

# NEW-MEAT\* - LEITLINIEN FÜR KÖCHE

# REDEFINE SAUSAGE



#### 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.
- Das Produkt sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank zubereiten.
   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.
- Die Würste auf den Grill geben und insgesamt
  Minuten braten. Mehrmals wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen und sicherzustellen, dass sie durchgebraten sind.
- 3. Die Würste sind vollständig gegart, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.



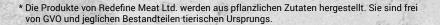
- 1. Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen.
- 2. Das Produkt auf den vorgeheizten Grill geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten grillen.
- 3. Die Würste sind fertig, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.













## **SERVIERVORSCHLÄGE**







Redefine Merguez Wurst im Schlafrock

Spicy Redefine Merguez Sausage Skewers

Redefine Merguez in a Bun

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.
- Wende die Würste regelmäßig, damit sie gleichmäßig durchgaren und schön saftig werden.
- 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!

### INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN





Hawaiian SCHNITT «Redefine» Hot Dog

Redefine Merguez Sausage

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

