



# HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



## Hofbauer`s Currywurstsauce



### Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

<b>Brennwert</b>	440,2 kJ/ 104,5 kcal
<b>Fett</b>	1,5g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,6g
<b>Kohlenhydrate</b>	18,7g
<i>davon Zucker</i>	16,8g
<b>Eiweiß</b>	2,9g
<b>Salz</b>	2,58g

### Zutaten:

Curryketchup (Sellerie, Senf, mit Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Säureregulator, Verdickungsmittel, modifizierte Stärke), Schaschlik-Grillsoße (Gluten, Weizen, Sellerie, mit Konservierungsstoff, Aroma, Verdickungsmittel, modifizierte Stärke), Sauce (BBQ), Wasser, Gurkenwasser (Senf), Sojasauce, Paprikapulver, Currypulver (Sellerie, Senf)

### Enthält Allergene:

Gluten, Sellerie, Senf, Soja, 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  
Currywurstsauce

PLU : 0

Produktionsmenge: 1

**Zubereitung**

Menge	Zutaten	mise en place	Schritt für Schritt
275 g	Curryketchup	Hela Curry Gewürzketchup	Alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Pürierstab vermengen.
275 g	Schaschlik-Grillsoße	Hela Schaschlik Ketchup	
275 g	Sauce (BBQ)	Hela BBQ Ketchup	Die Soße erwärmen und mind. 1 Stunden ziehen lassen.
70 g	Gurkenwasser		
25 g	Sojasauce		
180 g	Wasser		
25 g	Paprikapulver		
13 g	Currypulver		

**Bemerkung**