

Artikel	Zubereitung
Rauchwürstli	Wasser aufkochen, Würstli begeben, 5-10min ziehen lassen
Bauernwurst (Saucisson)	Wasser aufkochen, Hitze reduzieren, Wurst hinzugeben, ca. 20min ziehen lassen
Bratwurst braun	Bratpfanne oder Grill pro Seite 8-12min braten
Bratwurst weiss	Bratpfanne oder Grill pro Seite 5-10min braten
Cipollata	Bratpfanne oder Grill pro Seite 5-10min braten
Hamburger	Bratpfanne oder Grill pro Seite 8-12min braten
Brätkügeli	in fertige Sauce geben, heiss werden lassen können auch vorher im Öl angebraten werden
Fleischkäse	450g (900g) bei 180° Ober- und Unterhitze während 50min (60min) im Ofen backen
Hackbraten	450g (900g) bei 180° Ober- und Unterhitze während 50 min (60-75min) im Ofen backen
Hackfleisch	Portionenweise (300g) in heisse Pfanne mit Öl geben, 2min braten, nach Belieben Knoblauch und Zwiebeln beifügen, unter gelegentlichem Rühren weiterbraten bis zur gewünschten Bräune
Geschnetzeltes	250-300g Fleisch mit 1cm Ingwer und 3 EL Sojasauce mind. 4-6h marinieren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten, 5min in Sauce köcheln
Brüstli	250-300g Fleisch mit 1cm Ingwer und 3 EL Sojasauce mind. 4-6h marinieren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen, pro Seite ca. 5min anbraten
Schenkel	in Pfanne/Römertopf 3h schmoren, im Steamer 4h dämpfen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich mit der Gabel locker vom Knochen lösen lässt. Fleisch zerpfeifen, vor dem Servieren in Öl anbraten und würzen. Oder eine leckere Hühnersuppe zubereiten. Rezept siehe www.hof-grossegg.ch eignet sich nicht für eine Zubereitung wie ein POULET-Schenkel (z.B. auf dem Grill), muss mit Flüssigkeit geschmort werden.
Suppenhuhn ganz	in Pfanne/Römertopf 3h schmoren, im Steamer 4h dämpfen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich mit der Gabel locker vom Knochen lösen lässt. Fleisch zerpfeifen, vor dem Servieren in Öl anbraten und würzen. Oder eine leckere Hühnersuppe zubereiten. Rezept siehe www.hof-grossegg.ch
Suppenhuhn halb	in Pfanne/Römertopf 3h schmoren, im Steamer 4h dämpfen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich mit der Gabel locker vom Knochen lösen lässt. Fleisch zerpfeifen, vor dem Servieren in Öl anbraten und würzen. Oder eine leckere Hühnersuppe zubereiten. Rezept siehe www.hof-grossegg.ch