

## NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

# REDEFINE LAMM KABAB MIX



### ALLGEMEINE LEITLINIEN

#### Verzehr

- Das Produkt nur durchgegart verzehren, zum Beispiel nach der hier empfohlenen Zubereitungsmethode.
- Niemals roh verzehren.

#### Auftauen/Gefrieren

- Die gewünschte Menge vor der Zubereitung 24 Stunden im Kühlschrank auftauen.
- Aufgetaute Produkte dürfen vor der Zubereitung höchstens 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
- 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

#### IN EINER SAUTÉ- ODER BRATPFANNE

1. Den Kabab-Mix in die gewünschte Form bringen.
2. 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
3. Die Kababs in die Pfanne geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten braten.
4. Das Produkt ist fertig, sobald die Kerntemperatur 72°C erreicht hat.

#### GRILLEN

1. Den Kabab-Mix in die gewünschte Form bringen.
2. Den Grill auf mittlere/hohe Temperatur vorheizen. Die Kababs auf den vorgeheizten Grill geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten grillen.
3. Die Kababs sind fertig, 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



Redefine Kabab on Skillet Flatbread with Tahini-Yoghurt Sauce



Redefine Kabab auf Challah-Buns



Redefine Kabab mit Pflaumencreme und Ghormeh Sabzi (Persischer Kräutereintopf)

Lass dich auch von unserer [Rezeptseite](#) inspirieren! Und vergiss nicht, deine Kreationen in sozialen Medien zu teilen: [@redefinemeat](#)

## TIPPS

- Zum Garen der Kebabs bedeckst du zunächst die Pfanne oder den Grill. In den letzten 3 Minuten entfernst du den Deckel, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.
- Wende die Kababs regelmäßig, damit sie gleichmäßig garen und schön saftig werden.
- Denk daran: Erfolg in der Küche ist, um es mit den Worten von Thomas Edison zu sagen, „1% Inspiration, und 99% Transpiration“. Sei kreativ!

## INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



Redefine New-Meat Souvlaki



Redefine Lamb Keftedes



Flatbread Kebab New-Meat

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)

\* Frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs

