

Putenflügerl XL Klima TrKü

P-Flügerl XL_T HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen

HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen Port. je 453kcal, 1899kJ, 0,69BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
28,0000	kg	Putenflügerl zerteilt Frisch Regional	

Für den Sud:

48,0000	Liter	Wasser	
4,0000	Gramm	Lorbeerblätter 1.200 ccm	
4,0000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
8,0000	Gramm	Pfeffer schwarz ganz 1.200 ccm	
300,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
4,0000	Gramm	Wacholderbeeren ganz 1.200 ccm	

Zubereitung:

- mit Wasser und Gewürzen einen Sud herstellen
- aufkochen lassen
- XL-Flügerl darin 60 min. überkochen
- Putenflügerl auf Bleche legen
- etwas auskühlen lassen

Für die Marinade:

1,3280	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
32,0000	Gramm	Cayenne Pfeffer gemahlen	
1,0000	Stück	Bio Honig; 500g	0,50 kg
1,6480	kg	Tomatenketchup mild; 5 KG	
264,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
0,1000	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
16,0000	Gramm	Majoran gerebelt 1.200 ccm	
12,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
16,0000	Gramm	Paprika edelsüß 1.200 ccm	

Zubereitung:

- aus allen Zutaten eine Marinade herstellen
- die Putenflügerl damit einmarinieren
- Combidämpfer/Programm Finalisieren/Überkrusten
- oder Braten Geflügel/Braten & Grillen/KT 75°C
- heiß in der Ausgabe bereit stellen