



CHEF MAGNUS NAESS'

PURPLY SCHNITZEL

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

PURPLY SCHNITZEL

Den perfekta klimatvänliga schnitzeln får du enkelt till med Purply formbar färs. Tunn, krispig och med rätt "bite", precis som det skall vara!

INGREDIENSER:

10 portioner

Purply formbar färs 1,5 kg

250 g vetemjöl

300 g ägg

300 g ströbröd (alt. panko)

Salt & peppar efter smak

Till stekning: Smör + rapsolja (eller fritösfett)

100 portioner

15 kg Purply formbar färs

2,5 kg vetemjöl

3 kg ägg

3 kg ströbröd (alt. panko)

Salt & peppar efter smak

Till stekning: Smör + rapsolja (eller fritösfett)

Purply

bj

purply.se

PURPLY SCHNITZEL

INSTRUKTIONER:

1. Platta ut 150 gramsbitar av Purply formbar färs på ett smort bleck och bränn av i ugn 200 grader i 10 minuter. Alternativt stek dem tillplattade på stekbord. Låt svalna till +4c.
2. Panering: kötråvara → mjöl → ägg → ströbröd. Tryck lätt så paneringen fäster. Skaka av överflöd.
3. Stekning / Friteringsalternativ:
 - Pannstek: Het panna med smör & rapsolja, stekes gyllenbrun ca 2 min per sida. Innertemp 72-75 °C.
 - Fritös (rekommenderas vid stordrift): 175-180 °C tills gyllenbrun (ca 4 min). Låt rinna av på galler.
4. Håll varmt i ugn (ca 80-100 °C) om det behövs. Servera direkt för bästa resultat.

Serveras t.ex. med citron, sallad & kapis (samt, varför inte ett gott kryddsmör?)

Tips:

Panera i omgångar, håll råvaran kall.

Fritös ger jämnast resultat och minst oljeåtgång vid hög volym.

PURPLY

purply.se