

Leberkäse und Hackbraten

FÜR EINE SIEGREICHE EM!

Nutzen Sie die Fußball EM 2024, um Ihren Kunden unvergessliche Genussmomente zu bieten! Unsere innovativen Rezeptvorschläge für Leberkäse und Hackbraten sind perfekt, um Ihre Theke während des Turniers zu beleben. Mit unseren praktischen Backschalen wird die Zubereitung zum Kinderspiel - Ihre Kunden können sie einfach in den Ofen schieben und während des Spiels genießen. Innerhalb von nur 45 bis 50 Minuten kann ein köstlicher Leberkäse oder Hackbraten serviert werden. Machen Sie die Halbzeitpause zu einem Fest der Geschmackserlebnisse!

LEBERKÄSE KOMBI-PRÄPARAT MIT WÜRZUNG | M1116 16

Zugabe: **12 g/kg** | 600 g im Beutel

FRIKELLE® HACKFLEISCH-MIX CL | M4435 15 & 12

Zugabe: **100 g/kg** | 1,5 kg im Beutel & 12,5 kg im Eimer

PRODUKT DES MONATS

Passend dazu:

Backschale 500 g

99100382



FLEISCHKÄSE MIT EMMENTALER

ZUTATEN:

12 kg	R II Rindfleisch, frisch
35 kg	S II Schweinefleisch mager
28 kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
25 kg	Eis
18,00 g/kg	Nitritpökelsalz
12,00 g/kg	Leberkäse Kombi-Präparat mit Würzung M1116
150 g	Emmentaler, gewürfelt
50 g	Röstzwiebeln glutenfrei E7041

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

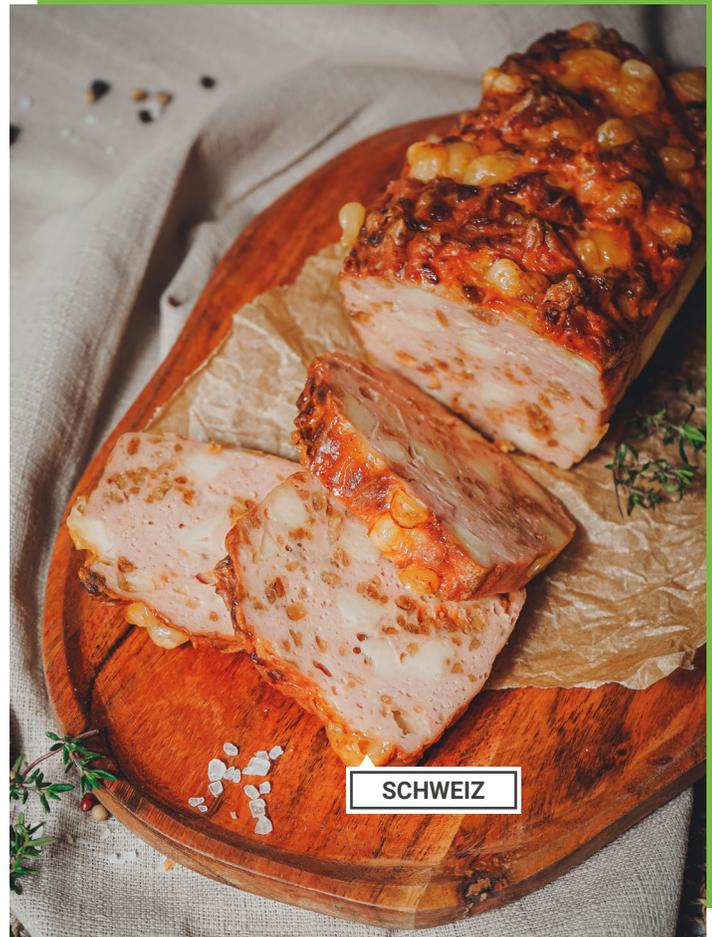
Die Fleischkäsebrät-Grundmasse aus dem Fleisch, Eis, Nitritpökelsalz und der Leberkäse Würzung herstellen.

Nun mit dem Emmentaler und den Röstzwiebeln vermengen und in 500 g Backschalen füllen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen bei 160 °C für 45-50 Minuten garen.

Als deftigen Snack mit etwas Brot oder mit Salat als herzhafte Mahlzeit servieren.



HACKBRATEN STRUDEL

ZUTATEN:

2,5 kg	R III Rindfleisch, mager, entseht
2,5 kg	S III grob entseht
500 g	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL M4435
1 kg	Trinkwasser
1,5 kg	Frischer Blätterteig in Platten
480 g	Champignons Dosenware
20 g	PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert M05256

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Hackbraten-Grundmasse aus dem Fleisch, Hackfleisch-Mix und Trinkwasser herstellen.

Das Brät mit den gut abgetropften Pilzen und dem Pesto Funghi vermengen und anschließend auf die Blätterteigplatten auftragen. Die Platten einrollen, nach Wunsch garnieren und mit Eigelb einstreichen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf einem Blech mit Backpapier bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Mehr Rezept-
ideen & Infos
gibt es hier:

