

Rezept mit Zusammensetzung

Ofen Fenchel mit Dill und Kümmel

Angaben für 1 kg

1. Schritt

Fenchel	1,000 kg	Gemüsedepositär national
Kümmel ganz 430g Butty	0,003 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,025 Lt	Pistor
Orangensaft 100%, Tetra, Mattinella, 1l	0,075 Lt	Pistor
Rohr-Rohrzucker, Import, fein, Sack 1 kg	0,010 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur
Türk. Sultan. Spez.-Quali. 2kg	0,100 kg	Pistor
Dill Bund	0,008 kg	Gemüsedepositär national

VORBEREITUNG

Fenchel waschen, rüsten, längs halbieren und in Scheiben schneiden

ZUBEREITUNG

Fenchel mit Kümmel, Rapsöl, Orangensaft und Zucker mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Fenchel über Nacht marinieren

AM NÄCHSTEN TAG

Dill waschen, trocknen lassen und hacken

Ofen auf 160° Grad vorheizen

marinierter Fenchel im Ofen, bei 160° Grad, 15 Minuten rösten

Fenchel mit Dill und Sultaninen garnieren und servieren oder im Schockkühler abkühlen lassen

à la minute nochmals regenerieren

mit Sultaninen und Dill garnieren und 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.