

Putenkeule gebraten Klima TrKü

P-Keule gebr_T HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen**HptSp Gefl/Wild/Lamm**

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
14,0000	kg	Putenkeule Frisch ausgelöst Regional	
140,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
10,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
0,2167	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
13,3333	Gramm	Kümmel ganz 1.200 ccm	
1,5033	kg	Zwiebel geschält, ganz Regional	
1,8667	kg	Karotten frisch Regional	
0,5167	kg	Pastinake frisch Regional	
0,6100	kg	Sellerie frisch, ganz Regional	
0,3933	kg	Petersilwurzchen frisch Regional	
1,0200	Liter	Tafelöl PET 10 lt	

Vorbereitung:

- Knoblauch schälen und hacken
- Wurzelgemüse schälen und grob würfelig schneiden

Zubereitung:

- Putenkeule mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen
- Öl und Wurzelwerk auf große Bleche aufteilen
- die gewürzten Putenkeulen auf das Gemüse aufsetzen
6-8 pro Blech
- Combidämpfer Programm Pute braten, Kerntemperatur 83°C
- Wenn Combidämpfer fertig 1x Kerntemperaturfühler umstecken und weiter braten. Damit die Temperatur sicher stimmt.
- Gesamtzeit des Bratenvorganges ca. 1 Std 20 min.
- Bratenverlust ca. 34%
- schneiden
- heiß in der Ausgabe bereit stellen

Mit Wurzelsauce servieren!!!!!!