

SCHWÄBISCH

MODERN

NEU INTERPRETIERT



REZEPTINSPIRATION MAULTASCHEN FÜR GROSSKÜCHEN

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Sehr geehrte Kund*innen,

Was an den Maultaschen am meisten – neben ihrem abgerundeten Geschmack – überzeugt, sind die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für alle Ernährungsformen Ihrer Kunden.

Durch die stetigen Veränderungen der Wünsche Ihrer Kunden passen auch wir unser Produktsortiment an, damit Sie eine große und abwechslungsreiche Auswahl für Ihren Speiseplan haben. Besonders die Anforderungen der Schul- und Gemeinschaftsverpflegung sowie der Großküche liegen uns am Herzen.

DIE BÜRGER MAULTASCHE – EIN MUSS FÜR JEDEN GASTRONOM

1. AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE

Qualitativ hochwertige Zutaten und eine sorgsam kontrollierte Produktion sind bei BÜRGER eine Selbstverständlichkeit. Alle BÜRGER Maultaschen werden daher aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt und sind frei von geschmacksverstärkenden Zusatz- und Farbstoffen.

2. KALKULATIONS-SICHERHEIT

Alle BÜRGER Maultaschen lassen sich einzeln aus der Verpackung entnehmen und sind damit exakt kalkulierbar. Dadurch können Sie Ihren Warenbedarf unkompliziert für jede Portionenanzahl genau berechnen und die benötigte Menge entsprechend beziehen.

3. EINFACHES HANDLING

Sei es in der Pfanne, im Kochtopf, Backofen oder Kombidämpfer – Maultaschen sind schnell und einfach zubereitet, auch in großen Mengen.

4. ERHÖHUNG DES DURCHSCHNITTBONS

Maultaschen werden problemlos vom Gast als Hauptkomponente auf dem Teller akzeptiert. Dadurch erhöht sich automatisch der Verkaufswert des Gerichtes und durch den niedrigen Wareneinsatz auch Ihr Gewinn.

5. UNIVERSELLE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Die zahlreichen Zubereitungsoptionen machen die Maultasche zu einem Allrounder in der Küche. Ob in der Suppe, angebraten, überbacken oder als Salat – der schwäbische Klassiker bietet universelle Einsatzmöglichkeiten und setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen. Da ist Abwechslung auf der Speisekarte garantiert!

Sie finden in dieser Broschüre tolle und inspirierende Rezeptideen für Ihre Großküche und die Verpflegung Ihrer Kunden. Denn Maultaschen von BÜRGER Profiküche gehen immer!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr BÜRGER-Team

MAULTASCHEN

SCHWÄBISCHE KÜCHE

Die schwäbische Küche ist von herzhaften und bodenständigen Gerichten mit tollen Aromen und vielfältigen Klassikern geprägt. Die Maultasche ist neben den Spätzle wohl das beliebteste Produkt in Süddeutschland.

ENTDECKEN SIE DIE SCHWÄBISCHEN KLASSIKER:

- Maultaschen-Pilzpfanne S. 4
- Gebratene Maultaschen mit Ei S. 5
- Maultaschen im Speckmantel auf frischem Salat S. 6
- Maultaschen mit schwäbischem Kartoffelsalat geschmälzten Zwiebeln und brauner Sauce S. 7
- Maultaschen in der Brühe mit frischem Gemüse S. 8

MAULTASCHEN – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Um die Entstehung der Maultasche ranken sich viele Legenden und Mythen. Die glaubwürdigste Geschichte ist die der Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn. Die Mönche erhielten während der Fastenzeit ein großes Stück Fleisch, das sie genießen wollten ohne Anstoß zu erregen.

Deshalb hackten sie es klein und mischten es mit Kräutern und Spinat, um den Eindruck eines fleischlosen Mahles zu erwecken. Als zusätzliche Tarnung wurde die Mischung in einem Nudelteig versteckt, der in kleine Portionen geteilt wurde. So entstand die legendäre Maultasche. Heute gibt es sie in vielen Varianten – mit einer Fleisch- oder Gemüsefüllung, aber auch mit zahlreichen anderen leckeren Füllungen.

