

Broccoli Karfiol mit Brösel Klima TrKü

BrocKarfiolBrösel_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **V**

HptSp Vegetarisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
13,3333	kg	Broccoli frisch Regional	
27,8667	kg	Karfiol frisch im Ganzen Regional	
125,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
16,6667	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
41,6667	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
416,6667	Gramm	Petersilie glatt	
2,0833	kg	Universalmargarine 4x2,5kg	
1,2500	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
41,6667	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	

Pikante Brösel:

2,5000	kg	Semmelbrösel 5kg
90,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg
22,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm
1,0000	Liter	Tafelöl PET 10 lt

Zubereitung:

- Brösel in Öl goldgelb anrösten,
- Hitzezufuhr ausschalten!!
- würzen
- Karfiol und Broccoli waschen und Röschen zuputzen
- im Combidämpfer getrennt weich dünsten
- heiß vermischen
- würzen
- in der Zwischenzeit Eier hart kochen, abschrecken, schälen und klein hacken
- Petersilie fein hacken
- Margarine zerlassen
- Knoblauch schälen und klein hacken und zur Margarine geben, salzen
- Brösel erhitzen
- Broccoli und Karfiol mit Brösel bestreuen und heiß in die Ausgabe stellen.
- Gehackte Petersilie und die gehackten Eier zur Selbstentnahme in die Ausgabe stellen.
- Die zerlassene Margarine mit Knoblauch heiß in die Ausgabe stellen.