

# NEW-MEAT\* - LEITLINIEN FÜR KÖCHE

## **REDEFINE BRATWURST**



### ALLGEMEINE LEITLINIEN

#### Verzehr

· Das Produkt nur durchgegart verzehren, zum Beispiel nach der hier empfohlenen Zubereitungsmethode. Niemals roh verzehren.

#### Auftauen/Gefrieren

- Wir empfehlen, das Produkt tiefgefroren zu verarbeiten.
- · Nach dem Auftauen: NICHT WIEDER EINFRIEREN!

## Haltbarkeit/Lagerung

· Gefroren bei einer Lagerung von (-18°C) oder kälter aufzubewahren.

#### Servieren

Das Produkt möglichst heiß servieren. So schmeckt es am besten.

#### Hinweis

Aktuelle und umfassende Produktinformationen, einschließlich Zutaten und Allergene, befinden sich auf der Verpackung.

### **ZUBEREITUNG**

Das Produkt aus dem Gefrierschrank entnehmen



## IN EINER SAUTÉ- ODER BRATPFANNE

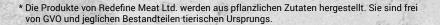
- 1. 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
- 2. Die Würste in die heiße Pfanne geben und insgesamt 10 Minuten lang braten. Die Würste währenddessen mehrfach wenden.
- 3. Die Würste sind vollständig gegart, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.













## **SERVIERVORSCHLÄGE**







Loaded Redefine Bratwurst

Bratwurst mit Kartoffelpüree und Erbsen

Bratwurst als Currywurst

Lass dich auch von unserer Rezeptseite inspirieren! Und vergiss nicht, deine Kreationen in sozialen Medien zu teilen: @redefinemeat

## **TIPPS**

- · Probleme mit Spritzern? Decke die Pfanne oder den Grill beim Braten der Würste ab.
- Die empfohlene Bratzeit nach dem Auftauen beträgt 5 Minuten bei mittlerer Hitze.
- · Beim Frittieren beträgt die Frittierzeit 4 Minuten bei 180°C.
- Denk daran: Erfolg in der Küche ist, um es mit den Worten von Thomas Edison zu sagen, "1% Inspiration, und 99% Transpiration". Sei kreativ!
- Wende die Würste regelmäßig, damit sie gleichmäßig durchgaren und schön saftig werden.

## INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN





Bratwurst Chilli Cheese Dog

La Vie bacon

Noch Fragen? Wende dich an deine Kontaktperson im REDEFINE MEAT™-Vertrieb oder schreibe uns: partners@redefinemeat.com



Video ansehen: SO WIRD'S GEMACHT?

www.redefinemeat.com

