

Arbeitsanweisung für Zwiebel schälen, schneiden und dünsten

I. Zwiebeln schälen und schneiden:

Diese Arbeiten werden auf dem Griesmattenhof in Breisach durchgeführt.

1. Zwiebeln in Wasser einweichen, Strunk an Ober- und Unterseite gemäß Anweisung vom Griesmattenhof wegschneiden und Zwiebel schälen.
2. Das Messer der Schneidmaschine auf Würfelgröße 10mm einstellen
3. Zwiebeln schneiden
4. Die geschnittenen Zwiebeln in je 5kg Beutel abfüllen, vakuumieren und kühl lagern

II. Baien (dünsten) von Zwiebeln:

genügend Gas-Grills inkl. Bräterwannen aufstellen

1 Zwiebelbeutel (5kg) in 1 Sieb geben und abtropfen lassen.

1 Sieb mit Zwiebeln in den Bräter geben,

ca. 1/3l (333ml) Sonnenblumenöl je Bräter und

80gr. Salz (siehe Becher mit Markierung) den Zwiebeln zugeben.

Die Zwiebeln unter ständigem Rühren dünsten bis sie beginnen glasig zu werden.



III. Abfüllen der Zwiebelmasse:

Einfülltrichter und Herbsteimer/Edelstahleimer vorbereiten. In jeden Eimer 3x 5kg gedünstete Zwiebeln geben. Herbsteimer zum Auskühlen in Dreschschopf stellen und anschließend mit Folie abdecken.

verwendete Werkzeuge:

6 Bräter (besser 8), Gasflaschen, genügend Bratwender, Schere (zum Beutel aufschneiden), Becher für Salz mit 80 Gramm-Markierung

