

Falsches Reisfleisch Pute Klima TrKü

Falsches Reisflei_T HptSp Gefl/Wild/Lamm

25 Portionen

HptSp Gefl/Wild/Lamm



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
1,4810	kg	Buchweizen ganz, 500 - 1000 g	
2,2500	Liter	Wasser	
0,0594	kg	Klare Suppe pflanzlich; 15 kg	
0,5500	kg	Paprika tricolore ganz; 500g Regional	

Zubereitung:

- Buchweizen im Wasser kochen (1:1,5)
- mit Suppenpulver würzen
- Paprika in Würfel schneiden (1,5x1,5)
- Paprikawürfel mitdünsten

Für die Sauce:

2,1240	kg	Putenfaschiertes Frisch Regional
0,7746	kg	Zwiebel geschält, ganz Regional
0,0424	kg	Paprikapulver Edelsüß 5 kg
38,6000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg
4,6000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm
0,0250	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional
0,2540	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional
2,0000	Liter	Wasser
0,1200	kg	Maisstärke; 2.5kg

Zubereitung:

- Zwiebel schneiden und in Öl goldbraun anrösten
- klein gehackten Knoblauch kurz mitrösten
- Faschiertes mitrösten
- paprizieren
- mit Wasser aufgießen
- würzen
- ca. 45 min. köcheln lassen
- mit Maizena binden

Beigabe:

0,2500	Liter	Sauerrahm 15% 1kg Regional
--------	-------	----------------------------