



## NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

# REDEFINE BRATWURST



### 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.
- 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.
2. Die Würste in die heiße Pfanne geben und insgesamt 10 Minuten lang braten. Die Würste währenddessen mehrfach wenden.
3. Die Würste sind vollständig gegart, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.



\* Die Produkte von Redefine Meat Ltd. werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Sie sind frei von GVO und jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.



## SERVIERVORSCHLÄGE



Loaded Redefine Bratwurst



Bratwurst mit Kartoffelpüree und Erbsen



Bratwurst als Currywurst

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.
- Die empfohlene Bratzeit nach dem Auftauen beträgt 5 Minuten bei mittlerer Hitze.
- 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!
- Wende die Würste regelmäßig, damit sie gleichmäßig durchgaren und schön saftig werden.

## INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



Bratwurst Chilli Cheese Dog



La Vie bacon

Noch Fragen? Wende dich an deine Kontaktperson im REDEFINE MEAT™-Vertrieb oder schreibe uns: [partners@redefinemeat.com](mailto:partners@redefinemeat.com)



Video ansehen:  
SO WIRD'S GEMACHT?  
[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

