



Danish Crown
PROFESSIONAL

Zart und saftig
SLOW COOKED



Inspirationen für die moderne Küche
einfach und schnell zubereitet.



Danish Crown
PROFESSIONAL

TRADITION DER SÜDSTAATEN

Unsere Slow Cooked Spezialitäten sind bekannt und beliebt durch ihren unvergleichlich aromatischen Geschmack und durch die zarte und saftige Fleischstruktur. Das Geheimnis liegt in der langen Garzeit bei niedriger Temperatur: Dieses sogenannte Slow Cooked Verfahren bewirkt, dass die Fleischstücke zusammen mit den Gewürzen schonend vorgegart werden, so dass sich das Aroma der einzelnen Zutaten optimal entfalten

kann. Hierdurch erhält das Fleisch seine „butter-weiche“ Struktur und kann somit ganz leicht mit zwei Gabeln zerrissen werden. Das langsame Garen und typische Würzen haben die Köche von Danish Crown Professional bereits übernommen, so dass alle Produkte schnell und einfach verarbeitet werden können.





EINE ZARTE NEUHEIT IM SLOW COOKED SORTIMENT

Ganz neu in unserem Slow Cooked Sortiment ist der Klassiker schlechthin: unsere beliebten Spareribs. Durch unsere bekannte und unnachahmliche Slow Cooked Garmethode glänzen unsere Spareribs mit einem unwiderstehlich zarten und saftigen Fleischgenuss. Nach nur 5 Min. Grillzeit bzw. 25 Min. im Ofen sind die fertig gewürzten Spareribs schon servierbereit.

Warum unsere Spareribs so zart und saftig sind? Weil wir bei der Herstellung ausgesuchtes Fleisch lose auf einem Rost garen und dann schonend tiefkühlen. Das macht sie wirklich supersuperzart.

Genießen Sie alle Vorteile für Ihre Küche:

- Natur oder mit BBQ-Marinade
- einzeln entnehmbar
- Zubereitung im aufgetauten oder gefrorenen Zustand
- ohne Allergene

PROFITIPP:

Für ein perfektes Ergebnis nach ca. der Hälfte der Garzeit die Spareribs mit der eigenen Marinade bestreichen.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.000 g Danish Crown Professional Pulled Eisbein

Eingelegte rote Zwiebeln

- 3 rote Zwiebeln in Scheiben
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 90 g Zucker
- 1 TL Salz

Grüner Salat

- 100 g Babyspinat
- 100 g Salatherzen in Streifen
- 10 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Grob gehackte Petersilie
- 10 Stk. Brioche Burgerbrötchen

Mayonnaise

- 10 Blätter Kopfsalat
- 10 Scheiben Camembert

Eingelegte Preiselbeeren

- 250 g Preiselbeeren
- 100 g Zucker
- 3 EL Wasser

Dressing

- 200 ml Sahne
- 1 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer



PULLED EISBEIN BURGER

MIT PREISELBEERMARMELADE UND CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

In einem Topf Apfelessig, Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Anschließend die Mischung unter die roten Zwiebelscheiben geben. Lassen Sie die Zwiebeln für ein paar Stunden abkühlen. Preiselbeeren, Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze kochen und abkühlen lassen.

Bereiten Sie das Pulled Eisbein nach der Packungsanleitung zu. Für das Salatdressing vermengen Sie die Sahne, den Zucker und den Zitronensaft – mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mischen Sie den Babyspinat, die Salatherzen, die Frühlingszwiebeln und die Petersilie. Bereiten Sie die Brioche Burger Brötchen zu und bestreichen Sie beide Hälften anschließend mit Mayonnaise. Belegen Sie die Burger Brötchen mit Salat, dem Pulled Eisbein, den roten Zwiebeln und der Preiselbeermarmelade. Zum Schluss eine Scheibe Camembert auf den Burger legen und den Käse mit einem Küchenbrenner kurz flambieren. Dressing über den Salat gießen und mit dem Pulled Eisbein Burger servieren.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.000 g Danish Crown Professional Pulled Eisbein
- 300 g Vollkornreis
- 500 g grüner Spargel
- 100 g Erbsensprossen
- 5 reife Avocados
- 500 g Cherrytomaten in Hälften geschnitten
- 2 Gurken in Streifen geschnitten
- 4 EL geröstete Sesamsamen

