Nubassa

Grünkernküchle-Fix

Ob Frikadelle, Burger-Patty oder Kötbullar – unsere Grünkernküchle-Fix lassen sich vielseitig einsetzen und sind dazu auch super gesund.

F 1389 V1

Produktinformationen

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
537610 .001	**Grünkernküchle-Fix**	1,5 kg Beutel	Komplettmischung mit Grünkern, Knödelbrot, Zwiebeln und Knoblauch zur Herstellung von Grünkernküchle.	

Grünkernküchle

Zutaten:

2000 g	Trinkwasser	
1000 g	**Grünkernküchle-Fix**	**(Art. Nr. 537610)**

Hilfsmittel:

Paniermehl oder Ei

Unser Tipp:

Beim Braten im Kombidämpfer empfehlen wir für eine krosse Kruste die Verarbeitung von **(Art. Nr. 491426)** **Nuba-Krustin CL/AF**.

Herstellung:

Grünkernküchle-Fix in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen (sollte alles gerade so bedeckt sein). Das ganze kurz aufkochen und anschließend ca. 20 Minuten quellen lassen. Mit Paniermehl oder Ei die Masse auf die gewünschte Konsistenz einstellen und nochmals ca. 10 Minuten abbinden lassen. Zum Schluss aus der Masse Grünkernküchle formen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Oder im Kombidämpfer bei 220 °C für 10 - 15 Minuten braten.

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • www.nubassa.de • Tel.: +49 (0) 6204 96270 • Fax: +49 (0) 6204 75811 • E-Mail: info@nubassa.de