

# Heute aktuell:



## Pluspunkte für Butaris

- **Feiner Buttergeschmack beim Braten, Backen, Kochen, Frittieren**
- **Hoch erhitzbar und spritzt nicht** • **Um 20 % ergiebiger als Butter**

Seit Jahrzehnten lieben Feinschmecker BUTARIS. Die hervorragenden Kocheigenschaften haben es zum Liebling der feinen Küche gemacht: Es ist hoch erhitzbar, spritzt nicht und unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte. BUTARIS ist ein Milchprodukt ohne Konservierungsstoffe. Unverwechselbar und millionenfach bewährt in der warmen Küche.

### 100 g Butterschmalz enthalten u.a.:

Energie	897 kcal / 3686 kJ
Vitamine	Vitamin A: 0,85 mg Carotinoide: 0,2 mg Vitamin D: k.A. Vitamin E: 3,6 mg

### Technische Informationen:

Fettgehalt	99,8 % Milchfett
Rauchpunkt	210 °C
Frittieretemperatur	170 – 180 °C
Gewicht Einzelbecher	2,5 kg
Einzel-EAN	40 03514 00009 8
Verkaufseinheit	10 kg-Karton (4 Becher à 2,5 kg)
VKE-EAN	40 03514 00019 7
Gewicht Palette	560 kg
Lagerung	kühl, trocken und lichtgeschützt



**2,5-kg  
Großverbraucher-Gebinde**

Vertrieb durch:

A. Saumweber GmbH 81379 München Tel.: (0 89) 74 2161-0 Fax: (0 89) 74 2161-13  
Bayernland eG 90441 Nürnberg Tel.: (0911) 4140-0 Fax: (0911) 4140-377 Uelzena eG 29525 Uelzen Tel.: (05 81) 8 06-0 Fax: (05 81) 8 06-90 00

# Heute aktuell:



## Pluspunkte für Butaris

- **Feiner Buttergeschmack beim Braten, Backen, Kochen, Frittieren**
- **Hoch erhitzbar und spritzt nicht** • **Um 20 % ergiebiger als Butter**

Seit Jahrzehnten lieben Feinschmecker BUTARIS. Die hervorragenden Kocheigenschaften haben es zum Liebling der feinen Küche gemacht: Es ist hoch erhitzbar, spritzt nicht und unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte. BUTARIS ist ein Milchprodukt ohne Konservierungsstoffe. Unverwechselbar und millionenfach bewährt in der warmen Küche.

### Technische Informationen:

Fettgehalt	99,8 % MilCHFett
Rauchpunkt	210 °C
Frittiertemperatur	170 – 180 °C
Gewicht Einzelbecher	2,5 kg
Einzel-EAN	40 03514 00009 8
Verkaufseinheit	10 kg-Karton (4 Becher à 2,5 kg)
VKE-EAN	40 03514 00019 7
Gewicht Palette	560 kg
Lagerung	kühl, trocken und lichtgeschützt

### 100 g Butterschmalz enthalten u.a.:

Energie	897 kcal / 3686 kJ
Vitamine	Vitamin A: 0,85 mg Carotinoide: 0,2 mg Vitamin D: k.A. Vitamin E: 3,6 mg



**2,5-kg  
Großverbraucher-Gebinde**

Vertrieb durch:

A. Saumweber GmbH 81379 München Tel.: (0 89) 74 2161-0 Fax: (0 89) 74 2161-13  
Bayernland eG 90441 Nürnberg Tel.: (0911) 4140-0 Fax: (0911) 4140-377 Uelzena eG 29525 Uelzen Tel.: (05 81) 8 06-0 Fax: (05 81) 8 06-90 00

# Butaris Rezept-Tipps

## PFEFFERSTEAK MIT GLASIERTEN MÖHREN (20 Portionen)

### Zutaten:

20 Rinderfiletsteaks  
je 160 – 180 g  
80 g schwarzer Pfeffer  
(ganz oder geschrotet)  
8 Knoblauchzehen  
150 g BUTARIS Butterschmalz  
Salz

### Für das Gemüse:

3,5 kg Möhren  
150 g BUTARIS Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
500 ml kräftige Brühe  
1 Bund Basilikum



1. Zuerst das Gemüse vorbereiten: Möhren schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. BUTARIS Butterschmalz in einem flachen Topf oder zwei großen Sauteusen erhitzen, die Möhren zugeben, würzen und mit der Brühe zugedeckt rund 5 Min. dünsten. Beiseite stellen.

2. Für die Steaks den schwarzen Pfeffer im Mörser schroten. Knoblauchzehen mit Schale leicht quetschen. BUTARIS Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen, den Knoblauch zugeben.

Die Steaks mit geschrotetem Pfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt braten. Kurz ruhen lassen, evtl. den Bratensatz ablöschen.

3. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Möhren ohne Deckel bei großer Hitze glasieren, dabei immer wieder durchschwenken. Zum Schluss abschmecken und das Basilikum untermischen. Pfeffersteaks mit dem Möhrengemüse servieren. BUTARIS empfiehlt hierzu Kartoffelgratin oder Polenta.



## KALBSRÖLLCHEN MIT TOMATENSAUCE (80 Portionen)

### Zutaten:

160 kleine, dünne Kalbsschnitzel  
aus der Oberschale je ca. 75 g  
6 – 8 Bund Basilikum  
1,5 kg Frischkäse  
750 g geriebener Parmesan  
500 g Paniermehl, 10 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat  
500 g BUTARIS Butterschmalz

### Für die Sauce:

50 g Zucker  
250 ml Balsamessig  
2 l konzentrierter Kalbsfond  
1 l Tomatenpüree  
1 kg gewürfelte Tomaten  
(Tomates concassé)

Außerdem: Rouladennadeln

1. Kalbsschnitzel wenn nötig leicht plattieren. Für die Füllung: Basilikum waschen, trocken schütteln und fein schneiden, dabei ca. 80 schöne Blättchen für die Garnitur beiseite legen. Kräuter, Frischkäse, Parmesan, Paniermehl und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2. Die Schnitzel mit je 1 Esslöffel der Füllung bestreichen, aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren. Die Rouladen würzen und mit BUTARIS Butterschmalz in einer gut vorgeheizten Kippbratpfanne von beiden Seiten anbraten. Das geht am einfachsten, wenn man die Rouladen in mehreren Portionen anbrät. Zum Schluss alle Rouladen

wieder in die Kippbratpfanne legen, mit Zucker bestreuen und mit Balsamessig ablöschen. Kalbsfond, Tomatenpüree und Tomatenwürfel zugeben, aufkochen und bei milder Hitze ca. 10 Min. schmoren.

3. Rouladen aus der Pfanne nehmen. Rouladen warm stellen, die Sauce etwas einkochen – nach Belieben leicht binden –, abschmecken und zu den Rouladen servieren. Mit Basilikumblättchen dekorieren.

BUTARIS empfiehlt dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und Salat. Als Gemüsebeilage eignen sich neben Bohnen vor allem mediterrane Gemüsesorten wie Zucchini oder Auberginen.

Weitere Rezepte unter [www.butaris.de](http://www.butaris.de)