



## BRAUER GESCHNETZELTES

### Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch oder Kalbfleisch geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.500 kg	Erbsen TK
0.200 kg	Champignons in Scheiben geschnitten
<b>1.700 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Version 1

#### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Bier Gewürzmix.....	Art.-Nr. 15640
10 g	Würzöl.....	Art.-Nr. 6417

#### Zur geschmacklichen Ergänzung

Bier  
Sauerrahm

### Version 2

#### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Bier Maricrème.....	Art.-Nr. F453
-------	---------------------	---------------

#### Zur geschmacklichen Ergänzung

Sauerrahm

### Arbeitsanleitung 1

1. Das Fleisch mit dem Bier Gewürzmix und dem Würzöl marinieren.
2. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und in einer Schale zum Verkauf anrichten.

### Arbeitsanleitung 2

1. Das Fleisch mit der Bier Maricrème marinieren.
2. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und in einer Schale zum Verkauf anrichten.

### Zubereitung

1. Das Brauer Geschnetzelte scharf anbraten.
2. Das Gericht kann mit Bier abgelöscht und mit Sauerrahm verfeinert werden.

### Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder Nudeln.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.