

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

FLEISCH BOWL - AUSTRIAN STYLE



ZUBEREITUNG:

Ablauf

Vorbereitung Mis en Place:

Alle Produkte kochen, schneiden, waschen und aufbauen.

Beilagen wie Reis, Bulgur oder Weizen kochen und warmhalten. Die Beilage sollte immer heiß sein.

Service

Der Kunde bekommt immer eine Portion heiße Beilage und sucht sich ein bis zwei Hauptkomponenten aus. Diese werden bei Bedarf mit einer Marinade mariniert und auf dem Getreide (Reis, Weizen etc.) angerichtet. Anschließend soll der Kunde noch 1-2 Gemüsesorten, Früchte, Toppings und knusprige Komponenten aussuchen.

WICHTIG: Von allen Komponenten nur 3-4 vorbereiten, sonst wird die Auswahl zu unübersichtlich!!

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



Komponenten für FLEISCH BOWL – Austrian Style:

Tafelspitz mit ROSMARIN WILLY mariniert, anschließend 16 Stunden bei 56 °C sousvidieren

Hühnerbrust mit CHILLIE WILLY mariniert, anschließend 3 Stunden bei 68 °C sousvidieren

Tafelspitzsülze

Reis mit Quinoa, gekocht

Kichererbsen, mariniert

Linsen, gekocht und mariniert

Käferbohnen, gekocht und mariniert

Kaiserschoten, Julienne geschnitten

Salat Herzen

Schwammerl, angebraten und mariniert

Kirschtomaten, geviertelt

Rote Zwiebeln

Zitronen

Wachteleier, gekocht und geschält

CHILI-RÖLLCHEN (Art.-Nr. 62927)

KAROTTINO CLASSIC (Art.-Nr. 62687)

CHILIS GESCHROTET (Art.-Nr. 62177)