

①9



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

①1 CH 686 021 A5

⑤1 Int. Cl.⁶: A 23 L 001/162
A 23 L 003/10
A 21 C 009/06

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

①2 PATENTSCHRIFT A5

②1 Gesuchsnummer: 03527/92

②2 Anmeldungsdatum: 17.11.1992

②4 Patent erteilt: 15.12.1995

④5 Patentschrift
veröffentlicht: 15.12.1995

⑦3 Inhaber:
Helene Stengel, 15, chemin des Pierrettes,
1025 St-Sulpice VD (CH)
Hans Stengel, 15, chemin des Pierrettes,
1025 St-Sulpice VD (CH)

⑦2 Erfinder:
Stengel, Hans, St-Sulpice VD (CH)

⑦4 Vertreter:
A. Braun, Braun, Héritier, Eschmann AG
Patentanwälte, Holbeinstrasse 36-38, 4051 Basel (CH)

⑤4 Vorgebackenes, von Konservierungsmitteln freies, handelsfähiges Halbfabrikat für die Verarbeitung zu einem knusprigen, als Imbiss geeigneten Nahrungsmittel.

⑤7 Das vorgebackene Halbfabrikat ist frei von Konservierungsmitteln und handelsfähig. Es ist für die Verarbeitung zu einem knusprigen, als Imbiss geeigneten Nahrungsmittel bestimmt und gekennzeichnet durch

a) eine Umhüllung aus gegebenenfalls mit Sesam vermischten Nudeln und

b) eine salzige oder süsse Füllung. Die Nudeln sind durch Verrühren mit pflanzlichem Öl miteinander verbunden.

Zur Herstellung des Halbfabrikats werden

- die Nudeln al dente gegart,
- abgespült,
- in einem Sieb gründlich abtropfen gelassen,
- mit pflanzlichem Öl gut verrührt und
- in den Unterteil einer gut ausgebutterten Form gelegt.

Die Form besteht aus wärmeleitendem Material. Dieses ist für die Nahrungsmittelindustrie unbedenklich. Die Füllung wird

- auf die Mitte der Nudelschicht gelegt und
- mit Nudeln gut abgedeckt.

Der gut gebutterte Deckel wird aufgesetzt. Die Form wird

- fest verschlossen und
- ca. 5 Minuten in einem Ölbad von ca. 200°C erhitzt. Dabei darf kein Öl in die Form eindringen.

Das Halbfabrikat wird in pflanzlichem Öl goldgelb gebacken, wodurch das als Imbiss geeignete knusprige Nahrungsmittel erhalten wird.



Beschreibung

Die Erfindung bezieht sich auf ein vorgebackenes, von Konservierungsmitteln freies, handelsfähiges Halbfabrikat für die Verarbeitung zu einem knusprigen, als Imbiss geeigneten Nahrungsmittel, das im Patentanspruch 1 definiert ist; auf ein Verfahren zur Herstellung desselben, das im Patentanspruch 11 definiert ist; auf ein knuspriges, als Imbiss geeignetes Nahrungsmittel, wie es durch Fertigbacken des Halbfabrikats erhältlich ist und das im Patentanspruch 16 definiert ist; sowie auf ein Verfahren zum Verarbeiten des Halbfabrikats zu einem knusprigen, als Imbiss geeigneten Nahrungsmittel, das im Patentanspruch 17 definiert ist.

Das erfindungsgemässe Halbfabrikat weist

- a) eine Umhüllung aus gegebenenfalls mit Sesam vermischten Nudeln, die durch Verrühren mit pflanzlichem Öl miteinander verbunden sind, und
- b) eine salzige oder süsse Füllung auf.

Die Nudeln haben vorzugsweise einen mindestens annäherungsweise quadratischen oder kreisförmigen Querschnitt mit einer Kantenlänge von ca. 2 mm bzw. einem Durchmesser von ca. 2 mm.

Die Dicke der Umhüllung aus Nudeln beträgt vorzugsweise ca. 1 cm und die Dicke der Füllung ebenfalls ca. 1 cm. Das Halbfabrikat kann z.B. mindestens annäherungsweise rechteckig mit einer Länge von ca. 12 cm, einer Breite von ca. 8 cm und einer Höhe von ca. 3 cm oder mindestens annäherungsweise kreisförmig mit einem Durchmesser von ca. 11 cm und einer Höhe von ca. 3 cm sein.