Dressing

- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Akazienhonig
- 4 EL Limettensaft
- 1 EL Sesamöl
- Garnierung: Frischer Koriander



PULLED EISBEIN

POKÈ BOWL

ZUBEREITUNG

Das Pulled Eisbein nach Packungsanweisung zubereiten. Den Reis kochen und abkühlen lassen. Entfernen Sie die Enden des grünen Spargels und schneiden Sie ihn in der Mitte durch. Anschließend den Spargel in einer Pfanne anbraten und beiseitestellen. Die Avocado in zwei Hälften schneiden und aus der Schale entfernen. Diese in Scheiben schneiden. Alle Zutaten für das Dressing vermengen und nach Belieben abschmecken.

Das fertige Pulled Eisbein, den Reis, den gegrillten Spargel, Erbsensprossen, Avocado-Scheiben, Kirschtomaten und Gurkenstreifen auf 10 Schalen verteilen. Das Dressing darüber gießen und mit gerösteten Sesamsamen und Koriander bestreuen. Sofort servieren.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.000 g Danish Crown Professional Pulled Pork
- 10 Portionen Brot, Sorte nach Belieben
- 10 Tomaten
- 5 frische Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 2 rote Zwiebeln
- 5 Salatherzen (wahlweise andere Salate)
- Pesto



SANDWICH

MIT PULLED PORK UND FRISCHEM MOZZARELLA

ZUBEREITUNG

Pulled Pork nach der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Tomaten, rote Zwiebeln und Basilikum fein zerhacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pulled Pork und die Tomatensalsa auf das Brot geben.

Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen. Pesto und frisch gemahlene Pfeffer auf die Innenseite des oberen Brotes streichen, die beiden Brothälften aufeinanderlegen und sofort servieren.

TIPP FÜR PESTO

Basilikumstängel aufheben und für das Pesto verwenden: Basilikumstängel, Knoblauch, Mandeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Parmesan. Alle Zutaten in einen Mixer geben, dabei die zur Menge der Petersilie passende Menge Öl verwenden, mit Parmesan und Mandeln abschmecken, so dass sich die richtige Konsistenz ergibt.

ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.000 g Danish Crown Professional Pulled Pork
- 600 g Glasnudeln
- 6 Paprikaschoten
- 2 Bund Koriander
- 6 Bund Frühlingszwiebeln
- 600 ml Austernsauce
- 500 ml süße Chilisauce



THAI STYLE

PULLED PORK MIT ASIATISCHEN NUDELN

ZUBEREITUNG

Pulled Pork nach der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Paprika in Streifen schneiden und braten, bis sie weich sind. Die Nudeln kochen und mit Pulled Pork, Austernsauce und der süßen Chilisauce vermengen.

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und Koriander nach Geschmack hinzugeben.





ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.250 g Danish Crown Professional Pulled Pork
- Chipotle Chili
- 10 Tortillawraps
- 250 g gemischter Salat
- 600 g Cherrytomaten

Guacamole

- 5 Avocados
- 5 EL Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- Salz
- je nach Belieben: Limettensaft



MEXIKANISCHE WRAPS

MIT PULLED PORK CHIPOTLE CHILI, GUACAMOLE UND TOMATE

ZUBEREITUNG

Pulled Pork Chipotle Chili nach Packungsanweisung zubereiten. Salat und Tomaten waschen; die Tomaten anschließend wahlweise halbieren oder vierteln. Avocados entsteinen, schälen, pürieren und anschließend mit den anderen (für die Guacamole) aufgeführten Zutaten vermengen. Nach Belieben mit Limettensaft verfeinern.

Tortillawraps nach Packungsanweisung erwärmen. Diese anschließend mit Guacamole, Salat, Tomaten und Pulled Pork Chipotle Chili belegen, aufrollen und servieren.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.250 g Danish Crown Professional Pulled Pork
- Chipotle Chili
- 20 Scheiben Sauerteigbrot
- 125 g Butter
- 5 rote Zwiebeln
- 2,5 EL Balsamico-Essig
- 10 große Scheiben Cheddar-Käse



SAUERTEIGBROT SANDWICH

MIT PULLED PORK CHIPOTLE CHILI UND KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN

ZUBEREITUNG

Pulled Pork Chipotle Chili nach Packungsanweisung zubereiten. Rote Zwiebeln in Scheiben schneiden und anschließend mit etwas Butter in einer Pfanne rösten. Mit Balsamico-Essig ablöschen, anschließend vom Herd nehmen und ziehen lassen – die Zwiebeln werden so karamellisiert.

