

REZEPTE

abgestimmt auf die Programmauswahl des Rieber KIPOT®







Wir haben unsere Food-Kompetenz in die Technik von Rieber hineinrezeptiert: Produkte und Rezepte – abgestimmt auf die Programmauswahl des K|POT®





Die perfekte Synergie aus Genuss und Technik

Gemeinsam in eine vielversprechende Zukunft starten! Als renommierten Anbietern im Profi-Küchenumfeld ist Dr. Oetker Professional, Rieber und CHECK HACCP eine großartige Kooperation gelungen. Die perfekte Kombination aus qualitativ hochwertigen Convenience-Produkten und begleitenden Rezepten, in Deutschland gefertigtem Qualitäts-Equipment und digitalen Dokumentationsmöglichkeiten revolutioniert das Zubereiten von Speisen auf höchsteffektive Weise. Einfach die Dr. Oetker Professional-Produkte und die weiteren im Rezept angegebenen Zutaten in das thermoplates® füllen, das auf die Rezeptur abgestimmte K|POT® Programm auswählen und der Regenerationsprozess erledigt alles Weitere von selbst. Mit dem bluetoothfähigen Kerntemperaturfühler und der CHECK App ist die begleitende HACCP-konforme Dokumentation ohne großen Aufwand möglich.



Veggi Bolognese

400 g 1-39-205338 Bolognesesoße, vegetarisch,

Royal, Instant

20 g 1-39-250032 Gemüsesuppe, klar, Etoklar,

ohne Kräutereinlage

2 I Wasser

20 g ital. Kräuter, tiefgekühlt

10 g Knoblauch, fein geschnitten

20 ml Balsamicoessig

1 kg 1-39-206541 Vegetarische Hackbällchen

200 g Cocktailtomaten

20 g Basilikum, frisch

K|Pot® **P6** 45 min*

Alle Komponenten für die Soße vermengen und die Hackbällchen zugeben. Anschließend im thermoplates® GN 1/1 mit wasserdichtem Steckdeckel garen: P6, 45 min*. Mit den Cocktailtomaten und dem Basilikum ausgarnieren.

^{*} Nach ca. 30 min schaltet der K|Pot* in den Warmhaltemodus. Bitte lassen Sie das Gericht weiterhin im Behältnis mit geschlossenem Deckel, bis die im Rezept angegebene Zubereitungszeit komplett erreicht ist.



Linseneintopf

			THE RESERVE OF THE PARTY OF THE
500	σ	grüne	Incen
200	6	BIUIL	EIIIJCII

2 l Wasser

300 g Zwiebelwürfel, tiefgekühlt

600 g Wurzelgemüsewürfel, tiefgekühlt

500 g Kartoffeln, festkochend, vorgegart

250 g Schinken-/Speckwürfel, geräuchert

100 ml Weißweinessig

30 g Tafelsenf

60 g 1-39-255016 Gemüsesuppe, klar, Etoklar,

hefefrei, mit Kräutereinlage

700 g Bockwurst, in Scheiben geschnitten

20 g Petersilie, gehackt, tiefgekühlt

2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

Alle Komponenten vermengen und 2 Stunden quellen lassen. Anschließend im thermoplates® GN 1/1 mit wasserdichtem Steckdeckel garen: P5, 60 min*.

K|Pot® **P5** 60 min*

^{*} Nach ca. 30 min schaltet der K|Pot* in den Warmhaltemodus. Bitte lassen Sie das Gericht weiterhin im Behältnis mit geschlossenem Deckel, bis die im Rezept angegebene Zubereitungszeit komplett erreicht ist.



Waldpilz-Risotto

250 ml Sahne 30 %

500 g Risottoreis

1 l Wasser

100 g Schalotten, fein gewürfelt, tiefgekühlt

10 g Knoblauch, fein gewürfelt, tiefgekühlt

10 g ital. Kräutermischung, tiefgekühlt

10 g Salz

20 ml Weißweinessig

20 g 1-39-255016 Gemüsesuppe, klar, Etoklar,

hefefrei, mit Kräutereinlage

400 g Waldpilzmischung, tiefgekühlt

80 g 1-39-205831 Waldpilzsoße, Royal, Instant

K|Pot° P3 45 min*

Alle Komponenten vermengen. Anschließend im thermoplates® GN 1/1 mit wasserdichtem Steckdeckel garen: P3, 45 min*.

