



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Sauerkraut



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

| | |
|------------------------------------|------------------------|
| Brennwert | 249,7 kJ/ 60,2 kcal |
| Fett | 3,9g |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | 1,5g |
| Kohlenhydrate | 3,6g |
| <i>davon Zucker</i> | 3,3g |
| Eiweiß | 1,5g |
| Salz | 1,22g |

Zutaten:

Sauerkraut (Konserve), Apfelmus (Säuerungsmittel, Geliermittel), Wasser, Speck (gewürfelt), Schweineschmalz, Brühe gekörnt (Gluten, Weizen, Milch, Sellerie, mit Geschmacksverstärker, Aroma), Peperoni (mit Farbstoff), Kümmel getrocknet

Enthält Allergene:

Gluten, Milch, Sellerie, Weizen

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..

Rezeptur

Hofbauer`s Sauerkraut

PLU :

Produktionsmenge: 4

Zubereitung

| Menge | Zutaten | mise en place | Schritt für Schritt |
|-------|-----------------------|-----------------------------|---|
| 750 g | Sauerkraut (Konserve) | | Das Schweineschmalz erhitzen und darin die Speckwürfel anbraten. Mit Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun alle anderen Zutaten dazugeben und vermengen. Unter gelegentlichen rühren bei geringer Hitze für 1 Stunde kochen. |
| 350 g | Apfelmus | | |
| 150 g | Wasser | | |
| 50 g | Speck (gewürfelt) | | |
| 35 g | Schweineschmalz | | |
| 10 g | Brühe gekörnt | | |
| 6 g | Peperoni | In feine Streifen schneiden | |
| 3 g | Kümmel getrocknet | | |

Bemerkung