

Convenience:

Döner Kebab I

Material:

Lammfleisch
Rinds- und Kuhfleisch
Kalbsfleisch
Pouletfleisch
Kalbs- u/o. Rindsfette

Zutaten pro kg:

30,0 gr. Kebab Bindung
11,5 gr. Döner Kebab I hell ODER
9,0 gr. Döner Kebab II hell
12,0 gr. Kochsalz

Därme

SAFE transparent 165/ME
SAFE transparent 205/ME

Verarbeitung

- Je nach Fleischmaterial kann die Zugabe von Wasser u./o. Milch 10% betragen
- Gesamtes Material (Kann zum Teil angefroren sein) 3-5 mm wolven oder im Kutter auf gewünschte Körnung schneiden
- Unter Zugabe von Kebab Bindung I hell oder Kebab Bindung II hell, Kochsalz und Wasser in Knetmaschine gut bindig mischen (bis max. 8°-10°C)
- Mittels Wurstfüller in SAFE Därme füllen
- Entweder sofort spiessen und einfrieren oder über Nacht anfrieren und am nächsten Morgen spiessen
- Anschliessend Döner Kebab durchfrieren

OHNE VERBINDLICHKEIT

Zwiebel Dip

Geschmacksrichtung:

Intensiver Zwiebelgeschmack mit leichter Kräuter und Säurenote

Material:

500 ml Wasser
110 gr. Zwiebel Dip
350 ml Speiseöl
50 ml Speiseessig

1010 gr. Total

Variationsmöglichkeiten:

Speiseöl
Creme Fresh
Light Mayonnaise
Naturjoghurt
Sauerrahm

Verarbeitung:

- In 500 ml Wasser 110 gr. Trockenmischung Zwiebel Dip gut einrühren
- Anschliessend 350 ml Speiseöl bzw. Creme Fresh/Light Mayonnaise/Naturjoghurt begeben
- Sauerrahm und 50 ml Speiseessig kräftig unterrühren bis eine cremige Masse entsteht.

Serviervorschlag:

- Dip Sauce für Knabbergebäck, Gemüse, Fleisch, Käse, Kartoffelgerichte
- Fonduesauce für Fleisch und Gemüse
- Beilage für Fischgerichte, Fischmarinaden bzw. Fischsaucen
- Als Sauce für Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln

OHNE VERBINDLICHKEIT