



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Schalottenchutney 1 kg



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

| | |
|------------------------------------|------------------------|
| Brennwert | 288,3 kJ/ 68,3 kcal |
| Fett | 1,3g |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | 0,2g |
| Kohlenhydrate | 11,1g |
| <i>davon Zucker</i> | 10,2g |
| Eiweiß | 2,7g |
| Salz | 2,33g |

Zutaten:

Ketchup (mit Konservierungsstoff), Schalotten, Senf (mit Konservierungsstoff, Säuerungsmittel), Essiggurken, Sardellenfilet (Fisch), Kapern Konserve abgetropft gekocht

Enthält Allergene:

Fisch, Senf

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..

RezepturHofbauer`s
Schalottenchutnev 1 ka

PLU : 0

Chargennummer :

Produktionsmenge: 1

Zubereitung

| Menge | Zutaten | Schritt für Schritt |
|-------|------------------------------------|--|
| 270 g | Schalotten | Schalotten und Essiggurken in kleine Würfel schneiden. |
| 130 g | Essiggurken | Sardellenfilets und die Kapern in fein Würfeln. |
| 25 g | Sardellenfilet | Schalotten und Essiggurken in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Danach mit dem Gurkenwasser ablöschen. Jetzt die Sardellen und Kapern dazugeben. Das Gurkenwasser um die Hälfte einkochen lassen. |
| 20 g | Kapern Konserve abgetropft gekocht | Senf & Ketchup dazugeben und kurz aufkochen. |
| 220 g | Senf | |
| 330 g | Ketchup | |

Bemerkung