Für jeden Geschmack gibt es also die passende Maultasche! Daran war früher gar nicht zu denken, da Maultaschen auf Grund des hohen Aufwandes nicht im großen Stil hergestellt wurden. 1963 entdeckte BÜRGER die industrielle Fertigung als lohnendes Geschäft und spätestens mit der Erfindung der Maultaschenmaschine 1964 begann eine Erfolgsgeschichte, die bis heute andauert.

Gründe dafür gibt es viele – einer der Wichtigsten ist aber mit Sicherheit die gute Qualität der BÜRGER Maultaschen.

SCHWÄBISCHE KÜCHE

+7°C  **Gemüsemaultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 25901 - Sch. à 20 Stk. | 6 Sch./Ktn.

-18°C  **Gemüsemaultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

-18°C  **Gemüsemaultaschen geschnitten**
Art.-Nr. 65911 - Btl. à 3 kg | 2 Btl./Ktn.

-18°C  **Bio-Gemüsemaultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 62181 - Btl. à 1,25 kg | 4 Btl./Ktn.

GEMÜSEMAULTASCHEN mit frischer Champignonsauce

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Champignons andünsten und anschließend mit Weißwein und Schlagsahne ablöschen. Die Maultaschen in Scheiben schneiden und in der Pilzsauce 10 bis 12 Minuten erhitzen. Zum Abschluss mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Dieses leckere und vegetarische Gericht erfreut sich größter Beliebtheit und ist schnell in der Zubereitung. Gerade in den kühleren Jahreszeiten ergänzt es perfekt Ihren Speiseplan.

ZUTATEN

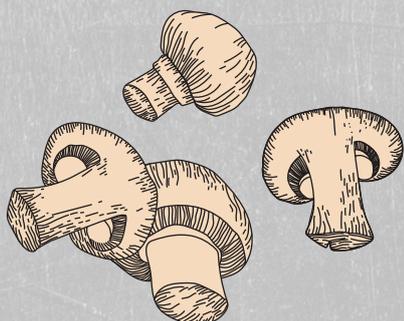
BÜRGER Profiküche Gemüsemaultaschen, Zwiebeln, Champignons, trockener Weißwein, Schlagsahne, Petersilie und Schnittlauch



Drei Gemüsemaultaschen
pro Portion



ca. 0,94 €
pro Portion für Maultaschen



**Maultaschen in Verbindung mit
Pilzen als kulinarisches Highlight
für Ihre Kunden**



LUST AUF
MAULTASCHEN
MIT EI ALS
FERTIGES GERICHT?
ART.-NR. 63095
TK

- Schwäbische Maultaschen g.g.A.***, ca. 50 g
Art.-Nr. 15589 - Sch. à 30 Stk. | 3 Sch./Ktn.
- Gerollte Maultaschen**, ca. 85 g
Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.
- Schwäbische Maultaschen g.g.A.***, ca. 50 g
Art.-Nr. 65508 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.
- Maultaschen mit Ei**
Art.-Nr. 63095 - Btl. à 5 kg/Ktn.

MAULTASCHEN angebraten mit Ei

ZUBEREITUNG

Die Maultaschen in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Die Eier verquirlen und über die Maultaschen geben bis die Masse stockt. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren.

Dieser schwäbische Klassiker darf nicht auf Ihrem Speiseplan fehlen. Maultaschen in Ergänzung mit Ei ist ein simples, aber leckeres Gericht, dass auch perfekt mit einem grünen Salat ergänzt werden kann.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Maultaschen, Eier, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Vier Schwäbische Maultaschen,
50 g pro Portion

ca. 1,13 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE BEREITS, ...

... dass viele schwäbische Spezialitäten eine lange Tradition haben, allen voran die Maultasche? Kaum ein anderes schwäbisches Produkt ist so beliebt und weit über die Grenzen von Baden-Württemberg als Spezialität bekannt. Darauf sind die Schwaben stolz! Seit 2009 trägt die „Schwäbische Maultasche“ daher das Siegel „g.g.A.“ - geschützte geographische Angabe.

SCHWÄBISCHE KÜCHE



Gerollte Maultaschen, ca. 85 g

Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.