Wenn die Füllung salzig ist, kann sie als Hauptbestandteil Fleisch oder Fleischwaren, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse oder Käse oder deren Mischungen enthalten. Wenn sie süss ist, kann sie als Hauptbestandteil Früchte, Milchprodukte, Nüsse oder Kakao oder deren Mischungen enthalten.

Das erfindungsgemässe Halbfabrikat kann in einer Hülle aus Kunststoff-Folie, vorzugsweise Klarsichtfolie, luft- und wasserdampfdicht verpackt werden. Die Luft innerhalb der Hülle wird gegebenenfalls durch ein Inertgas, wie Stickstoff und/oder Kohlendioxid, ersetzt. Das Halbfabrikat kann aber auch in der Hülle vakuumverpackt werden.

Die Nudeln können z.B. mit für Lebensmittel zugelassenen Farbstoffen oder Naturprodukten grün, braun, gelb oder rot gefärbt werden. Es kann sich auch um Vollkornnudeln handeln.

Zur Herstellung des Halbfabrikats werden die Nudeln al dente gegart, abgespült, in einem Sieb gründlich abtropfen gelassen und mit pflanzlichem Öl und gewünschtenfalls Sesam gut verrührt, damit eine gewisse Verbindung der Nudeln miteinander erzielt wird. Dann legt man den untersten Teil einer gut ausgebutterten Form aus wärmeleitendem, für die Nahrungsmittelindustrie unbedenklichem Material, beispielsweise Edelstahl, mit den Nudeln aus. Vorzugsweise hat die Nudelschicht eine Höhe von ca. 1 cm. Nun legt man die Füllung auf die Mitte der Nudelschicht und deckt sie mit Nudeln gut ab. Die Füllung sowie die seitliche und obere Abdeckung der Nudeln haben vorzugsweise ebenfalls eine Dicke von ca. 1 cm. Darauf setzt man den gleichfalls gut gebutterten Deckel der Form auf, verschliesst die Form in geeigneter Weise fest und erhitzt sie ca. 5 Minuten lang in einem auf ca. 200°C erhitzten Ölbad. Dabei darf kein Öl in die Form eindringen.

Nach dem Abkühlen wird das Halbfabrikat aus der Form entnommen. Wenn es nicht sofort weiterverarbeitet wird, kann man es zur Aufbewahrung in einer Hülle aus Kunststoff-Folie, vorzugsweise Klarsichtfolie, luft- und wasserdampfdicht verpacken. Man kann die Luft in der Hülle zur Verbesserung der Haltbarkeit durch ein Inertgas, wie Stickstoff und/oder Kohlendioxid, ersetzen. Man kann das Halbfabrikat aber auch vakuumverpacken. Es ist jedoch ebenfalls möglich, das Halbfabrikat im Tiefkühler zu lagern, gegebenenfalls nach Schockgefrieren.

Sofort nach der Entnahme aus der Form oder nach der Lagerung kann man das Halbfabrikat in pflanzlichem Öl goldgelb backen, wobei man vorzugsweise so viel Öl verwendet, dass das Halbfabrikat gerade vom Öl bedeckt ist. Auf diese Weise erhält man ein knuspriges, als Imbiss geeignetes Nahrungsmittel.

Im folgenden wird die Herstellung des erfindungsgemässen Halbfabrikats anhand von Beispielen beschrieben.

Beispiel 1
Herstellung der Nudeln

5	Aus	900 g	Weissmehl
		100 g	Weizengriess fein
10		6	Eiern
		60 g	Olivenöl
		20 g	Meersalz
		5 g	weissem gemahlenem Pfeffer

15 wird ein Teig zubereitet, aus dem Nudeln von 2 mm Durchmesser hergestellt und in kochendem Wasser al dente gegart werden. Unmittelbar nach dem Garwerden werden sie etwas abgespült. Man lässt die Nudeln in einem Sieb abtropfen und verrührt sie dann in einer Schüssel gut mit Olivenöl, bis eine leichte Bindung zwischen den Nudeln entstanden ist. Man kann sie mit geröstetem Sesam mischen.