* Nach ca. 30 min schaltet der K|Pot* in den Warmhaltemodus. Bitte lassen Sie das Gericht weiterhin im Behältnis mit geschlossenem Deckel, bis die im Rezept angegebene Zubereitungszeit komplett erreicht ist.



Saccottini Ratatouille mit Salbeibutter & Parmesan

250 g Butter

150 ml Pflanzenöl

60 g Salbei, fein geschnitten

2 kg 1-39-270148 Saccottini Ratatouille

900 g Mediterrane Gemüsemischung, tiefgekühlt

10 g Meersalz

150 g Parmesanspäne

100 g Cocktailtomaten, in Olivenöl geschmort

Die weiche Butter, das Pflanzenöl und den Salbei vermengen. Nun die Saccottini Ratatouille sowie das Gemüse dazugeben. Anschließend im thermoplates® GN 1/1 mit wasserdichtem Steckdeckel garen: P6, 45 min*. Zum Schluss mit dem Meersalz würzen und mit dem Parmesan und den geschmorten Cocktailtomaten ausgarnieren.

* Nach ca. 30 min schaltet der K|Pot* in den Warmhaltemodus. Bitte lassen Sie das Gericht weiterhin im Behältnis mit geschlossenem Deckel, bis die im Rezept angegebene Zubereitungszeit komplett erreicht ist.

P6
45 min*



Gnocchi in Käsesoße

1.6 l Wasser

400 ml Sahne, 30 % Fett

200 g 1-39-205838 Käsesoße, Royal, Instant

40 g 1-39-257015 Basis für helle Suppen

und Soßen, kaltquellend

2 kg 1-39-206200 Gnocchi

300 g Cocktailtomaten, in Olivenöl geschmort

20 g Basilikum, frisch



Alle Komponenten für die Soße vermengen und die Gnocchi zugeben. Anschließend im thermoplates® GN 1/1 mit wasserdichtem Steckdeckel garen: P5, 45 min*. Mit den Schmortomaten und dem Basilikum ausgarnieren.

* Nach ca. 30 min schaltet der K|Pot* in den Warmhaltemodus. Bitte lassen Sie das Gericht weiterhin im Behältnis mit geschlossenem Deckel, bis die im Rezept angegebene Zubereitungszeit komplett erreicht ist.



Fagottini Pesto Rosso mit Garnelen

350 g Pesto Rosso

150 ml Pflanzenöl

2 kg 1-39-270102 Fagottini Pesto Rosso

700 g Mediterrane Gemüsemischung, tiefgekühlt

500 g Garnelen, vorgekocht, tiefgekühlt

60 g ital. Kräutermischung, tiefgekühlt

30 g Oliven, schwarz, ohne Stein



Das Pesto mit dem Pflanzenöl vermengen. Nun die Fagottini, das Gemüse, die Garnelen sowie die ital. Kräutermischung dazugeben. Anschließend im thermoplates® GN 1/1 mit wasserdichtem Steckdeckel garen: P6, 45 min*. Zum Schluss mit den Oliven ausgarnieren.

* Nach ca. 30 min schaltet der K|Pot* in den Warmhaltemodus. Bitte lassen Sie das Gericht weiterhin im Behältnis mit geschlossenem Deckel, bis die im Rezept angegebene Zubereitungszeit komplett erreicht ist.

Über unsere Webseite erhalten Sie alle nützlichen Informationen für Ihr perfektes Catering.

kooperation-oetker.rieber.de



Wir beraten Sie gerne!

Food-Kompetenz

Dr. Oetker Professional fachberatung@oetker.de oetker-professional.de

K|POT® · thermoplates®

Rieber GmbH & Co. KG

Tel.: +49 7121 518-444 · verkauf@rieber.de rieber.de

Digitale HACCP-Dokumentation · CHECK CLOUD

CHECK HACCP

Tel.: +49 7121 518-444 · verkauf@rieber.de checkcloud.com