Gerollte Maultaschen, ca. 85 g

Art.-Nr. 65532 - Btl. à 12 Stk. | 10 Btl./Ktn.



Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85 g

Art.-Nr. 65724 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Zwei Scheiben Speck mit Frischkäse bestreichen und die Maultasche darin einwickeln. Im Ofen die Maultaschen 15 bis 18 Minuten backen. Salat mit Zwiebeln und Maultaschen garnieren und mit Apfelessig verfeinern.

Maultaschen eignen sich hervorragend als herzhafte Komponente für Salate und sind eine tolle Alternative zu herkömmlichen Toppings.

ZUTATEN

BÜRGER Maultaschen, Salat, Vinaigrette, Zwiebeln, Speck, Frischkäse, Apfelessig



Drei gerollte Maultaschen pro Portion



ca. 1,86 € pro Portion für Maultaschen

MAULTASCHEN

im knusprigen Speckmantel auf frischem Salat



-  **Gerollte Maultaschen , ca. 85 g**
Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.
-  **Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85 g**
Art.-Nr. 65800 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.
-  **Rindfleischmaultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65440 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn..



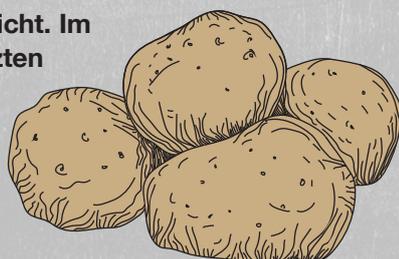
MAULTASCHEN

mit Kartoffelsalat, geschmälzten Zwiebeln in Rahmsauce

ZUBEREITUNG

Die Maultaschen im Kochtopf erwärmen. Für den Kartoffelsalat Kartoffeln kochen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing Öl, Gemüsebrühe und Senf vermischen. Zwiebeln in der Pfanne schmälzen. Für die Rahmsauce die restlichen Zutaten zusammenfügen und zu einer Sauce binden.

Dieses herzhafte Gericht verbindet das Beste aus der schwäbischen Küche auf einem Teller. Leckere Maultaschen in Verbindung mit einem schwäbischen Kartoffelsalat ist für sich bereits ein eigenständiges Gericht. Im Zusammenspiel mit geschmälzten Zwiebeln und abgerundet mit einer Rahmsauce ist es ein wahrer Hochgenuss.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche gerollte Maultaschen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gemüsebrühe, Senf, Öl, Sahne, Butter, Tomatenmark



Drei gerollte Maultaschen
pro Portion



ca. 1,86 €
pro Portion für Maultaschen

Kartoffeln sind ein wahres Superfood mit Ballaststoffen, Eiweiß, Vitaminen und eignen sich daher wunderbar als leckere Beilage zu Maultaschen.

SCHWÄBISCHE KÜCHE

 **Suppenmaultaschen, ca. 10 g**
Art.-Nr. 67570 - Btl. à 2,5kg | 2 Btl./Ktn.

 **Suppenmaultaschen mit Gemüse, ca. 10 g**
Art.-Nr. 65571 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

 **Schwäbische Maultaschen g.g.A.*, ca. 50 g**
Art.-Nr. 15589 - Sch. à 30 Stk. | 3 Sch./Ktn.



MAULTASCHEN in der Brühe

ZUBEREITUNG

Suppengrün fein schneiden und in der Gemüsebrühe kochen. Maultaschen dazugeben und zusammen köcheln lassen. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Diese frische Suppe punktet durch ihre schnelle Zubereitung und einen intensiven Geschmack. Durch verschiedene Gemüsesorten können Sie dieses Gericht einfach an die Jahreszeit anpassen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Suppenmaultaschen, Suppengrün, Gemüsebrühe, Petersilie



15 Suppenmaultaschen
pro Portion



ca. 0,99 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE BEREITS, ...

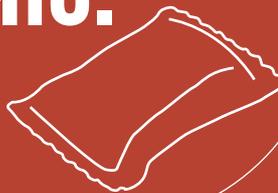
Mit den verschiedenen Grammaturen der BÜRGER Profiküchen Maultaschen können Sie Ihre Gerichte auf Ihre Zielgruppe und Gerichte anpassen. Suppenmaultaschen eignen sich nicht nur als Suppeneinlage, sondern auch besonders gut für die Schulverpflegung, da diese Mini-Variante der klassischen Maultasche bei Kindern hoch im Kurs steht.

DIE BÜRGER Maultaschen FACTS



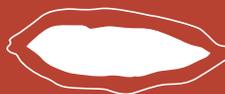
Regionale
PRODUKTE
aus BaWü

2,5 Stück
pro Tag
Mio.



KISSEN oder ROLLE

Die verschiedenen Maultaschenformen



AUF DIE GRÖSSE KOMMT ES AN

BÜRGER Maultaschen sind in den unterschiedlichsten Grammaturen erhältlich. Je nach Sorte variiert das Stückgewicht zwischen 10g und 120g.



10g Suppen-
maultaschen



120g Manufaktur-
Maultaschen

DER SCHUTZ DES SCHWÄBISCHEN GENUSSES

Viele schwäbische Spezialitäten haben eine lange Tradition, allen voran die Maultasche. Kaum ein anderes schwäbisches Produkt ist so beliebt und weit über die Grenzen von Baden-Württemberg als Spezialität bekannt. Darauf sind die Schwaben stolz! Seit 2009 trägt die „Schwäbische Maultasche“ daher das Siegel „g.g.A.“ - geschützte geographische Angabe. Das bedeutet: Eine original schwäbische Maultasche darf nur so heißen, wenn sie aus Schwaben kommt.



MAULTASCHEN

MODERNE KÜCHE

Die Küche unterliegt einem ständigen Wandel, wird an Ernährungstrends und an die Wünsche und Bedürfnissen der Kunden angepasst. Mit den Maultaschen der BÜRGER Profiküche können alle Ernährungsformen abgedeckt werden.

Mit diesem Anspruch wurden vegane, vegetarische und fleischhaltige Maultaschen entwickelt, die mit ihrer Qualität und ihrem Geschmack überzeugen.

ENTDECKEN SIE EINE AUSWAHL AN GERICHTEN FÜR DIE MODERNE KÜCHE:

- Maultaschen all'italiana mit würziger Tomatensauce S. 11
- Vegetarischer Maultaschen Caprese Salat S. 12
- Mini-Maultaschen mit Pfifferlingen und Kräutersauce S. 13
- Veganer Maultaschen-Auflauf mit Spinat in Hafercremesauce S. 14
- Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit saisonalen Zutaten S. 15



Rindfleischmaultaschen, ca. 58 g

Art.-Nr. 65440 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85 g

Art.-Nr. 65724 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.



Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85 g

Art.-Nr. 65800 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.



MAULTASCHEN

in würziger Tomatensauce

ZUBEREITUNG

Maultaschen in einem Topf garen. Für die Tomatensauce Tomaten mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten und pürieren. Mit Pinienkernen und Parmesan verfeinern.

Dieses Gericht besticht mit einer leichten Zubereitung und einem aromatischen Geschmack.

ZUTATEN

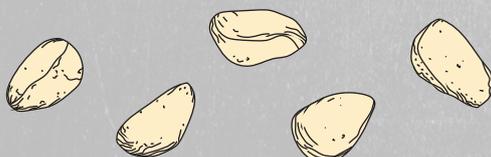
BÜRGER Profiküche Rindfleischmaultaschen, Cocktailtomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan



Drei Rindfleischmaultaschen pro Portion



ca. 0,85 € pro Portion für Maultaschen



Nicht nur optisch sondern auch geschmacklich bilden die Pinienkerne ein Highlight.

 **Vegetarische Maultaschen, ca. 85 g**
Art.-Nr. 65895 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn

 **Gerollte Maultaschen, ca. 85 g**
Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.

 **Gemüsemaultaschen geschnitten**
Art.-Nr. 65911 - Btl. à 3 kg | 2 Btl./Ktn. |



ZUBEREITUNG

Aus den Tomaten und dem Mozzarella einen Caprese Salat schichten. Die Maultaschen kochen, in Scheiben schneiden und diese dazwischen legen. Den Salat mit einem Dressing aus Öl und Essig anrichten.