Pulled Pork Chipotle Chili auf 10 Brotscheiben anrichten, mit den karamellisierten Zwiebeln

und dem Cheddar-Käse garnieren und anschließend die anderen 10 Brotscheiben oben auf dem Cheddar platzieren.

Die Sandwiches in der Pfanne mit etwas Butter auf jeder Seite für ca. 3 Minuten bei niedriger Temperatur rösten.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.000 g Danish Crown Professional Pulled Turkey
- 10 Dürüm-Brote
- 500 ml Joghurt natur
- 1 Salatzwiebel
- 250 g Grünkohl
- 10 EL Bratensaft vom Pulled Turkey
- frische oder getrocknete Chili
- Salz und Pfeffer



TIPP!

DÜRÜM-BROT SELBST BACKEN:

- 450 ml Wasser, 2 Prisen Rohrzucker
- 125 g Maismehl, 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz

Die Zutaten mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer zusammenrühren. Den Teig einige Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend in zehn Fladen aufteilen. Diese kurz in einer trockenen, heißen Bratpfanne erhitzen.

DÜRÜM

MIT PULLED TURKEY

ZUBEREITUNG

Pulled Turkey nach der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Zwiebel würfeln, in den Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grünkohl waschen, von den Stielen abzupfen und auf den Broten verteilen.

Darauf Streifen des Pulled Turkey legen. Auf jedes Dürüm-Brot Zwiebeljoghurt und einige Löffel Bratensaft geben. Nach Belieben mit Chili garnieren, zusammenrollen und gleich servieren.

ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 1.000 g Danish Crown Professional Pulled Turkey

Gebackenes Wurzelgemüse

- 2.000 g gemischtes Wurzelgemüse: Pastinaken, Petersilienwurzeln, bunte Karotten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 2-3 Fenchel, waschen und in Achtel geschnitten
- frischer Thymian

Rotwein-Harissa

- 2 gehackte rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Kreuzkümmel
- 100 ml Olivenöl
- 200 ml Rotwein
- 50 ml Sojasauce
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt und ohne Stiel
- 1-2 Anaheim-Chili
- Salz
- Zitronensaft



THE FLAMING PULLED TURKEY

AUF WURZEL-GEMÜSEBETT

ZUBEREITUNG

Pulled Turkey bei 180°C im Bräter mit der Bratensauce garen. Das Wurzelgemüse schälen und in grobe Streifen schneiden. 4-5 Min. in reichlich Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen und das Gemüse abdampfen lassen, bevor es in Öl und Salz gewendet wird. 10 Min. bei 180°C im Backofen garen. Dann das Wurzelgemüse herausnehmen, Fenchel wenden und weitere 5 Min. bei 230°C backen. Pulled Turkey mit Wurzelgemüse, Fencheln und Rotwein-Harissa mit frischem Thymian bestreuen und servieren.

Rotwein-Harissa

Rote Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Chili in Olivenöl anbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Pfeffer, Rotwein, Sojasauce und Tomaten hinzugeben. Mit den übrigen Zutaten vermengen und alles auf die Hälfte reduzieren. Die Masse gründlich mischen, evtl. mit etwas Zitronensaft abschmecken und kaltstellen.

TIPP!

Statt Rotwein-Harissa kann man auch Tomatensalsa verwenden.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

- 2.000 g Danish Crown Professional Pulled Chicken
- 1.000-1.500 g gemischtes Gemüse (Erbsen, Thai-Auberginen oder Champignons)
- 5 EL grüne Curry Paste
- 1 l Kokosnussmilch
- 150-200 ml Fischsauce
- 100 ml Wok Öl
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 grüne Peperoni, gehackt
- 500 g Jasminreis

Garnitur:

- einige Basilikumblätter
- Cherry Tomaten, halbiert



PULLED CHICKEN MIT GRÜNEM THAI-CURRY

ZUBEREITUNG

Pulled Turkey nach der Anleitung auf der Verpackung zubereiten.
Zwiebel würfeln, in den Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Grünkohl waschen, von den Stielen abzupfen und auf den Broten verteilen.