20 b) Herstellung des Halbfabrikats

Es wird eine Form aus Edelstahl mit den Abmessungen 12 × 8 × 3 cm verwendet. Der Inhalt einer solchen Form wiegt ca. 220 bis 250 g. Der untere Teil der Form wird gut ausgebuttert und mit den Nudeln ca. 1 cm hoch gefüllt. Es muss unbedingt vermieden werden, dass die Füllung durch die Nudeln hindurchdringt; daher ist es erforderlich, dass die Form ganz exakt mit Nudeln ausgelegt wird. In die Mitte der Form wird die Füllung, die nur wenig Wasser enthalten darf, ca. 1 cm hoch gelegt und von allen Seiten gut mit Nudeln abgedeckt. Hierauf wird der ebenfalls gut gebutterte Deckel aufgesetzt und die Form mit einer Spange fest verschlossen. Die Form wird nun in einem auf 200°C erhitzten Ölbad 5 Minuten lang ausgebacken, wobei sich in der Form nur wenig Wasserdampf bildet, wenn die Füllung nicht zuviel Wasser enthält. Die Form wird dann aus dem Ölbad genommen. Nach einer Minute entfernt man den Deckel und entnimmt den Inhalt aus der Form.

Das so erhaltene Halbfabrikat wird entweder sofort weiterverarbeitet oder nach dem Abkühlen in einer Kunststoff-Folie vakuumverpackt oder unter einem Schutzgas, beispielsweise Stickstoff, verpackt oder im Tiefkühler gelagert.

35 c) Weiterverarbeitung des Halbfabrikats

Wenn das Halbfabrikat im Tiefkühler aufbewahrt wurde, nimmt man es eine Stunde vor der Weiterverarbeitung heraus. Dann wird es in einer Pfanne, die 3 cm hoch mit pflanzlichem Öl gefüllt ist, goldgelb fertig gebacken, so dass ein knuspriges, gut geformtes Produkt erhalten wird, das wenig Öl aufgenommen hat und daher leicht verdaulich ist.

Beispiel 2
Herstellung einer Rindfleischfüllung für das in Beispiel 1 beschriebene Verfahren

45 Man erhitzt 3 dl Erdnussöl und röstet 150 g feingeschnittene Schalotten und 20 g Knoblauchpaste zusammen in dem Erdnussöl an. 1 kg grobgehacktes Rindfleisch von der Schulter wird dazugegeben und weiter geröstet. 500 g geschälte, gehackte Tomaten San Marzano werden beigegeben. Darauf wird mit 100 g Mehl bestäubt und dieses angeröstet. Schliesslich wird mit 3 dl Rotwein abgelöscht und 1 l Fleischfond aufgegossen. Nun wird mit 50 g Salz, 20 g weissem Pfeffer, 20 g Harissa, 5 g Rosmarin, 50 5 g Thymian und 5 g Basilikum gut gewürzt. Man lässt die Masse 1 Stunde lang leicht köcheln, bis sie «trocken» ist.

Dieses Rezept reicht für 30 Portionen à 70 g.

Beispiel 3
Herstellung einer vegetarischen Füllung für das in Beispiel 1 beschriebene Verfahren

200 g Sesam werden trocken geröstet und mit 2 kg der in Beispiel 1a) hergestellten Nudeln gemischt.

Die in Beispiel 1b) erwähnte Füllung wird wie folgt hergestellt:

60 Man erhitzt 2 dl Olivenöl und lässt 200 g feingeschnittene Schalotten darin anziehen. 1 kg Lauchjulienne wird blanchiert und hinzugegeben. Darauf werden nacheinander 200 g Sojasprossen und 500 g süsses Mais zugegeben. Schliesslich wird mit 100 g feingehackter italienischer Petersilie, 60 g Salz und 40 g Harissa gut gewürzt und alles mit 50 g Mehl und 50 g Griess bestäubt. Hierauf werden 5 dl Gemüsefond aufgegossen. Man lässt alles gut einkochen.

65 Dieses Rezept reicht für 25 Portionen à 70 g.

Beispiel 4Herstellung einer Paprikakraut-Speckwürfel-Füllung für das in Beispiel 1 beschriebene Verfahren

2 dl Erdnussöl werden erhitzt und 200 g fein geschnittene Zwiebeln und 60 g Rosenpaprika darin angeschwitzt. 100 g Mehl werden zugefügt, worauf mit 2 dl Weisswein abgelöscht wird. Dann werden 1,5 kg Sauerkraut dazugegeben. Nach Ablöschen mit 5 dl Wasser wird mit 40 g Salz, 20 g Zucker, 30 g Kümmelpulver, 30 g gelben Senfkörnern und 10 g Thymianblättern gut gewürzt. Schliesslich werden 750 g Magerspeck in Würfel von 5 mm Kantenlänge zerschnitten und untergemischt.

