



Eine perfekte Basis für viele Anwendungen.



www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Pürierte Kost




Serviervorschlag: Lachsfilet mit Zitronensauce, Karotten-Blumenkohlterrine, Erbsen und Kartoffeln

Tipps:

- Bei fetthaltigem Fisch, Menge der Knorr Basis für Pürierte Kost verdoppeln.
- Zum Verfeinern der Textur: Wasser und Öl ersetzen durch Rama Cremefine Schlagcreme und Wasser im Verhältnis 1:1.

Dosierung für 1 kg Masse:

			
	Wasser	Öl	Knorr Basis für Pürierte Kost
 Fleisch, gegart 580 g	330 ml	60 ml	30 g
 Fisch, gegart 580 g	330 ml	60 ml	30 g
 Gemüse, gegart 800 g	70 ml	-	130 g
 Wurstwaren, gegart 580 g	340 ml	-	80 g
 Fleisch, gegart mit Sauce (Ragout, Braten) 580 g	 Fleisch	 Sauce	 Knorr Basis für Pürierte Kost 60 g

Zubereitung:

- Gegartes, abgekühltes Fleisch/Fisch/Gemüse fein schneiden oder mixen.
- Restliche Zutaten begeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
- In Formen abfüllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln.
- Bei 90° C, 100 % Dampf 40 Minuten im Kombidämpfer garen.
- Nach Belieben portionieren.

Fingerfood



Serviervorschlag: Fingerfood vom Lachsfilet, Brokkoli, Kartoffel und Karotte

Zubereitung und Tipp:

Analog „Pürierte Kost“. Siehe oben.

Dosierung für 1 kg Masse:

			
	Wasser	Öl	Knorr Basis für Pürierte Kost
 Fleisch, gegart 580 g	330 ml	40 ml	50 g
 Fisch, gegart 600 g	310 ml	40 ml	50 g
 Gemüse, gegart 800 g	40 ml	-	160 g
 Wurstwaren, gegart 600 g	280 ml	-	120 g
 Fleisch, gegart mit Sauce (Ragout, Braten) 580 g	 Fleisch	 Sauce	 Knorr Basis für Pürierte Kost 70 g

Dosierung für 1/1 GN:



Einlage,
gegart
2,5 kg



Wasser

1000 ml



Rama Cremefine
Schlagcreme

330 ml



Knorr Basis für
Pürierte Kost

240 g

Zubereitung:

- Einlage in GN verteilen.
- Wasser, Rama Cremefine Schlagcreme mit Knorr Basis für Pürierte Kost anrühren und über die Einlage gießen.
- Bei 170° C 30 - 45 Minuten backen.

Auflauf



Serviervorschlag: Lachs-Lauch-Auflauf

Rezept für 1 Liter Kuchen-Guss:



Wasser

550 ml



Rama Cremefine
Schlagcreme

300 ml



Knorr Basis für
Pürierte Kost

150 g

Abschmecken
nach Belieben

Salz und
Pfeffer



salzig

süß

550 ml

300 ml

150 g

Zucker



Zubereitung:

- Alle Zutaten mischen.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer oder für die süße Variante nach Belieben süßen und als Guss einsetzen.

Quiche



Serviervorschlag: Gemüsequiche

Rezept für 1 kg Soufflémasse (10 Personen):



Wasser

300 ml



Rama Cremefine
Schlagcreme

100 ml



Knorr Basis für
Pürierte Kost

140 g

salzig

Einlage
200 g

süß

Einlage
(flüssige
Schokolade)
200 g

Zubereitung:

- Wasser, Rama Cremefine Schlagcreme und Knorr Basis für Pürierte Kost mischen.
- Einlage begeben, mischen und abschmecken.
- In gebutterte Formen abfüllen.
- Bei 180° C ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

Soufflé

Serviervorschlag:
Käsesoufflé



Auch für süße
Anwendungen

Rezept für 1 kg Terrinenmasse:



Einlage
gegart,
geschnitten
400 g



Wasser

250 ml



Rama Cremefine
Schlagcreme

170 ml



Knorr Basis für
Pürierte Kost

180 g

Zubereitung:

- Wasser, Rama Cremefine Schlagcreme und Knorr Basis für Pürierte Kost mischen.
- Einlage dazugeben und abschmecken.
- In Formen abfüllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln.
- Bei 90° C, 100 % Dampf für ca. 40 Minuten im Kombidämpfer garen.

Terrine



Serviervorschlag: Gemüse-Huhn-Terrine

So einfach ist die Zubereitung von pürierter Kost und Fingerfood:



1. Gegartes Fleisch/Fisch/Gemüse fein schneiden oder mixen.



2. Restliche Zutaten begeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.



3. In Formen abfüllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln.



4. Bei 90° C, 100% Dampf für 40 Minuten im Kombidämpfer garen.



5. Nach Belieben portionieren.

Produktspezifikationen

Bestelleinheit:	3,2 kg EIM
Zutaten:	Kartoffeln, EIKLAR, EIGELB, Maltodextrin, Stärke, Reismehl, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonat), Glukosesirup, Zucker, Speisesalz, natives Olivenöl extra, modifizierte Stärke, Gewürze. Kann Spuren von Gluten, Milch, Sellerie und Senf enthalten.
Deklaration:	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*, keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur*, vegetarisch, geeignet für leichte Vollkost, ohne MSG lt. Rezeptur*, ohne Konservierungsstoffe lt. Gesetz, ohne Farbstoffe, alkoholfrei



KNORR Basis für Pürierte Kost und Auflauf

3,2 kg EIM Art.-Nr.: 80905



Detaillierte Produktinformationen finden Sie unter www.ufs.com



*Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG).