Bayer. Leberkäs ofengebacken

Produktbeschreibung

Ein klassischer bayerischer Leberkäs nach überliefertem Rezept, mit Naturgewürzen abgeschmeckt und handwerklich gearbeitet. Geeignet für den Kalt- und Warmverzehr.

Artikel-Nr. GV 4333

Zubereitung:
Leberkäs gefroren oder aufgetaut in der Folie in heißes Wasser legen und bei 70°C - 80°C wärmen, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist.

Leberkäs gefroren im Konvektomat bei einer Temperatur von 70°C ca. 3,5 Stunden erhitzen.
Den aufgetauten Leberkäs portionieren und in der Pfanne abbräunen, mit Spiegelei und Kartoffelsalat servieren.

Den aufgetauten Leberkäs in feine Streifen schneiden, Essiggurken ebenfalls in feine Streifen schneiden, evtl. Zwiebel hacken und das ganze mit Mayonnaise anrichten. Mit gekochten Eiern garnieren, dazu französisches Weißbrot oder Brötchen.

In der Mikrowelle: Leberkässcheiben, ca. 1 cm stark, bei 440 Watt 2 ½ Minuten oder bei 620 Watt 1 ½ Minuten.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:
6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	1267 kJ (307 kcal)
Fett	28,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,3 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	1,9 g

GV-Verpackung	
Stück pro Karton	2
Gewicht pro Karton	ca. 7 kg
Gewicht pro Stück	ca. 3,5 kg
Palettenbelegung	10 Karton pro Lage

80 Karton pro Palette