



# HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



## Hofbauer`s Schalottenchutney 1 kg



### Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

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

**Rezeptur**Hofbauer`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**