Diese Neuinterpretation des klassischen Caprese Salats ist eine wunderbare Alternative und schmeckt durch die Ergänzung mit Maultaschen besonders gut.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegetarische Maultaschen, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Öl, Essig



Drei vegetarische Maultaschen
pro Portion



ca. 1,60 €
pro Portion für Maultaschen

MAULTASCHEN CAPRESE SALAT

mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum



Vegane Mini-Maultaschen, ca. 10 g
Art.-Nr. 62022 – Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



VEGANE MINI-MAULTASCHEN

mit Kräutersauce, Brokkoli und Pfifferlingen

ZUBEREITUNG

Brokkoli in Salzwasser gar kochen. Pfifferlinge anbraten. Zwiebel schälen, in kleine Stückchen schneiden und zu den Pfifferlingen geben. Petersilie klein hacken und ebenfalls dazu geben. Die Mini-Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten. In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl dazu geben und verrühren. Nun Sojacuisine und Soja-Drink hinzufügen, mit Salz und Gemüsebrühe würzen und aufkochen, bis eine dickflüssige, cremige Sauce entsteht. Sauce zu den Pfifferlingen geben und alles nochmal kurz aufkochen. Die Mini-Maultaschen gemeinsam mit Brokkoli und Pfifferlingen in Kräutersauce servieren.

ZUTATEN

BÜRGER vegane Mini-Maultaschen, Pfifferlinge, Brokkoli, Zwiebel, Petersilie, vegane Butter, Weizenmehl, Sojacuisine, Soja-Drink, Gemüsebrühe



ca. 10 vegane Mini-Maultaschen
pro Portion



ca. 0,66 €
pro Portion für Maultaschen



Vegane Maultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Auflauf schichten. Dabei bilden die Maultaschen die Grundlagen. Der Spinat und die Hafercreme werden darüber verteilt. Anschließend den Auflauf mit veganem Käse bestreuen und backen.

Mit veganen Gerichten können Sie eine vollkommen neue und umweltbewusste Zielgruppe ansprechen. Die BÜRGER Profiküche unterstützt Sie durch eine Vielzahl an leckeren veganen Produkten.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Maultaschen, Spinat, Hafercreme, veganer Käse



Vier vegane Maultaschen
pro Portion



ca. 1,64 €
pro Portion für Maultaschen

VEGANER MAULTASCHEN-AUFLAUF

in Hafercremesauce



-18°C Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85 g
Art.-Nr. 65724 - Btl. à 25Stk. | 2Btl./Ktn.

-18°C Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85 g
Art.-Nr. 65800 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

-18°C Vegane Maultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

SAISONALER GEMÜSE- EINTOPF MIT MAULTASCHEN

ZUBEREITUNG

Die Maultaschen in einem Konvektomat erhitzen. Das saisonale Gemüse putzen und schneiden. Die Zwiebeln fein hacken und zusammen mit dem Suppengemüse andünsten und anschließend mit Wasser ablöschen. Das restliche Gemüse und die Maultaschen hinzugeben und servieren.

Dieser Gemüse-Eintopf besticht durch seine Vielfältigkeit und der Abwandlung je nach Saison. Die Bürger Maultaschen eignen sich ideal als Eintopfeinlage. Egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan – ganz wie Sie es benötigen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Maultaschen, saisonales Gemüse, Zwiebeln, Suppengemüse



Drei gerollte Rindfleischmaultaschen pro Portion



ca. 1,96 €
pro Portion für Maultaschen

Wurzelgemüse und Lauchgewächse geben allen Suppen und Eintöpfen den frischen und leichten Geschmack. Die Geschmacksnuancen von frischem Gemüse passen perfekt zu Maultaschen.



MAULTASCHEN

NEU INTERPRETIERT

Die Vielfalt der Maultaschen zeigt sich in neu interpretierten Gerichten. Dabei werden internationale Gerichte mit Maultaschen ergänzt und verfeinert. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Die Gerichte überzeugen mit einem neuen Geschmacksbild, das Ihre Kunden garantiert begeistert.

