



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