

Zubereitungsanleitung

SchäuferlBox

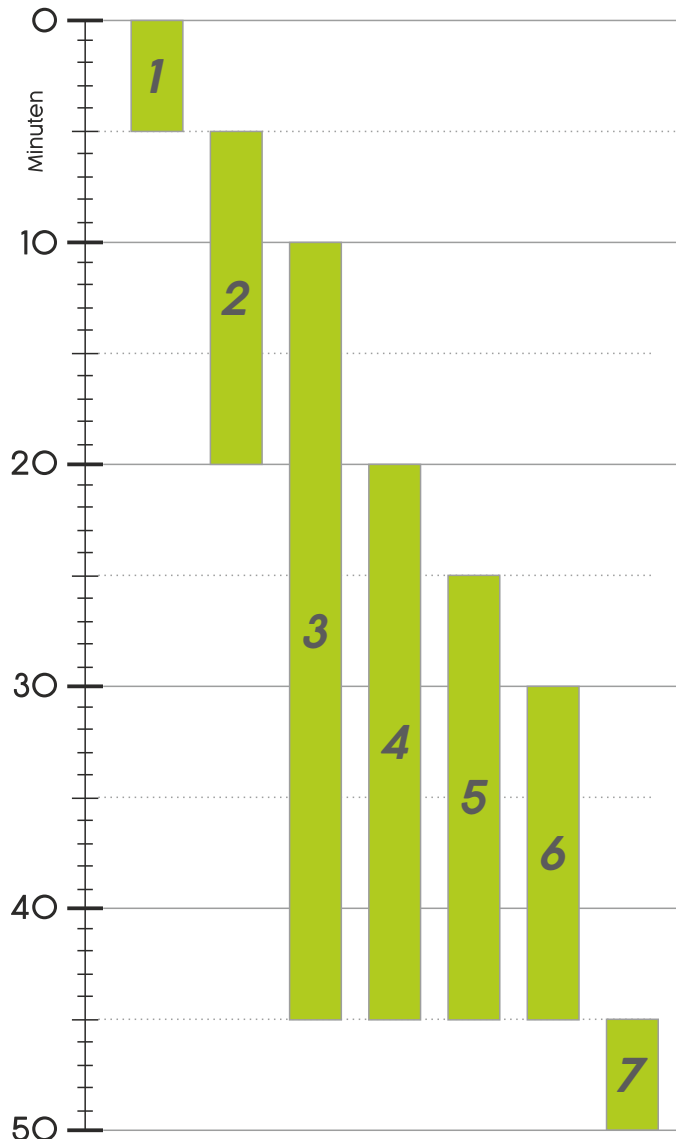
*Oberpfälzer Schäuferl vom Schwein mit Dunkelbiersoße, Speck-Sauerkraut
und Burgis Seidenknödel aus gekochten Kartoffeln
Fertig zubereitet und schonend vorgegart, gekühlt und vakuumiert geliefert.*



Zubereitungsanleitung

SchäufelBox

Oberpfälzer Schäufel vom Schwein mit Dunkelbiersoße, Speck-Sauerkraut und Burgis Seidenknödel aus gekochten Kartoffeln



1 VORBEREITUNGEN

Heizen Sie den **Backofen auf 250°C (Umluft)** vor und holen Sie die Zutaten aus dem Kühlschrank bzw. aus dem Paket. Stellen Sie **drei Töpfe** auf: Einen **Großen mit Salzwasser**, einen **Mittleren mit Leitungswasser** und einen **Kleinen für die Soße**. Bringen Sie die **beiden Töpfe mit Wasser zum Kochen**.

2 SCHÄUFERL ERHITZEN

Erhitzen Sie die **Schäufel (im Vakuumbbeutel)** für **15 Minuten** im bereits aufgestellten Kochtopf mit dem **heißen (nicht mehr kochendem) Wasser**.

3 KNÖDEL ERHITZEN

Nehmen Sie die Knödel **aus der Verpackung** und lassen Sie diese für **35 Minuten** in heißem (nicht mehr kochendem) **gesalzenen Wasser** ziehen.

4 SCHÄUFERL VOLLENDEN

Nehmen Sie Ihr Schäufele aus dem Beutel, legen es einen **geeigneten Bräter**, schieben diesen auf **mittlerer Schiene** in den vorgeheizten Backofen und lassen Sie Ihr Schäufele schön knusprig werden. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad ist es nach **ca. 25 Minuten** servierfertig.

5 SPECK-SAUERKRAUT ERHITZEN

Geben Sie hierzu den **geschlossenen Beutel** mit Speck-Sauerkraut in den bereits aufgestellten Kochtopf mit heißem (nicht mehr kochendem) Wasser. **Nach 20 Minuten ist das Kraut heiß.**

6 SOSSE ERHITZEN

Geben Sie hierzu die Soße in den bereits vorbereiteten kleinen Kochtopf. Erhitzen Sie auf kleiner Stufe die Soße, **nach 15 Minuten ist sie heiß.**

7 SERVIEREN

Füllen Sie vorsichtig die Speisen zum Servieren in geeignete Gefäße um.

Nehmen Sie das knusprige Schäufel nach Ende der Garzeit aus dem Backofen und richten Sie es zusammen mit den Beilagen an.

„AN GUADN“ [anguädñ] oder GUTEN APPETIT!

Haltbarkeitsdatum

Bei Lagerung unter 7°C zu verbrauchen bis

Zubereitungszeit

- 50 Minuten

Zutaten

- 2 Oberpfälzer Schäufel (je ca. 400 g)
- 4 Burgis Seidenknödel aus gekochten Kartoffeln (je 125g)
- Dunkelbiersoße (250ml)
- Speck-Sauerkraut (400g)

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat

Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzeihfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

BRATENBox.de