

Rezept mit Zusammensetzung**Chicorée mit Zimt und Chili**

Angaben für 1 kg

1. Schritt

Chicorée weiss offen	1,000 kg	Gemüsedepositär national
EC Knoblauch 825g Becher Haco	0,005 kg	Pistor
Peperoncini rot	0,005 kg	Gemüsedepositär national
Zimt ganz 420g Wiberg	0,006 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,035 Lt	Pistor
Rohr-Rohrzucker, Import, fein, Sack 1 kg	0,015 kg	Pistor
Kochwein weiss 10lt,Profit	0,100 Lt	Pistor
Orangensaft 100%, Tetra, Mattinella, 1l	0,200 Lt	Pistor
Maizena 2,5kg Knorr	0,010 kg	Pistor
Wasser	0,025 Lt	Not defined
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur
Kerbel Bund	0,005 kg	Gemüsedepositär national

VORBEREITUNG

Chicorée waschen, rüsten, längs vierteln und dann in 4 cm Stücke schneiden
 Peperoncini waschen, abtropfen lassen und fein hacken
 Kerbel waschen, abtropfen lassen und hacken

ZUBEREITUNG

Hälfte des Rapsöls erhitzen
 Knoblauch und Peperoncini mit der Zimtstange andünsten
 Zucker begeben und schmelzen
 mit Weisswein und Orangensaft ablöschen und zum kochen bringen
 Maizena mit Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden
 Sauce mit Salz abschmecken
 andere Hälfte des Rapsöl erhitzen
 Chicorée darin anbraten
 mit der Sauce mischen und einmal aufkochen
 Chicorée mit Kerbel garnieren und dann servieren

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.