Darauf Streifen des Pulled Turkey legen.
Auf jedes Dürüm-Brot Zwiebeljoghurt und einige Löffel Bratensaft geben. Nach Belieben mit Chili garnieren, zusammenrollen und gleich servieren.



ZUTATEN

Für 10 Personen:

Für den Avocado-Salat

- Ca. 500 g Avocados, gewürfelt
- Ca. 1.000 g kleine Rispen Tomaten, gewürfelt
- 1,5 große rote Zwiebeln, gewürfelt
- 5 EL Olivenöl
- 150 ml Balsamico, dunkler
- 4-5 EL Agavendicksaft oder Honig
- 3 Zehen Knoblauch, gewürfelt
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Für die Pulled Chicken Burger

- 2.000 g Danish Crown Professional Pulled Chicken
- 20 Burger Brötchen
- 20 Blätter Friséesalat
- Senf



PULLED CHICKEN BURGER MIT AVOCADO-SALAT

ZUBEREITUNG

Olivenöl, Balsamico und Agavendicksaft in einer Salatschüssel gut verrühren. Avocado, Tomaten, Knoblauchzehen und Zwiebeln hinzugeben, mit dem Dressing vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
Pulled Chicken nach Anweisung zubereiten.
Die halbierten Hamburgerbrötchen mit der

Schnittfläche nach oben unter dem Backofengrill knusprig tosten. Anschließend alle unteren Hälften mit Salat und Pulled Chicken belegen. Die oberen Hälften dünn mit Senf bestreichen und auf die untere Burgerhälfte geben.
Zusammen mit dem Avocado-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

DIE SLOW COOKED PRODUKTE AUF EINEN BLICK

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	RLZ	Lagerung
 80004200	Pulled Pork	2,275 kg	2 Stk.	4,55 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen	120 Tage	
 80004710	Pulled Pork, Satte	2,275 kg	8 Stk.	18,20 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	120 Tage	
 80004324	Pulled Turkey	2,00 kg	2 Stk.	4,00 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen	120 Tage	
 80004937	Pulled Turkey, Satte	2,00 kg	8 Stk.	16,00 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	120 Tage	
 80005953	Pulled Chicken	2,00 kg	2 Stk.	4,00 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen	120 Tage	
 80006992	Pulled Eisbein	2,275 kg	2 Stk.	4,55 kg	110 Krt./Palette, 10 Lagen	120 Tage	
 80007024	Pulled Eisbein, Satte	2,275 kg	8 Stk.	18,20 kg	20 Satten/Palette, 5 Lagen	120 Tage	
 80003084	Spareribs American Style, mariniert	ca. 3,40 kg	3 Btl.	ca. 10,20 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	
 80003687	Spareribs American Style, natur	ca. 2,60 kg	3 Btl.	ca. 7,80 kg	28 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	

Artikel-Nr.	Produktname	Gewicht/Stk.	Anzahl/Krt.	Gewicht/Krt.	Palettenschema	RLZ	Lagerung
 80004641	Grill-Haxe ohne Schwarte	0,50 kg	8 Stk.	4,00 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	150 Tage	
 80004642	Grill-Haxe mit Schwarte	0,60 kg	8 Stk.	4,80 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	150 Tage	
 80004643	Schinken-Eisbein	0,60 kg	8 Stk.	4,80 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	150 Tage	
 80004679	Spareribs Barbeque	0,55 kg	8 Stk.	4,40 kg	45 Krt./Palette, 5 Lagen	110 Tage	
 80005018	Mini Haxen	0,50 kg	8 Stk.	4,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	
 80004128	Pulled Pork	0,55 kg	8 Stk.	4,40 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	
 80004356	Pulled Turkey	0,50 kg	8 Stk.	4,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	
 80005824	Pulled Chicken	0,50 kg	8 Stk.	4,00 kg	63 Krt./Palette, 7 Lagen	120 Tage	



Danish Crown
PROFESSIONAL

Danish Crown Foods Germany GmbH · Christoph-Probst-Weg 26 · D-20251 Hamburg
Tel. 040 55 43 60-30 · Fax 040 55 43 60-75 · www.danishcrownprofessional.de