

Rezept mit Zusammensetzung

Gemüse_Gröstl

Angaben für 1 kg

Zutaten		
Karotten ganz geschält 10kg	0,260 kg	Gemüsedepositär national
Sellerie Würfel 10x10mm 1kg	0,450 kg	Gemüsedepositär national
Pastinaken	0,200 kg	Gemüsedepositär national
Rote Zwiebeln geschält 5kg	0,200 kg	Gemüsedepositär national
Pfälzer ganz geschält 5kg	0,250 kg	Gemüsedepositär national
Zatar - Gewürzsalz	0,010 kg	Rezeptur
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,030 Lt	Pistor

VORBEREITUNG:

1. Das Gemüse in gleichmässige Würfel und Spickel (15x15mm) schneiden und mit den restlichen Zutaten gut marinieren
2. Nun alles zusammen auf ein Backblech geben

ZUBEREITUNG:

1. Im Ofen 30 Minuten bei 170°C und 60 % Feuchtigkeit garen
2. 5 Minuten bei 100°C Volldampf
3. Anschliessend nochmals abschmecken und umgehend servieren/anrichten

ANRICHTEN:

1. Gem. definiertem Einsatz in passendes Geschirr füllen und servieren



Zatar - Gewürzsalz

Angaben für 0,01 kg

Zutaten		
Speisesalz 10x700g Jod&Fluor	0,007 kg	Pistor
Thymian geschn. 185g Butty	0,001 kg	Pistor
Kreuzkümmel gem. 250 gr Wi	0,000 kg	Pistor
Sesamsamen geschält 400g	0,001 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. alle Zutaten vermischen