CH 687 799 A5

(19) SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) CH 687 799 A5

(51) Int. Cl.[6]: A 23 L 001/48

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) PATENTSCHRIFT A5

(21) Gesuchsnummer: 00555/96

(22) Anmeldungsdatum: 04.03.1996

(24) Patent erteilt: 28.02.1997

(45) Patentschrift veröffentlicht: 28.02.1997

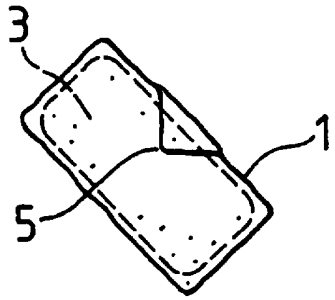
(73) Inhaber:
Ly & Co. Trading Co., Stedtligass 12,
8627 Grüningen (CH)

(72) Erfinder:
Leap Roth Ly, Stedtligass 12, 8627 Grüningen (CH)

(74) Vertreter:
Zimmerli, Wagner & Partner AG, Löwenstrasse 19,
8001 Zürich (CH)

(54) Gefüllte Teigrolle.

(57) In einem Teigstück (1) aus Frühlingsrollenteig ist eine Portion (3) einer Füllmasse eingewickelt, welche neben Fleisch, z.B. kleingeschnittenem Schinken und Gemüse wie Lauch, Zwiebel, Sellerie, Kraut, Karotte oder Sojasprossen auch Käse enthält. Es kann sich dabei um Hartkäse wie Emmentaler, Appenzeller oder Greyerzer Käse, um Weichkäse wie Mozzarella oder auch um eine Käsemischung handeln. Der Anteil an Käse liegt bei 25% bis 50% Gewicht und beträgt vorzugsweise ca. ein Drittel.



Beschreibung

Die Erfindung betrifft eine gefüllte Teigrolle gemäss dem Oberbegriff des Anspruchs 1.

Bekannte gattungsgemässe Teigrollen haben ausgehend von der chinesischen Küche als Frühlingsrollen inzwischen auch in Europa und Amerika weite Verbreitung gefunden. Traditionell besteht die Füllmasse einer Frühlingsrolle im wesentlichen aus einer Mischung von Gemüsen oder von Fleisch und Gemüsen sowie Gewürzen, Salz und eventuell Glutamat. Das Aroma ist damit im allgemeinen eher zurückhaltend.

Es wurde nun versucht, Varianten zu entwickeln, die dem europäisch-amerikanischen Geschmack besonders entgegenkommen und die insbesondere ein ausgeprägteres, kräftigeres Aroma haben. Dabei wurde festgestellt, dass die Beimischung von Käse, der in der chinesischen Küche und somit auch in der Füllmasse einer Frühlingsrolle traditionell nicht vorkommt, den Geschmack für den europäisch-amerikanischen Konsumenten deutlich hebt und verbessert. Insbesondere erhält die Teigrolle durch eine solche Beimischung ein kräftiges Aroma, wie es im gleichen Sektor angesiedelte aus der europäischen oder amerikanischen Küche stammende Produkte auszeichnet. Die Akzeptanz im entsprechenden Konsumentenkreis kann dadurch wesentlich verbreitert werden.

Im folgenden wird die Erfindung anhand von lediglich ein Ausführungsbeispiel darstellenden Zeichnungen näher erläutert.

Fig. 1–4 zeigen aufeinanderfolgende Schritte der Herstellung einer erfindungsgemässen Teigrolle.

Der Teig ist ein Frühlingsrollenteig und wird in bekannter Weise im wesentlichen aus Weissmehl und Wasser mit einer kleinen Beigabe von Salz hergestellt, wobei der Anteil an Weissmehl zwischen 35% und 50% Gewicht liegt. Weissmehl, Wasser und Salz werden in einem Behälter vermischt und 6 bis 12 Stunden zum Quellen stehengelassen, wodurch die Mischung eine teigige Konsistenz erhält. Anschliessend wird der Teig, z.B. mittels einer Zahnradpumpe, aus dem Behälter über eine Schlauchleitung abgepumpt und durch einen schmalen Schlitz auf eine geheizte langsam rotierende Trommel extrudiert. Von der Trommeloberfläche wird die dünne Teigschicht ein Stück weit mitgenommen und dabei gegart. Anschliessend wird der Teig von der Trommel abgezogen und in rechteckige, z.B. quadratische Stücke geschnitten.

Auf das Teigstück 1 (Fig. 1) wird nun in der Nähe einer seiner Ecken 2 eine Portion 3 einer Füllmasse gelegt und die besagte Ecke 2 über dieselbe geschlagen (Fig. 2). Anschliessend werden die beiden anschliessenden Ecken 4a, b seitlich ebenfalls über die Portion 3 geschlagen (Fig. 3) und schliesslich dieselbe gegen die verbleibende Ecke 5 gerollt und dadurch vollständig in das Teigstück 1 eingewickelt (Fig. 4).

In dieser Form ist die Teigrolle verkaufsfertig. Unmittelbar vor dem Konsum wird sie je nach den Umständen entweder vom Verkäufer oder vom Käufer kurz erhitzt, z.B. im Mikrowellenofen, im Backrohr oder in der Friteuse.

