

# NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE REDEFINE LAMM KABAB MIX



### ALLGEMEINE LEITLINIEN

#### Verzehr

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

## Auftauen/Gefrieren

- Die gewünschte Menge vor der Zubereitung 24 Stunden im Kühlschrank auftauen.
- Aufgetaute Produkte dürfen vor der Zubereitung höchstens 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
- · Nach dem Auftauen: NICHT WIEDER EINFRIEREN!

## Haltbarkeit/Lagerung

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

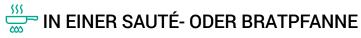
#### Servieren

 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**



- 1. Den Kabab-Mix in die gewünschte Form bringen.
- 2. 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
- 3. Die Kababs in die Pfanne geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten braten.
- 4. Das Produkt ist fertig, sobald die Kerntemperatur 72°C erreicht hat.



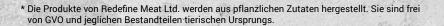
- 1. Den Kabab-Mix in die gewünschte Form bringen.
- 2. Den Grill auf mittlere/hohe Temperatur vorheizen. Die Kababs auf den vorgeheizten Grill geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten grillen.
- 3. Die Kababs sind fertig, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.













# **SERVIERVORSCHLÄGE**



Redefine Kabab on Skillet Flatbread with Tahini-Yoghurt Sauce



Redefine Kabab auf Challah-Buns



Redefine Kabab mit Pflaumencreme und Ghormeh Sabzi (Persischer Kräutereintopf)

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

# **TIPPS**

- Zum Garen der Kebabs bedeckst du zunächst die Pfanne oder den Grill. In den letzten 3 Minuten entfernst du den Deckel, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.
- Wende die Kababs regelmäßig, damit sie gleichmäßig garen und schön saftig werden.
- Denk daran: Erfolg in der Küche ist, um es mit den Worten von Thomas Edison zu sagen, "1% Inspiration, und 99% Transpiration". Sei kreativ!

# INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



Redefine New-Meat Souvlaki



Redefine Lamb Keftedes



Flatbread Kebab New-Meat

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

