

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

BOWL - AUSTRIAN STYLE



EMPFEHLUNG RAPS PRODUKTE:

- KNOBLAUCHGRANULAT GERÄUCHERT (Art.-Nr. 62747)
- ERDNUSSÖL GERÖSTET (Art.-Nr. 62417)
- CURRYÖL (Art.-Nr. 62408)
- LIMONENÖL (Art.-Nr. 62541)
- OLIVENÖL ORANGE (Art.-Nr. 62634)
- WALNUSSÖL (Art.-Nr. 62401)
- RUCOLAÖL (Art.-Nr. 62407)
- ESSIG MIT FRUCHTIGEM MANGOAROMA (Art.-Nr. 62635)
- ESSIG MIT FRUCHTIGEM HIMBEERAROMA (Art.-Nr. 62428)
- BALSAMICO BIANCO (Art.-Nr. 62390)
- SALATDRESSING BASIS (Art.-Nr. 62734)
- ESSIG MIT FRUCHTIGEM BIRNENAROMA (Art.-Nr. 62637)
- APFELESSIG (Art.-Nr. 62427)
- BURGER SAUCE FRUITY PAPRIKA (Art.-Nr. 62755)
- BURGER SAUCE RED CHILI (Art.-Nr. 62756)
- BURGER SAUCE SWEET MUSTARD BBQ (Art.-Nr. 62757)
- KAROTTINO's
- TOMATINO's

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



ZUBEREITUNG:

Ablauf

Vorbereitung Mise 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 ein oder zwei Hauptkomponenten aus, diese werden dann bei Bedarf mit einer Marinade mariniert und auf dem Getreide (Reis, Weizen etc.) angerichtet. Anschließend soll der Kunde noch ein bis zwei Gemüsesorten, Früchte, Toppings und knusprige Elemente auswählen.

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

BOWL Konzept in Österreich vor allem für MA Verpflegung interessant.

Hauptkomponenten (alles 1x1 cm oder maximal 2x2 cm gewürfelt)

- Zander, sorgfältig entgrätet und gebraten
- Forelle, sorgfältig entgrätet, gebraten oder gedämpft
- Saibling, sorgfältig entgrätet, gebraten oder gedämpft
- Flusskrebse, gebraten oder gedämpft
- Rindfleisch gekocht
- Gebratenes Hühnerfleisch
- Schweinefilet gebraten
- Lammfilet gebraten
- Ente geräuchert
- Tofu, am besten geräuchert
- Neuburger
- Sulze

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



Beilagen

- Gekochter Reis
- Gekochter Wildreis
- Gedämpfter Weizen

Gemüse Komponenten

- Erbsenschoten
- Salat Julienne
- Rucola
- Karotten Julienne
- Lauch Julienne
- Grüne Bohnen, kurz gedämpft
- Jungzwiebeln

Fruchtige Komponenten

- Marillen
- Trauben, halbiert und entkernt
- Wassermelone

Weitere Toppings

- Petersilie
- Frischkäse
- Wachtelei, gekocht
- Rote Zwiebeln, ganz dünn geschnitten und mit BALSAMICO BIANCO mariniert

Crunchy Komponenten

- Nüsse
- Mandeln
- Mais, geröstet
- Popcorn salzig
- BLACK & WHITE SESAME (Art.-Nr. 62513)
- RÖSTZWIEBELN (Art.-Nr. 62138)

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



Marinade

- Limonen Dressing
- Orangen Dressing
- Birnen Walnuss Dressing
- Nussiges Himbeer Dressing
- Kürbiskernöl Dressing

Saucen

- BURGER SAUCE FRUITY PAPRIKA (Art.-Nr. 62755)
- BURGER SAUCE RED CHILI (Art.-Nr. 62756)
- BURGER SAUCE SWEET MUSTARD BBQ (Art.-Nr. 62757)