



Nubassa

## Grünkernküchle-Fix



Ob Frikadelle, Burger-Patty oder Köttbullar – unsere Grünkernküchle-Fix lassen sich vielseitig einsetzen und sind dazu auch super gesund.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
537610	Grünkernküchle-Fix	.001 = 1,5 kg Beutel	Komplettmischung mit Grünkern, Knödelbrot, Zwiebeln und Knoblauch zur Herstellung von Grünkernküchle.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Grünkernküchle

### Zutaten:

2000 g Trinkwasse  
1000 g **Grünkernküchle-Fix**

(Art. 537610)

### Hilfsmittel:

Paniermehl oder Ei

### Unser Tipp:

Beim Braten im Kombidämpfer empfehlen wir für eine krosse Kruste die Verarbeitung von **Nuba-Krustin CL/AF (Art. 491426)**.

### Herstellung:

Grünkernküchle-Fix in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen (sollte alles gerade so bedeckt sein). Das ganze kurz aufkochen und anschließend ca. 20 Minuten quellen lassen. Mit Paniermehl oder Ei die Masse auf die gewünschte Konsistenz einstellen und nochmals ca. 10 Minuten abbinden lassen. Zum Schluss aus der Masse Grünkernküchle formen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Oder im Kombidämpfer bei 220 °C für 10 - 15 Minuten braten.

*Taste • Tradition • Technology*