

Rezept mit Zusammensetzung

Kabis mit Kurkuma

Angaben für 1 kg

1. Schritt

Weisskabis für Gemüse 1kg	0,800 kg	Gemüsedepositär national
Peperoncini rot	0,023 kg	Gemüsedepositär national
Zwiebeln brunoise 3x3mm 500g	0,200 kg	Gemüsedepositär national
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,025 Lt	Pistor
Kreuzkümmel ganz 1kg	0,010 kg	Pistor
Senfkörner 380g Wiberg	0,013 kg	Pistor
Rohr-Rohrzucker, Import, fein, Sack 1 kg	0,015 kg	Pistor
Kurkuma 260g Wiberg	0,005 kg	Pistor
Zitronensaft, nat. rot Limonina 6x1lt	0,010 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,010 kg	Rezeptur

VORBEREITUNG

1. rote Peperoncini waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden

ZUBEREITUNG

1. Öl erhitzen
2. Peperoncini, Zwiebel, Kreuzkümmel und Senfsamen andünsten
3. Kabisstreifen begeben und mitdünsten
4. Zucker, Kurkuma und Zitronensaft begeben und alles mischen
5. Kabis mit Salz abschmecken
6. Kabis à la minute regenerieren und danach servieren



Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,01 kg

ZUTATEN:

Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,010 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,001 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.