



Eine perfekte Basis für viele Anwendungen.



[www.ufs.com](http://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 <b>580 g</b>		<b>330 ml</b>	<b>60 ml</b>	<b>30 g</b>
 Fisch, gegart <b>580 g</b>		<b>330 ml</b>	<b>60 ml</b>	<b>30 g</b>
 Gemüse, gegart <b>800 g</b>		<b>70 ml</b>	-	<b>130 g</b>
 Wurstwaren, gegart <b>580 g</b>		<b>340 ml</b>	-	<b>80 g</b>
 Fleisch, gegart mit Sauce (Ragout, Braten) <b>580 g</b>	 Fleisch		 Sauce	 Knorr Basis für Pürierte Kost <b>60 g</b>

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

## 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](http://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).