INTERNATIONALE TOP-GERICHTE MIT MAULTASCHEN NEU INTERPRETIERT:

- Maultaschen Currywurststyle S. 17
- Chili con Maultaschen S. 18
- Maultaschen-Bowl mit frischem Gemüse S. 19
- Indische Currysuppe mit Maultaschen S. 20
- Maultaschen-Burger - mit Fleisch, Veggi und Vegan S. 21



-  **Gerollte Maultaschen, ca. 85 g**
Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.
-  **Schwäbische Maultaschen g.g.A.*, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65508 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.
-  **Gerollte Maultaschen, geschnitten**
Art.-Nr. 65534 - Btl. à 3 kg | 2 Btl./Ktn.

MAULTASCHEN

Currywurststyle

ZUBEREITUNG

Das Tomatenketchup, die Zwiebeln und die übrigen Zutaten zu einer Currysauce verarbeiten. Die Maultaschen schneiden, anbraten und zusammen mit der Currysauce servieren.

Die Maultasche ist eine tolle Alternative zu der klassischen Currywurst und ist durch ihre Füllung deutlich saftiger. Diese Variante wird Ihre Gäste begeistern!

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Maultaschen, Tomatenketchup, Zwiebeln, Balsamico, Honig, Currypulver, Sojasauce, Olivenöl, Tomatenmark



Drei gerollte Maultaschen
pro Portion



ca. 1,86 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE BEREITS, ...

... dass Maultaschen eine hohe Standzeit haben? Daher eignen sich diese perfekt für Kantinen und Mensen auch bei frühzeitiger Vorbereitung.

NEU INTERPRETIERT



Gerollte Maultaschen, ca. 85 g
Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.



Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85 g
Art.-Nr. 65800 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.



Vegane Maultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.



CHILI CON MAULTASCHEN

ZUBEREITUNG

Chili con Carne mit Tomaten, Kidneybohnen, Zwiebeln und Gewürzen zubereiten. Maultaschen in Scheiben schneiden und in das Chili geben.

Der mexikanische Klassiker neu interpretiert und mit Maultaschen verfeinert. Eine Kombination die überrascht und Ihre Kunden begeistert.

ZUTATEN

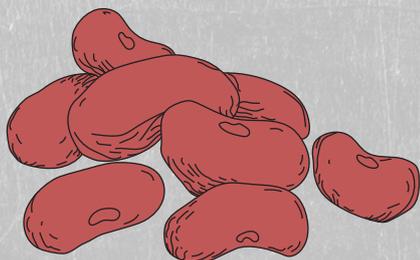
BÜRGER Profiküche Maultaschen, stückige Tomaten, Kidneybohnen, Chili, Zwiebeln, Gewürze



Drei gerollte vegetarische Maultaschen pro Portion



ca. 1,27 €
pro Portion für Maultaschen



Kidneybohnen enthalten viel pflanzliches Eiweiß sowie Ballaststoffe. Zusammen mit veganen Maultaschen können tolle fleischfreie Gerichte kreiert werden.



Vegane Maultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.



Gemüsemaultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



Suppenmaultaschen, ca. 10 g
Art.-Nr. 67570 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



TRENDIGE MAULTASCHEN-BOWL

mit frischem Gemüse

ZUBEREITUNG

Die veganen Maultaschen in der Pfanne anbraten. Gemüse schneiden und zusammen mit den Maultaschen in einer Bowl servieren und Dressing hinzugeben.

Bowls begeistern mit frischem Gemüse und bunten Farben. Als Grundlage eignen sich Nudeln, Reis und Maultaschen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Maultaschen, Babyspinat, TK-Erbesen oder frische Erbsen, Weißkohl, Radieschen



Ca. zehn Suppenmaultaschen pro Portion



ca. 0,66 € pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE BEREITS, ...

Bowls punkten mit einer Vielzahl an Variationsmöglichkeiten und können genau an Ihre Kunden angepasst werden. Gerade bei den jüngeren Generationen kommen diese besonders gut an. Bowls eignen sich perfekt als Take-Away-Gericht.

