

Pikante Hörnchen Klima TrKü

Pikante Hörnchen_T HptSp Schwein

100 Portionen S HptSp Schwein

100 Portionen Port. je 598kcal, 2500kJ, 4,65BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
Am Vortag Soja anfeuchten:			
1,3333	kg	Soja-Granulat	
2,6667	Liter	Wasser	
Vorbereitung:			
-Soja mit Wasser übergießen,			
-nach 1 Stunde noch einmal gut vermengen,			
-über Nacht gekühlt stehen lassen			
Für den Ansatz:			
0,9333	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
0,6667	Liter	Butteröl, 5 lt	
5,2000	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
4,6667	kg	Faschiertes vom Schwein	
2,4000	kg	Paprika rot frisch Regional	
1,2000	kg	Paprika grün frisch Regional	
100,0000	Gramm	Chilli Gewürz	
0,1200	kg	Paprika edelsüß 1 kg	
306,6667	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
Zubereitung:			
-Zwiebel schälen, 0,5cm würfelig schneiden			
-Paprika entkernen, 1cm würfelig schneiden,			
-Zwiebel in Öl anrösten,			
-Fleisch beigegeben und weiterrösten			
-Soja, Gemüsepaprika und			
-Gewürze beigegeben,			
-Achtung auf die Chilimenge!,			
-das Gericht soll nicht scharf sondern			
-würzig schmecken,			
-alles miteinander einige Minuten			
-gut durcherhitzen,			
-die Masse mit gekochten Hörnchen vermengen,			
-1 Portion = 320g			
Hörnchen kochen:			
8,0000	kg	Hörnchen Vollkorn hell, 3KG	
Zubereitung Hörnchen:			
-Wasser mit 1% Salz wallend aufkochen,			
-Teigwaren ins kochende Wasser einkochen,			
-bissfest (al dente) kochen,			
-Kochzeit ca. 6 - 7 Minuten,			
-sofort mit kaltem Wasser abschwemmen,			
-gut abtropfen lassen,			