

Rezept mit Zusammensetzung

Asiatisches Gemüse mit Ingwer u. Koriand

Angaben für 1 kg

Zutaten		
Peperoni rot Würfel 20x20mm 5kg	0,200 kg	Gemüsedepositär national
Peperoni gelb Würfel 20x20mm 5kg	0,200 kg	Gemüsedepositär national
Stangensellerie grün	0,150 kg	Gemüsedepositär national
Cipollotti	0,100 kg	Gemüsedepositär national
Ginger (Ingwer)	0,010 kg	Gemüsedepositär national
EC Knoblauch 825g Becher Haco	0,008 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,020 Lt	Pistor
Apfelessig 0.5l Wiberg	0,025 Lt	Pistor
Rohr-Rohrzucker, Import, fein, Sack 1 kg	0,015 kg	Pistor
Soja Sauce 1l KIKKOMAN	0,020 Lt	Pistor
Koriander gemahlen 1kg	0,001 kg	Pistor
Koriander Bund	0,013 kg	Gemüsedepositär national
TK-Kefen extra fein 2x2.5 Frig	0,250 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur

VORBEREITUNG

Stangensellerie waschen, rüsten und in 2 cm breite Stücke schneiden
 Frühlingszwiebel waschen und in feine Scheiben schneiden
 Ingwer rüsten und fein hacken
 frischer Koriander waschen, abtropfen lassen und hacken

ZUBEREITUNG

Öl erhitzen
 Knoblauch und Ingwer darin dünsten
 Peperoni, Stangensellerie und Frühlingszwiebel begeben und mit dünsten
 Apfelessig, Rohrzucker, Sojasauce und gemahlener Koriander mischen und ans
 Gemüse geben
 frischer Koriander mit dem Kefe zum restlichen Gemüse geben
 einmal Durchschwenken und abschmecken
 Gemüse im Shockkühler abkühlen und à la minute regenerieren



BEMERKUNG

Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,0075 kg

ZUTATEN:		
Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,007 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,000 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.