

Gyrosfanne vegetarisch Klima TrKü

Gyrosfanne veg_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **V** HptSp Vegetarisch



| Menge | Einheit | Material | Ablaufschritt / Information |
|--|---------|---------------------------------|--|
| Am Vortag einweichen: | | | |
| 3,5000 | kg | Soja-Ragout | |
| 10,5000 | Liter | Wasser | |
| | | | -nach 30 Minuten noch einmal gut durchmengen |
| 1,0000 | Liter | Olivenöl 1 lt | |
| 8,0000 | kg | Zwiebel gelb lose Regional | |
| 0,6494 | kg | Knoblauch frisch, ganz Regional | |
| 8,0000 | kg | Zucchini frisch ganz Regional | |
| 363,6364 | Gramm | Gyros Würzmischung | |
| 20,0000 | kg | Gesamtmenge kg | |
| Nach dem Finalisieren, zum Bestreuen: | | | |
| 600,0000 | Gramm | Petersilie glatt Regional | |
| Zubereitung: | | | |
| -Soja am Vortag einweichen, | | | |
| -Frischer Knoblauch hacken oder mit Olivenöl "grob" pürieren | | | |
| -Frische Zwiebel in 5-7mm dicke Scheiben schneiden, | | | |
| -Frische Zucchini der Länge nach halbieren oder vierteln, 8-10mm blättrig schneiden, | | | |
| -Der Reihe nach, einzeln anbraten: | | | |
| -Frische Zwiebel in Olivenöl hell anrösten, leichte Farbe | | | |
| -Knoblauch beigegeben kurz mitschwitzen, | | | |
| -Frische Zucchini in Olivenöl hell anrösten, | | | |
| nicht würzen bzw. salzen! | | | |
| -Soja in Olivenöl anbraten, | | | |
| -vorsicht Soja legt sich leicht an! | | | |
| -mit Gyrosgewürz würzen, | | | |
| -angebratene Komponenten vermengen | | | |
| -Nach dem Finalisieren, | | | |
| -kurz vor der Ausgabe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen | | | |
| -Fladenbrot, Weißbrot od. Wachauerlaibchen | | | |
| -in Scheiben geschnittene frische Zwiebel, Salatgurken und Tomaten | | | |
| -Kräuerahm-Dipp | | | |
| 12,9870 | Stück | Weißbrot ca. 500g | 6,49 kg |
| 6,0000 | kg | Tomaten Regional | |
| 6,6666 | Stück | Gurken 400/500g Regional | 3,33 kg |
| 3,0000 | kg | Zwiebel gelb lose Regional | |

Gyrosfanne vegetarisch Klima TrKü

Gyrosfanne veg_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **V**

HptSp Vegetarisch



| Menge | Einheit | Material | Ablaufschritt / Information |
|----------|---------|---------------------------------|-----------------------------------|
| | | | Kräuter-Knoblauchdipp: |
| 2,5000 | kg | Joghurt natur 3,6% gerührt 5 kg | |
| 2,5000 | Liter | Sauerrahm 15% 1kg Regional | |
| 0,1000 | kg | Knoblauch frisch, ganz Regional | |
| 25,0000 | Gramm | Speisesalz jodiert 10 kg | |
| 200,0000 | Gramm | Petersilie glatt | |
| | | | Zubereitung: |
| | | | -alle Zutaten vermengen, |
| | | | -ACHTUNG: nicht zu viel rühren!!! |