

Zubereitungsanleitung

SchweinsbratenBox

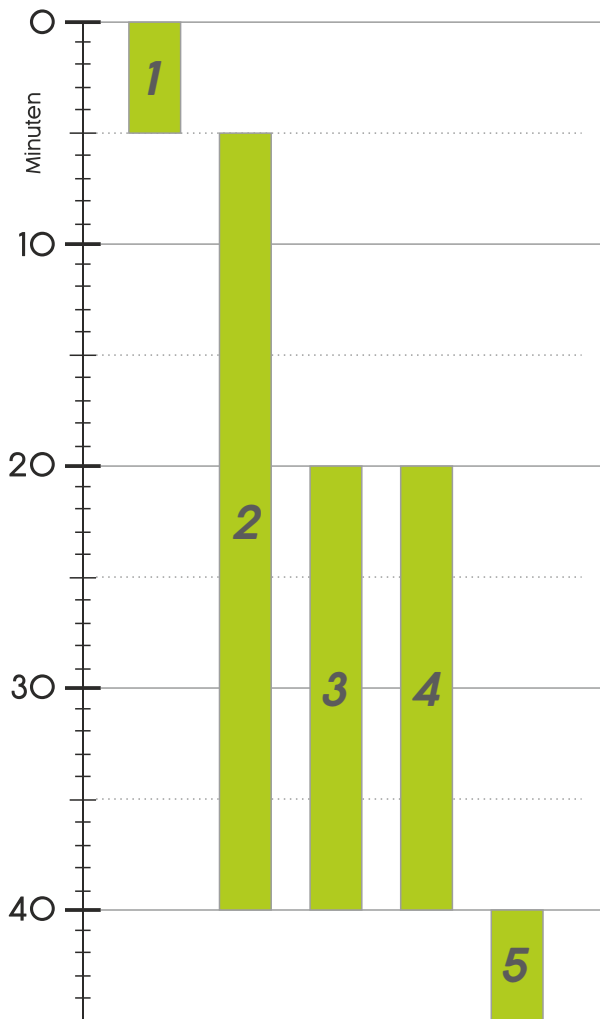
*Schweinebraten vom Hals mit Dunkelbiersoße, Speck-Sauerkraut
und Burgis Seidenknödel aus gekochten Kartoffeln
Fertig zubereitet und schonend vorgegart, gekühlt und vakuumiert geliefert.*



Zubereitungsanleitung

SchweinsbratenBox

Schweinebraten vom Hals mit Dunkelbiersoße, Speck-Sauerkraut und Burgis Seidenknödel aus gekochten Kartoffeln
Fertig zubereitet und schonend vorgegart, gekühlt und vakuumiert geliefert.



1 VORBEREITUNGEN

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 SEIDENKNÖDEL ERHITZEN

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

3 BRATEN & SAUERKRAUT ERHITZEN

Geben Sie hierzu die **geschlossenen Beutel** in den bereits aufgestellten Kochtopf mit heißem (nicht mehr kochendem) Wasser. **Nach 20 Minuten sind die Speisen heiß.**

4 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.**

5 SERVIEREN

Holen Sie die Speisen aus dem Wasserbad, schneiden Sie die Beutel auf und füllen Sie den Inhalt zum Servieren in geeignete Gefäße um.

„AN GUADN“ [anguàdn] oder GUTEN APPETIT!

Haltbarkeitsdatum

Bei Lagerung unter 7°C zu verbrauchen bis

Zubereitungszeit

- 40 - 50 Minuten

Zutaten & Menge

- **2 Portionen Schweinebraten** (je 200 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 verzehrfertige 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