

THÜRINGER BRATWURST

mit Kartoffelpüree
 und Buttererbsen

Zutaten	Bratwurst
500 g	gegarte Bratwurst
200 g	gegartes Hähnchen- oder Putenfleisch
300 ml	Fleischbrühe
40 g	GELEAcold

Zutaten	Buttererbsen
750 g	TK Erbsen
200 ml	Gemüsebrühe
50 g	flüssige Butter
40 g	GELEAcold
	Salz, Zucker

Zutaten	Kartoffelpüree
500 g	gekochte Kartoffel (kalt) oder gefrorene
300 ml	kalte Milch
200 g	flüssige Butter
40 g	GELEAcold
	Salz, Pfeffer, Zucker

Regeneration/Anrichten:

Die gefrorenen Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 100°C Dampf 12-15 Min. erhitzen. Mit einer passenden Soße anrichten.

Nährwerttabelle für ein
 Tellergericht (ca. 175 g)

Brennwert/	1388 kJ/
Kalorien	332 kcal
Fett	25,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,5 g
Kohlenhydrate	13,0 g
- davon Zucker	3,5 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	1,0 g

Bratwurst:

Die Bratwürste mit dem Geflügel-
 fleisch und der Brühe 5 Min. feinst
 pürieren. GELEAcold zugeben und
 20 Sek. unterheben. Für eine schö-
 nere Optik die Silikonform vor dem
 Befüllen mit etwas Paprikapulver
 austreuen. Die Masse mit einem
 Einweg-Spritzbeutel in die Silikon-
 form „Bratwurst“ füllen, mit dem
 Deckel gleichmäßig in der Form ver-
 teilen und einfrieren.

Tipp: Wir empfehlen laut Rezeptur
 einen Teil der Bratwurst durch Geflü-
 gelfleisch zu ersetzen. (Bratwürste
 haben unterschiedliche Rezepturen
 und enthalten oft einen hohen Fett-
 und Wasseranteil)

Buttererbsen:

Erbsen mit Brühe, Butter und den
 Gewürzen 5 Min. feinst pürieren.
 GELEAcold zugeben und 20 Sek.
 unterheben. Die Masse mit einem
 Einweg-Spritzbeutel in die Silikon-
 form „Erbse“ füllen, mit dem Deckel

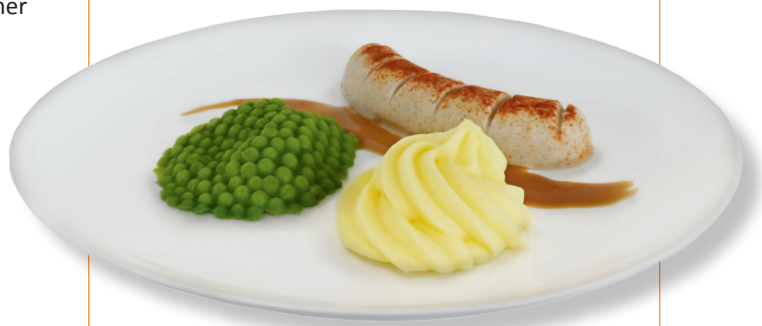
gleichmäßig in der Form verteilen
 und einfrieren. **Alternativ:** Die Masse
 in einen Spritzbeutel mit Sterntülle
 einfüllen, dekorative Muster in Größe
 nach Wahl auf ein GN Blech spritzen
 und einfrieren.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln, Milch, Butter und Gewürze
 5 Min. feinst pürieren. GELEAcold zu-
 geben und 20 Sek. unterheben. Die
 Masse im Spritzbeutel dekorativ auf
 ein GN Blech aufspritzen und einfrie-
 ren. **Alternativ:** Die Masse mit einem
 Löffel zu Nocken formen, auf ein GN
 Blech setzen und einfrieren.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser
 das Ergebnis! Wir empfehlen den
 RobotCoupe Blixer und eine Pürier-
 zeit von 5 Min. In der Mikrowelle
 abgedeckt max. 5 Min. bei mittlerer
 Hitze (400W) regenerieren. Testen
 Sie vorab das Erhitzungsverhalten!



THÜRINGER BRATWURST
 mit Kartoffelpüree und
 Buttererbsen

seneoPro®