Dieses Rezept reicht für 35 Portionen à 70 g.

Beispiel 5Herstellung einer Schinken-Käse-Füllung für das in Beispiel 1 beschriebene Verfahren

Aus	150 g	Mehl
	100 g	Butter
	1	Ei
	1dl	Gemüsebouillon

wird ein Brandteig hergestellt. 500 g gekochter Schinken werden in Würfel von 3 mm Kantenlänge zerschnitten. 300 g Emmentaler werden grob geraffelt, und 200 g Lauch werden quer zerschnitten und blanchiert. 50 g italienische Petersilie wird gehackt. Zum Würzen werden 20 g Salz, 10 g gemahlener Pfeffer und 10 g gemahlene Muskatnuss verwendet. Alles wird zusammengemischt, bis eine homogene Masse entsteht.

Dieses Rezept reicht für 20 Portionen à 70 g.

Beispiel 6Herstellung einer Geflügelfüllung für das in Beispiel 1 beschriebene Verfahren

3 dl Erdnussöl werden erhitzt und 200 g feingeschnittene Schalotten darin leicht angeröstet. 40 g scharfer Curry werden hinzugegeben. 400 g Lauchjulienne werden blanchiert und dazugemischt. Zum Ablöschen werden 2 dl Weisswein verwendet. Man giesst 5 dl Geflügelfond auf und lässt aufkochen. 1 kg Truthahnschlegel werden in gutem Fond blanchiert und dann den Fasern nach in Streifen geschnitten. Das Fleisch wird mit 50 g Griess und 50 g Mehl bestäubt und mit 60 g Salz gewürzt. Darauf füllt man mit der Curry-Lauch-Mischung auf und lässt einkochen.

Dieses Rezept reicht für 25 Portionen à 70 g.

Beispiel 7Herstellung einer Thunfischfüllung für das in Beispiel 1 beschriebene Verfahren

3 dl Erdnussöl werden erhitzt. 400 g feingeschnittene Schalotten und 40 g Knoblauchpaste werden zusammen darin angeröstet. 1 kg geschälte Tomaten San Marzano werden gehackt und hinzugegeben. 2 kg frischer Thunfisch werden feingeschnitten und dazugegeben, worauf man tüchtig kochen lässt. Man schmeckt mit 100 g Salz, 40 g Harissa und 80 g Basilikumpaste ab, bestäubt anschliessend mit 100 g Griess und giesst mit 5 dl Wasser auf. Man lässt eine halbe Stunde lang langsam einkochen, bis die Masse trocken ist.

Dieses Rezept ergibt 60 Portionen à 70 g.

Beispiel 8a) Herstellung der Nudeln

Aus	900 g	Weissmehl
	100 g	Weizengriess fein
	6	Eiern
	1 dl	Olivenöl
	10 g	Salz
	80 g	Zucker

werden entsprechend wie in Beispiel 1a) süsse Nudeln hergestellt. Man kann 100 g trockenen, gerösteten Sesam beimischen.

Die Herstellung und die Weiterverarbeitung des Halbfabrikats erfolgen wie in Beispiel 1b) bzw. Beispiel 1c) beschrieben.

Beispiel 9

5 Herstellung einer süßen Füllung für das in Beispiel 8 beschriebene Verfahren

Zu 1 kg geschälten und feingemahlenden Mandeln wird 1 kg brauner Zucker zugegeben. 1 kg weisse getrocknete Birnen werden in Würfel von 5 mm Kantenlänge zerschnitten. Diese Zutaten werden mit dem Saft und der abgeriebenen Schale von 5 unbehandelten Orangen gut durchgemischt.

10 Dieses Rezept ergibt ca. 3,5 kg Füllung oder 70 Portionen à 50 g.

Beispiel 10

Herstellung einer süßen Füllung für das in Beispiel 8 beschriebene Verfahren

15 Zu 1 kg geschälten und feingeriebenen Mandeln wird 1 kg brauner Zucker zugegeben. 1 kg ganze Pinienkerne werden beigemischt. Die Mischung wird mit dem Saft und der abgeriebenen Schale von 5 unbehandelten Orangen gut durchgemischt.

Dieses Rezept ergibt ca. 3,5 kg Füllung oder 70 Portionen à 50 g.