Die Zusammensetzung der Füllmasse kann in weiten Bereichen schwanken. Gewöhnlich enthält sie gegartes Fleisch und Gemüse, doch ist auch die Verwendung von Fisch, Meeresfrüchten, Pilzen, Früchten etc. in prinzipiell beliebiger Zusammensetzung möglich. In jedem Fall enthält die Füllmasse Käse, vorzugsweise zu einem Anteil von 25% bis 50% Gewicht. Es kann sich dabei um Hartkäse wie Emmentaler, Appenzeller oder Greyerzer Käse oder um Weichkäse wie Mozzarella oder auch um eine Mischung derartiger Käse handeln. Die Beigabe von Käse verleiht der Teigrolle ein kräftiges, pikantes Aroma, das vor allem dem europäisch-amerikanischen Geschmack entgegenkommt.

Besonders bewährt haben sich Füllmassen, die zu etwa je einem Drittel aus Käse, z.B. Greyerzer Käse, Schinken, vorzugsweise kleingeschnitten, und Gemüse bestehen. Als Gemüse kommen dabei vor allem Lauch, Zwiebel, Sellerie, Kraut, Karotte oder Sojasprossen in Frage. Selbstverständlich kann es sich auch um eine Gemüsemischung handeln.

Ausserdem werden der Füllmasse Salz und Glutamat beigegeben. Die Beigabe von Gewürzen wie z.B. Pfeffer oder von Würzkräutern ist ebenfalls möglich.

Patentansprüche

1. Gefüllte Teigrolle mit einer in ein Teigstück (1) aus Frühlingsrollenteig eingeschlagenen oder eingewickelten Portion (3) einer Füllmasse, welche Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze oder Früchte enthält, dadurch gekennzeichnet, dass die Füllmasse ausserdem Käse enthält.

2. Teigrolle nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Anteil des Käses an der Füllmasse zwischen 25% und 50% Gewicht liegt.

3. Teigrolle nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass mindestens ein Teil des Käses Hartkäse ist.

4. Teigrolle nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, dass mindestens ein Teil des Hartkäses Emmentaler Käse, Appenzeller Käse oder Greyerzer Käse ist.

5. Teigrolle nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass mindestens ein Teil des Käses Weichkäse ist.

6. Teigrolle nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass mindestens ein Teil des Weichkäses Mozzarella ist.

7. Teigrolle nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Füllmasse Schinken enthält.

8. Teigrolle nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass gegebenenfalls in der Füllmasse enthaltenes Fleisch gehackt oder kleingeschnitten ist.

9. Teigrolle nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Füllmasse Lauch, Zwiebel, Sellerie, Kraut, Karotte oder Sojasprossen enthält.

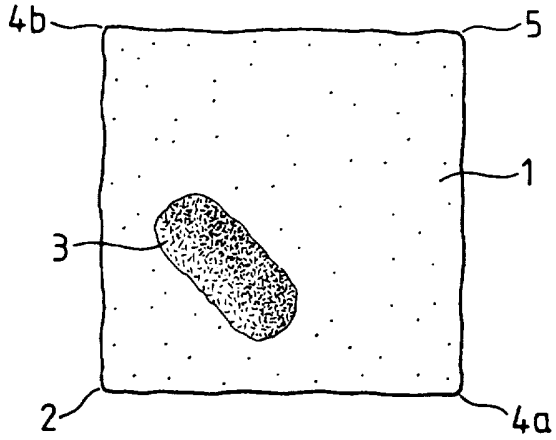


FIG. 1

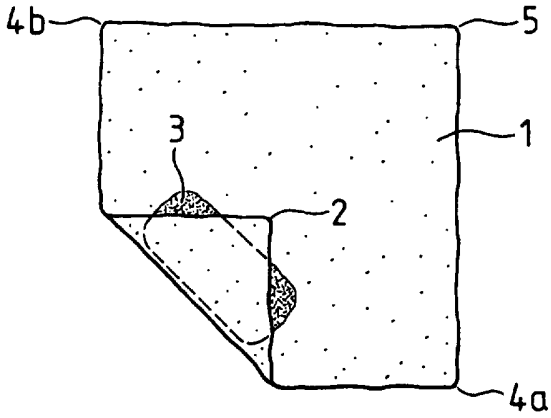


FIG. 2

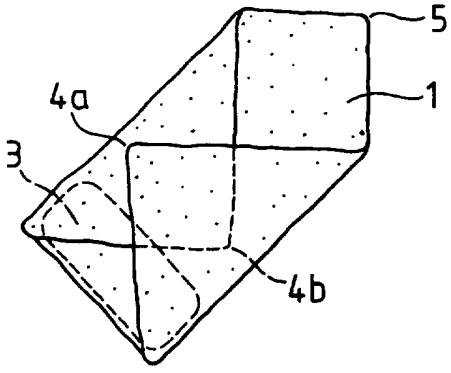


FIG. 3

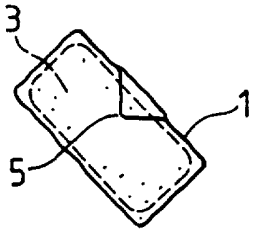


FIG. 4