

Faschierter Braten Pute Klima TrKü

Fasch Braten Pute_T HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen

HptSp Gefl/Wild/Lamm



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
13,3400	kg	Putenfaschiertes Frisch Regional	
2,0733	kg	Putenleber, 2500 g VAC Regional	
1,2333	kg	Semmelbrösel 10kg	
16,6667	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
4,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
301,6667	Gramm	Kapern	
0,1507	kg	Walnüsse ganz	
102,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
6,0000	Gramm	Majoran gerebelt 1.200 ccm	
0,1153	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
0,9067	kg	Zwiebel geschält, ganz Regional	
111,3333	Gramm	Petersilie glatt Regional	

Zubereitung:

- Putenleber faszieren
- Nüsse und Kapern fein hacken
- Putenfaschiertes mit Leber und anderen Zutaten vermischen
- Striezel formen
- Heißluft 165°C Kerntemperatur 80°C
- portionieren
- heiß in der Ausgabe bereitstellen