



CURRY-DIPPERS

Ausgangsmaterial

1.000 kg Brätkekugeln oder Bratwurst
10 - 15 g pro Stück

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

1000 g Paco Dip Art.-Nr. F124
Curry keimreduziert..... Art.-Nr. 6023

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Die fertigen Brätkekugeln nach Bedarf kurz anbraten und abkühlen lassen.
2. Die abgekühlten Brätkekugeln in die Kochbeutel portionieren (ca. 10 bis 14 Stück) und die gleiche Menge Paco Dip dazu geben.
3. Im Kombidämpfer bei 80 °C für 20 - 25 Minuten pasteurisieren.
4. Im Eiswasser oder Schockfroster rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Vor dem servieren Curry über die Curry-Dippers streuen. Als Beilage empfehlen wir Pommes Frites.