

Geflügelfrikassee

MATERIAL

45 kg Geflügelbrühe ohne Salz oder Wasser
5 kg Sahne
35 kg Geflügelfleisch, roh, klein gewürfelt
5 kg Erbsen TK
5 kg Karottenstücke TK
5 kg Champignons, Konserve, abgetropft
10 kg Helle Sauce KQ 269913

WURSTHÜLLE

Schnelle Küche NK 60/31 WI-BAR®-S 556822
transparent

VERARBEITUNG

1. Helle Sauce KQ gleichmäßig in Trinkwasser einrühren und 15 Minuten quellen lassen
2. Restliche Zutaten untermischen und alles gleichmäßig verteilen
3. Kurz vor dem Abfüllen nochmals aufrühren
4. In Därme, Gläser oder Dosen füllen
5. Bei 85–90 °C für ca. 120 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur > 85 °C erreicht ist

Auskühlen und bei < 2 °C lagern.
Das Sterilisieren in Gläser oder Dosen ist auch möglich.

Sterilisieren: bei 105 °C – 108 °C auch geeignet als Halbkonzerve
F Wert 0,4 - 0,7, Dreiviertelkonzerve F Wert 0,8 – 1,5
oder als Vollkonzerve (4 Jahre 24 °C) bei einem F Wert von maximal 5,0

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.

WIBERG *Gewürzmüller*

NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
www.novataste.com