



Fachberatung – Rezeptdienst

Rüebliogriller - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Kalbsbrät	5.00 gr Karottengriess	185087
	2.00 gr Zwiebelgranulat	185079

100.00 kg Brätmasse

Verarbeitung:

- Kalbsbrät in den Kutter geben.
- Karottengriess und Zwiebelgranulat ins Kalbsbrät einkuttern.
- Kutterdeckel abkratzen und noch einige Runden laufen lassen.

- In Schweinsdärme Kal. 26 / 28 füllen.
- Brühen bis die Kerntemperatur 70°C erreicht.
- Gut abkühlen oder Duschen.

160404 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.