

Q-BRATWURST & DIY-BURGER vom Demeter-Weiderind

Name: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ Ort: _____

Tel.- Nr.: _____

E-Mail: _____



Stuckenborstel

Telefon 04264 - 370 88 30

Telefax 04264 - 83 53 19

Mobil 0151 - 22 97 17 67

Q-BRATWURST für Grill & Pfanne ...

Bestellen Sie jederzeit, kurzfristig aus unserem Vorrat folgende Produkte:

Ware (frisch oder tiefgekühlt)	Verpackungseinheit (VPE)	Bestellmenge in VPE	Preis pro VPE
Grobe Rinderbratwurst 100g	4 Stück		8,00 €
Thüringer Rinderbratwurst (klein) 70g	4 Stück		6,50 €
Krakauer Rinderbratwurst 100g	4 Stück		9,50 €
Merguez Rinderbratwurst 70g	4 Stück		7,00 €

Unser Currywurst-Saucen-Tipp: Für das Anrichten einer Currywurst empfehlen wir unsere Krakauer Rinderbratwurst und einen selbstgemachten Curryketchup.

150g rote Zwiebeln
100g rote Paprikaschote
200g Äpfel
2 EL Rapsöl
400g Tomaten aus der Dose
130g Tomatenmark
100g flüssiger Honig oder Zucker
2 EL Weinessig
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Salz, 1 - 2 TL Curry,
¼ TL Nelke gem., ¼ TL Piment gem.
1 Msp. Cayennepeffer

Zubereitung für ca. 1 Liter Ketchup:

Zwiebeln würfeln, Äpfel und Paprika in kleine Stücke schneiden und mit dem Öl in einem Topf andünsten.

Die restlichen Zutaten zufügen und aufkochen und bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Ketchup pürieren und noch heiß in ausgespülte Gläser abfüllen und auf den Deckel stellen. Der Ketchup ist geöffnet mindestens zwei Monate im Kühlschrank haltbar.

DIY-BURGER für Grill & Pfanne ...

Bestellen Sie jederzeit, kurzfristig aus unserem Vorrat die Grundlage:

Ware (frisch oder tiefgekühlt)	Verpackungseinheit (VPE)	Bestellmenge in VPE	Preis pro VPE
Rinderhackfleisch	500 gr.		8,00 €
Rinderhackfleisch	1.000 gr.		15,00 €

Unser (Do-It-Yourself) DIY-Burger Tipp:

1. Planen Sie pro saftiges & aromatisches Burger-Paddy mit 125g bis 250g Rinderhack.
2. Verwenden Sie kühl-schrankkaltes Rinderhack und geben dieses in eine (Edelstahl-)Schüssel.
3. Hackfleisch mit den Händen intensiv verkneten und dadurch eine konforme Masse herstellen.
4. Die gewünschte Menge pro Paddy abwiegen und in eine Burgerpresse (z.B. Rösle – Burgerpresse PRO 25083) geben und das Paddy herstellen.
5. Fertige Paddys auf einem angefeuchteten Holzbrett lagern und im Anschluß grillen oder braten.

Datum: _____ Unterschrift: _____