NEU INTERPRETIERT

 **Vegane Maultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

 **Gemüsemaultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

 **Suppenmaultaschen mit Gemüse, ca. 10 g**
Art.-Nr. 65571 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



INDISCHE CURRYSUPPE mit Maultaschen

ZUBEREITUNG

Das Curry mit dem Gemüse zubereiten und kochen bis das Gemüse bissfest ist. Anschließend die veganen Maultaschen dazugeben und diese kochen bis sie warm sind.

Maultaschen neu verortet in der Küche von Südasien – Dieses Gericht ist eine außergewöhnliche Alternative zu der klassischen Zubereitung der Maultasche, die garantiert Ihren Kunden schmecken wird.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Maultaschen, Knoblauchzehen, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Paprika, Gemüsebrühe, Kokosmilch



Drei vegane Maultaschen
pro Portion



ca. 1,23 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE BEREITS, ...

... dass Maultaschen so viel mehr können als nur die klassischen Gerichte. Neben der asiatischen Küche können diese ebenfalls wunderbar für die südamerikanische und orientalische Küche eingesetzt werden.

-  **Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85 g**
Art.-Nr. 65724 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.
-  **Vegane Maultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.
-  **Gemüsemaultaschen, ca. 50 g**
Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Maultaschen im Konvektomat erhitzen. Die Burger-Brötchen warm machen. Als Basis eine Sauce auftragen, darüber frisches Gemüse schichten und die Maultaschen platzieren.

Burger sind genauso vielfältig wie die Maultaschen selbst. Ergänzen Sie Ihren Speiseplan mit trendigen Burgern. Der klassische Patty wird hierbei einfach gegen zwei Maultaschen pro Brötchen ersetzt und hebt ihn damit auf das nächste Level.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Maultaschen, Brötchen, Burger-Sauce, Gemüse (z.B. Tomaten, Salat, Röstzwiebeln, Gurke), Käse



Zwei Maultaschen vegan, vegetarisch oder mit Fleisch pro Portion



ca. 0,83 € pro Portion für Maultaschen

MAULTASCHEN-BURGER

NOCH MEHR GESCHMACK FÜR IHRE KÜCHE?!

Diese Rezeptideen zeigen nur einen Bruchteil dessen, wie Sie Maultaschen in Ihrer Küche einsetzen können. Egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan, Sie können die Gerichte ganz nach den Wünschen Ihrer Kunden einsetzen und die Gerichte leicht für andere Ernährungsformen anpassen. Maultaschen bieten kulinarische Abwechslung in Ihrer Speisekarte wie kein anderes Produkt.

MAULTASCHEN ÜBERZEUGEN DURCH...

- ... die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für abwechslungsreiche Gerichte
- ... ihren fantastischen Geschmack
- ... ihre hohe Standzeit
- ... ihre leichte Portionierbarkeit
- ... die Kalkulationssicherheit

Sie möchten noch mehr Inspirationen rund um die Maultasche oder anderen Produkten der BÜRGER Profiküche?

Schauen Sie auf unserer Webseite <https://www.buerger-profikueche.de/> vorbei oder folgen Sie dem QR-Code.



BÜRGER PROFIKÜCHE – BROSCHÜREN IM ÜBERBLICK:

Die BÜRGER Profiküche überzeugt mit einem großen Sortiment abwechslungsreicher Produkte. Egal ob in der Gemeinschaftsverpflegung, der Großküche oder in der Gastronomie – hier finden Sie genau die richtigen Produkte für Ihre Ansprüche.

Scannen Sie einfach die untenstehenden QR-Codes ein und entdecken Sie die Broschüren im Gesamten.

1. Sortiment Bio – Produkte in der höchsten Qualität



2. Sortiment Kita- und Schulverpflegung – Frische Gerichte für frische Köpfe



3. Sortiment vegetarisch und vegan – Geeignet für alle Ernährungsformen



4. Sortiment Cook & Chill – Für mehr Geschmack



5. Sortiment Seniorenverpflegung – Perfekte Gerichte für die Best Ager



6. Sortiment italienische Produkte – Genuss wie in Italien



Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Aktualität. Der jeweils gültige Stand ist der Produktverpackung oder der Produktspezifikation zu entnehmen. 24-163_Apr24_V1

BÜRGER
PROFIKÜCHE