20 **Patentansprüche**

1. Vorgebackenes, von Konservierungsmitteln freies, handelsfähiges Halbfabrikat für die Verarbeitung zu einem knusprigen, als Imbiss geeigneten Nahrungsmittel, gekennzeichnet durch
 - a) eine Umhüllung aus gegebenenfalls mit Sesam vermischten Nudeln, die durch Verrühren mit pflanzlichem Öl miteinander verbunden sind, und
 - b) eine salzige oder süsse Füllung.
2. Halbfabrikat nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Nudeln einen mindestens annäherungsweise quadratischen oder kreisförmigen Querschnitt mit einer Kantenlänge von ca. 2 mm bzw. einem Durchmesser von ca. 2 mm haben.
3. Halbfabrikat nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Dicke der Umhüllung aus Nudeln ca. 1 cm und die Dicke der Füllung ebenfalls ca. 1 cm beträgt.
4. Halbfabrikat nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass es eine Länge von ca. 12 cm, eine Breite von ca. 8 cm und eine Höhe von ca. 3 cm hat.
5. Halbfabrikat nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass es einen Durchmesser von ca. 11 cm und eine Höhe von ca. 3 cm hat.
6. Halbfabrikat nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die salzige Füllung als Hauptbestandteil Fleisch oder Fleischwaren, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse oder Käse oder deren Mischungen enthält.
7. Halbfabrikat nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die süsse Füllung als Hauptbestandteil Früchte, Milchprodukte, Nüsse oder Kakao oder deren Mischungen enthält.
8. Halbfabrikat nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass es in einer Hülle aus Kunststoff-Folie, vorzugsweise Klarsichtfolie, luft- und wasserdampfdicht verpackt ist, wobei die Luft innerhalb der Hülle gegebenenfalls durch ein Inertgas, wie Stickstoff und/oder Kohlendioxid, ersetzt ist.
9. Halbfabrikat nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, dass es in der Hülle vakuumverpackt ist.
10. Halbfabrikat nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Nudeln mit Lebensmittel-Farbstoffen oder Naturprodukten grün, braun, gelb oder rot gefärbte Nudeln oder Vollkornnudeln sind.
11. Verfahren zur Herstellung eines Halbfabrikats nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, dass man die Nudeln al dente gart, abspült, in einem Sieb gründlich abtropfen lässt und mit pflanzlichem Öl gut verrührt und damit den unteren Teil einer gut ausgebutterten Form aus wärmeleitendem, für die Nahrungsmittelindustrie unbedenklichem Material auslegt, die Füllung auf die Mitte der Nudelschicht legt und mit den Nudeln gut abdeckt, den ebenfalls gut gebutterten Deckel aufsetzt und die Form in geeigneter Weise fest verschliesst und ca. 5 Minuten lang in einem auf ca. 200°C gehaltenen Ölbad erhitzt, wobei kein Öl in die Form eindringen darf.
12. Verfahren nach Anspruch 11, dadurch gekennzeichnet, dass man das Halbfabrikat nach dem Abkühlen aus der Form entnimmt und in einer Hülle aus Kunststoff-Folie, vorzugsweise Klarsichtfolie, luft- und wasserdampfdicht verpackt.
13. Verfahren nach Anspruch 12, dadurch gekennzeichnet, dass man das Halbfabrikat vakuumverpackt oder die Luft in der Hülle durch ein Inertgas, wie Stickstoff und/oder Kohlendioxid, ersetzt.
14. Verfahren nach einem der Ansprüche 11 bis 13, dadurch gekennzeichnet, dass man die Nudeln mit pflanzlichem Öl und Sesam vermischt.
15. Verfahren nach einem der Ansprüche 11 bis 14, dadurch gekennzeichnet, dass man das Halbfabrikat, gegebenenfalls nach Schockgefrieren, im Tiefkühler lagert.
16. Verfahren zum Verarbeiten eines Halbfabrikats nach einem der Ansprüche 1 bis 10 zu einem

knusprigen, als Imbiss geeigneten Nahrungsmittel, dadurch gekennzeichnet, dass man das Halbfabrikat in pflanzlichem Öl goldgelb backt.

17. Verfahren nach Anspruch 16, dadurch gekennzeichnet, dass man so viel pflanzliches Öl verwendet, dass das Halbfabrikat gerade vom Öl bedeckt ist.

5 18. Knuspriges, als Imbiss geeignetes Nahrungsmittel, hergestellt nach dem Verfahren gemäss Patentanspruch 16 oder 17.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65