
400 g	Hackfleisch, gemischt	
300 g	Trinkwasser zum Anquellen	
250 g	Lasagnenudeln	
100 g	Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF	(Art. Nr. 529800)
70 g	Reibekäse	
30 g	Lasagne-Mix	(Art. Nr. 542700)

Herstellung/Zubereitung

Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF mit Trinkwasser anquellen, Flüssigkeit muss vollständig absorbiert sein. Anschließend zusammen mit dem Hackfleisch körnig anbraten, dabei mit Lasagne-Mix würzen und Sauce-Fix Tomate CL homogen einrühren. Den Boden der Menüschale mit Sauce-Fix Buttermrahm Hell bedecken und eine Lage Lasagnenudeln auflegen. Über die Lasagnenudeln eine Schicht Tomaten-Hackfleisch-Quinoasauce gießen und wieder eine Lage Lasagnenudeln auflegen. Dies im Wechsel wiederholen, über die letzte Schicht Lasagnenudeln nur Sauce-Fix Buttermrahm Hell gießen. Zum Schluss den geriebenen Käse aufstreuen. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 °C ca. 40 Minuten goldgelb überbacken. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 °C ca. 40 Minuten goldgelb überbacken.

Bei dieser Spezialität gibt es viele weitere kulinarische Varianten und Kombinationsmöglichkeiten, z.B. Spinat-Lasagne oder Lauch-Pastinaken-Lasagne. Damit wird Ihr Kunde immer wieder aufs Neue überrascht.

Hackbraten/Frikadellen mit Erbsen

Zutaten

60 kg Geflügel-, Schweine-, Rinderhackfleisch

40 kg Erbsen, TK

2,8 kg **Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst CL/AF** (Art. Nr. 302001)

Herstellung/Zubereitung

Geflügel-, Schweine-, Rinderhackfleisch auf eine Körnung von 3 mm wolfen, Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst CL/AF zugeben und bis 9 °C auf Bindung mengen. Die tiefgefrorenen Erbsen auf 3 - 5 mm wolfen, dem vorbereiteten Hackfleisch untermischen und bis 10 °C auf Bindung mischen. Anschließend die Brätmasse für Hackbraten in Alu-Einwegformen setzen, für Frikadellen portionieren und in die gewünschte Form bringen.

Den Hackbraten im Ofen bei 180° C Umluft für 45 - 60 Minuten backen.

Die Frikadellen in der Pfanne von beiden Seiten je 5 - 7 Minuten braten.

Statt Erbsen können natürlich auch andere Gemüsesorten, wie Paprika, Karotten, Mais und Broccoli eingesetzt werden.



CL = ohne Zusatz von Glutamat, Lactose, Gluten, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Nubassa – Taste • Tradition • Technology