

Schnelle Pfannen Rezepte der chämi metzg

In einer Zeit, in der die meisten unserer Kunden immer weniger Zeit für das alltägliche Kochen haben, müssen wir ihnen mit einfachen, schnellen und vor allem leckeren Kochideen helfen. Durch einfache Rezepturen schaffen Sie einen Mehrwert ohne viel Aufwand und ermöglichen Ihren Kunden ein kulinarisches Erlebnis in wenigen Minuten.

Schnelle Pfannen mit Parisersauce

Curry Geschnetzeltes

- 1.500 kg Schweinefleisch- / Poulet Geschnetzeltes
- 0.100 kg Zwiebeln fein geschnitten
- 0.300 kg Parisersauce
- Peterli gehackt



Alles gut vermischen. Portionsweise(ca.200g) bei mittlerer Hitze anbraten, danach Saucenhalbrahm / Creme Fraiche in der Pfanne erhitzen, Fleisch begeben und anrichten. En guete!

Gemüse Geschnetzeltes

- 1.500 kg Schweinefleisch Geschnetzelt
- 0.300 kg Broccoli - Mexicana von Frisco Findus
- 0.100 kg Zwiebeln fein geschnitten
- 0.300 kg Parisersauce



Alles gut vermischen. Portionsweise (ca. 200g) bei mittlerer Hitze anbraten, danach Saucenhalbrahm / Creme Fraiche in der Pfanne erhitzen, Fleisch begeben und anrichten. En guete!

Pariserschnitzel

- Zarte Schweinsschnitzel steaken
- ca. 20 Gramm Parisersauce pro Steak



Die Schnitzel in der Parisersauce wenden und bei mittlerer Hitze anbraten. En guete!

Schnelle Pfannen mit Barbecuesauce

Lamm Geschnetzeltes

- 1.500 kg Lammfleisch Geschnetzeltes
- 0.100 kg Zwiebeln fein geschnitten
- 3 St Knoblauchzehen
- 0.300 kg Barbecuesauce
- Peterli gehackt



Alles gut vermischen. Portionsweise (ca. 200g) bei mittlerer Hitze anbraten, danach Saucenhalbrahm / Creme Fraiche in der Pfanne erhitzen, Fleisch begeben und anrichten. En guete!

Stroganoff

- 1.500 kg zartes Rindfleischwürfel
- 0.300 kg Barbecuesauce
- 0.150 kg farbige Peperoni geschnitten
- 0.100 kg Silberzwiebeln
- 0.010 kg Tabasco



Alles gut vermischen. Portionsweise (ca. 200g) bei mittlerer Hitze anbraten, danach Saucenhalbrahm / Creme Fraiche in der Pfanne erhitzen, Fleisch begeben und anrichten. En guete!

Schnelle Pfannen mit Tomaten-Mix

Pollo tomato

- 1.500 kg Poulet Geschnetzeltes
- 0.450 kg Tomaten Mix



Alles gut vermischen. Portionsweise (ca. 200g) bei mittlerer Hitze anbraten, danach Saucenhalbrahm / Creme Fraiche in der Pfanne erhitzen, Fleisch begeben und anrichten. En guete!