

Putenkrautfleisch Klima TrKü

P-Krautfleisch_T HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen

HptSp Gefl/Wild/Lamm



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
10,0000	kg	Sauerkraut 10/1	
8,0000	kg	Putenkeulenragout Frisch Regional	
3,2000	kg	Tomatenpulpe	
1,2000	Liter	Sauerrahm 15% 1kg Regional	
44,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
6,4000	Gramm	Pfeffer schwarz ganz 1.200 ccm	
5,6000	Gramm	Wacholderbeeren ganz 1.200 ccm	
17,6000	Gramm	Kümmel ganz 1.200 ccm	
0,0400	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
2,6000	Liter	Wasser	
25,0000	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung:

- Fleisch anrösten (Bratenrückstand aufheben)
- Sauerkraut im Kessel auswassern
- Tomatenpulpe und Gewürze dazu
- mit Bratenrückstand und Wasser aufgießen
- mit Fleisch weichdünsten
- mit Sauerrahm abziehen
- auf Gesamtmenge aufgießen
- umfüllen
- heiß in der ausgabe bereitstellen

1 Portion 250 g