

The background is split diagonally from the top-left to the bottom-right. The upper-left portion is white, and the lower-right portion is a solid pink color.

# **OUTLAWZ FOOD**

**GRUNDREZEPTUREN GASTRO**

# BRAUNE GRUNDSAUCE

GRUNDREZEPT FÜR 1 L

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,200 Karotten
- 0,200 Lauch
- 0,200 Sellerie
- 0,200 Pilze
- 0,200 Zwiebel
- 0,030 Mehl
- 0,030 Sojasauce dunkel
- 0,030 Senf
- 0,125 Tomatenpüree
- 1,500 Boullion angerührt
- 0,100 Kräuter frisch
- Je 1.Stk. Lorbeer / Nelken
- 0,050 Sonnenblumenöl
- 0,400 Rotwein
- Salz /Pfeffer
- 0,010 Zucker

## SO WIRDS GEMACHT

Gemüse ungerüstet in ca. 2cm grosse Stücke schneiden und im Öl stark anrösten. Tomatenpüree dazugeben, 2-3 Minuten mitrösten. Mit Mehl bestäuben, gut verrühren und mit Rotwein ablöschen. Sojasauce, Senf, Lorbeer, Nelken, Zucker und Kräuter dazugeben und mit der Bouillon auffüllen. Aufkochen, gut umrühren um den Bratensatz am Boden zu lösen. 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Mit Schaumkelle Gemüse grob entfernen - gut abtropfen - anschliessend noch durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# WEISSE GRUNDSAUCE

GRUNDREZEPT FÜR 1 L

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,085 V-Butter
- 0,060 Mehl
- 0,800 Reismilch
- Salz/ Pfeffer/ Muskatnuss
- 0,100 New Roots "La Cooking"
- 0,005 Zitronensaft

## SO WIRDS GEMACHT

Vegane Butter schmelzen, Mehl dazugeben und mit dem Schwingbesen verrühren bis es glatt ist - zu einer glatten Roux rühren. Milch unter ständigem Rühren dazugeben und aufkochen ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen - abschmecken. Am Schluss "le Cooking" Rahm und Zitronensaft hinzufügen und verrühren.

# SÜSS & SOUR GRUNDSAUCE

GRUNDREZEPT FÜR 1 L

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,100 Zwiebel
- 0,200 TK Ananas Stücke
- 0,200 Pepperoni Mix in Stücke
- 0,005 Knoblauch in Scheiben
- 0,005 Peperonchini in Scheiben
- 0,050 Zucker
- 0,080 Tomatenpüree
- 0,100 Reisessig
- 0,010 Maisstärke
- 0,400 Wasser
- 0,020 Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

## SO WIRDS GEMACHT

Pepperoni, Zwiebeln, Ananas, Knoblauch und Chili andünsten. Tomatenpüree, Zucker hinzugeben und gut verrühren. Essig und Stärkewasser hinzugeben, aufkochen und 10 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ARTIKEL NR. 209018

# GEHACKTES FÜR HÖRNLI

GRUNDREZEPT FÜR 1 KG

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,300 Seitan Hack Outlawz
- 0,010 Sonnenblumenöl
- 0,135 TK Gemüse Brunoise
- 0,025 Zwiebel, gehackt
- 0,005 Knoblauch, gepresst
- 0,025 Tomatenpüree
- 0,500 Braune Sauce GR

## GARNITUR

- 10g p.P. Reibkäse
- 100g p.P. Apfelmuss

## SO WIRDS GEMACHT

Seitan-Hack anbraten  
Gemüse Brunoise, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Tomatenpüree dazugeben, gut vermengen. Braune Grundsauce dazugeben, aufkochen. Mit Garnitur für Teller oder Buffet anrichten.



ARTIKEL NR. 209006

# GESCHNETZELTES SÜSS & SOUR

GRUNDREZEPT FÜR 1.5KG

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,500 Geschnetzeltes Nature
- 1,000 Süss & Sour Grundsauce

## GARNITUR

- Peterli

## SO WIRDS GEMACHT

Grundsauce mit dem Geschnetzelten erwärmen. Teller- und Buffetgericht mit gehacktem Peterli garnieren.



ARTIKEL NR. 209006

# GESCHNETZELTES CASIMIR

GRUNDREZEPT FÜR 1.5KG

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,500 Geschnetzeltes Nature
- 0,020 Sonnenblumenöl
- 0,200 TK Ananas Stücke
- 0,100 Dose Pfirsich Schnitze
- 0,100 Zwiebeln
- 0,460 Weisse Grundsauce
- 0,020gCurrypulver mild
- 0,100 Weisswein

## GARNITUR

- Ananas
- New Roots La Fraîche
- Peterli

## SO WIRDS GEMACHT

Geshnetzeltes anbraten. Zwiebeln, Ananas und Pfirsich dazu geben und mit andünsten Currypulver dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, aufkochen. Für die Garnitur Ananas anbraten, La Fraîche mit etwas Wasser anrühren. Mit dem Peterli als Dekoration dazugeben.



ARTIKEL NR. 209006

# GESCHNETZELTES STROGANOFF

GRUNDREZEPT FÜR 1.5KG

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,500 Geschnetzeltes Nature
- 0,050 Gurkenscheiben
- 0,100 Peperoni rot
- 0,125 Champignons
- 0,060 Zwiebel
- 0,270 Braune Grundsauce
- 0,025 Sonnenblumenöl
- 0,025 Paprika mild
- 0,250 Weisse Grundsauce
- 0,100 Weisswein

## GARNITUR

- Peperoni rot
- New Roots La Fraîche
- Peterli

## SO WIRDS GEMACHT

Geshnetzeltes und Champignons anbraten Zwiebeln, Peperoni und Gurken zugeben und mitdünsten. Parikapulver zugeben und kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Braune und Weisse Grundsauce dazugeben und aufkochen. Für die Garnitur Peperoni in Streifen anbraten, La Fraîche mit etwas Wasser anrühren. Mit dem Peterli als Dekoration dazugeben.



ARTIKEL NR. 209006

# GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

GRUNDREZEPT FÜR 1.5KG

## ZUTATEN MENGE IN KG

- 0,350 Champignons in Scheiben
- 0,050 Zwiebel in Würfel
- 0,500 Geschnetzeltes Natur
- 0,020 Sonnenblumenöl
- 0,080 Braune Grundsauce
- 0,400 Weisse Grundsauce
- 0,100 Weisswein

## GARNITUR

- Champignons
- New Roots La Fraîche
- Peterli

## SO WIRDS GEMACHT

Geschnetzeltes mit Champignons anbraten. Zwiebeln dazugeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. Weisse und Braune Grundsauce dazugeben und aufkochen. Für die Garnitur Champignons angebratene und gemeinsam mit La Fraîche und Peterli als Dekoration dazugeben.