



# PARTYSPIESS FRENCH HERBS

## Ausgangsmaterial

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| 0.900 kg        | Hackfleisch gemischt |
| 0.100 kg        | Wasser               |
| <b>1.000 kg</b> | <b>Gesamtmasse</b>   |

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

|                        |
|------------------------|
| Partyspiess-Set 170 mm |
| Alu-Schale 142 mm      |

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

|      |                               |               |
|------|-------------------------------|---------------|
| 30 g | Quickburger .....             | Art.-Nr. 1755 |
| 27 g | Zwiebeln geschnitten .....    | Art.-Nr. 1106 |
| 3 g  | Kräutermischung Provence..... | Art.-Nr. 1139 |

## Arbeitsanleitung

1. Das Hackfleisch und Wasser in ein geeignetes Gefäss geben.
2. Quickburger Mischung, Zwiebeln und die Kräutermischung zugeben und für ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.
3. Aus der Masse ca. 3 cm dicke Burger ausformen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm.
4. Die Burger übereinander auf den Spiess schichten.
5. Den fertigen Spiess satt mit Frischhaltefolie einwickeln, in Form bringen und gekühlt oder tiefgekühlt lagern.

## Zubereitung (Backofen)

1. Den Spiess in die dafür vorgesehene Schale stellen und im Backofen bei Umluft, 140 °C für ca. 1,5 Stunden Garen (oder im Kugelgrill bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist).
2. Danach noch ca. 15 min bei 220°C nachbacken, um etwas Farbe zu bekommen.
3. Nun das Fleisch in dünnen Scheiben vom Spiess schneiden und wie gewünscht anrichten.

## Bemerkung

Bei TK Ware, den Spiess über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und danach vorgehen, wie oben beschrieben.  
Bei Verwendung in gefrorenem Zustand sind die Garzeiten entsprechend anzupassen.

**Vorschlag:** 1 Stunde 120°C, dann auf 140°C erhöhen, für ca. 1,5 Stunden bis Kerntemperatur 68°C.  
Danach für 15 min. 220°C um entsprechende Farbe zu erreichen.