

Rezept mit Zusammensetzung

Marokkanische Karotten

Angaben für 1 kg

1. Schritt

Karotten ganz geschält 5kg	1,000 kg	Gemüsedepositär national
Zitronensaft, nat. rot Limonina 6x1lt	0,045 kg	Pistor
Oliveöl e.verg. Profit 20l	0,060 Lt	Pistor
Rohr-Rohrzucker, Import, fein, Sack 1 kg	0,005 kg	Pistor
Zimt gemahlen 5kg	0,001 kg	Pistor
Kreuzkümmel gem. 250 gr Wi	0,003 kg	Pistor
Paprika Rubino 630g Wiberg	0,003 kg	Pistor
Chilis geschrotet 190g WIBERG	0,003 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur
Koriander Bund	0,013 kg	Gemüsedepositär national

VORBEREITUNG

Karotten waschen, schälen, längs vierteln und in 4 cm Stücke schneiden
Koriander waschen, abtrocknen lassen und grob hacken

ZUBEREITUNG

Karottenstücke weich dämpfen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen
Karottenstücke mit Zitronensaft, Olivenöl, Rohrzucker, Zimt, Kreuzkümmel, Paprika und Chili gebrochen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
Karotten vor dem servieren regenerieren und mit gehacktem Koriander garnieren



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.