



# HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



## Hofbauer`s Soljanka



### Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

<b>Brennwert</b>	346,9 kJ/ 82,2 kcal
<b>Fett</b>	3,1g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	1,2g
<b>Kohlenhydrate</b>	10,6g
<i>davon Zucker</i>	10,0g
<b>Eiweiß</b>	2,8g
<b>Salz</b>	1,81g

### 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.

### Hinweise zum Produkt:

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

### Zutaten:

Ketchup (mit Konservierungsstoff), Wasser, Letscho-Gemüse im Glas - (43% Paprika, 21% Tomatenmark (zweifach konzentriert), Wasser, geriebene Äpfel, Branntweinessig, Salz), Wurst, Zwiebel, Gewürzgurken (Senf), Gurkenwasser - (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz, Dill, Senfkörner, natürliche Kräuter-Gewürze-Aromen) (Senf), Brühe gekörnt (Gluten, Weizen, Milch, Sellerie, mit Geschmacksverstärker, Aroma), Paprikapulver, Salz, Pfeffer (schwarz), Stärke (Gluten, Weizen, Schwefeldioxid und Sulfid, geschwefelt)

### Enthält Allergene:

Gluten, Milch, Schwefeldioxid und Sulfid, Sellerie, Senf, Weizen

**Rezeptur**

Hofbauer`s Soljanka

PLU : 0

Produktionsmenge: 4

**Zubereitung**

Menge	Zutaten	mise en place	Schritt für Schritt
400 g	Ketchup		Das Gemüse und die Wurst vorschneiden.  In einem Topf alle Zutaten vermengen und bei niedriger Hitze für 1 Stunde kochen lassen.  Mit Stärke etwas binden.
400 g	Wasser		
100 g	Letscho-Gemüse im Glas		
100 g	Wurst	Feine Streifen schneiden	
40 g	Zwiebel	Würfel schneiden	
40 g	Gewürzgurken	Würfel schneiden	
20 g	Gurkenwasser		
3 g	Brühe gekörnt		
3 g	Paprikapulver		
2 g	Salz		
1 g	Pfeffer (schwarz)		
1 g	Stärke		

**Bemerkung**