



# HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



## Hofbauer´s Matjes Hausfrauenart



### Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

<b>Brennwert</b>	732,9 kJ/ 176,1 kcal
<b>Fett</b>	13,5g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	6,5g
<b>Kohlenhydrate</b>	7,7g
<i>davon Zucker</i>	2,6g
<b>Eiweiß</b>	5,7g
<b>Salz</b>	1,97g

### Zutaten:

Creme fraiche 30% Fett (Milch), Sahne (süß) (Milch), Milch (Vollmilch), Apfel, Rote zwiebel, Essiggurken, Senf (mit Konservierungsstoff, Säuerungsmittel), Matjesfilet (Fisch), Burgis Knödelinos 375g (15 Knödelinos à 25g) - (Speisekartoffeln\* 81% Kartoffelstärke Speisesalz Trinkwasser Konservierungsstoff Kaliumsorbat Verdickungsmittel Guarkernmehl Säuerungsmittel Citronensäure Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit), Rote Bete Sauerkonserve, nicht abgetropft

### Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei Glutenhaltiges Getreide , Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

### Enthält Allergene:

Fisch, Milch, Senf

### Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

**Rezeptur**Hofbauer´s Matjes  
Hausfrauenart

PLU : 0

Produktionsmenge: 4

**Zubereitung**

Menge	Zutaten	mise en place	Schritt für Schritt
300 g	Creme fraiche 30% Fett		Crème fraîche, Sahne und Milch miteinander verquirlen und mit Meersalz abschmecken.  Das geschnittene Gemüse dazugeben (einen Rest zum Anrichten aufheben) und für 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen.  Knödelwasser aufsetzen und den Saft der Roten Bete dazugeben. Die Knödel darin kochen.  Anrichten:  Die Soße mittig auf dem Teller platzieren und zwei Matjes darauf legen. Mit dem kleinen Gemüse garnieren.  Zwei Knödel auf den Tellerrand setzen.
300 g	Sahne (süß)		
300 g	Milch (Vollmilch)		
115 g	Apfel	In kleine Würfel schneiden	
150 g	Rote zwiebel	In kleine Würfel schneiden	
150 g	Essiggurken	In kleine Würfel schneiden	
9 g	Senf		
640 g	Matjesfilet		
375 g	Burgis Knödelinos 375g (15 Knödelinos à 25g)		
50 g	Rote Bete Sauerkonserve, nicht abgetropft		

**Bemerkung**