

Zubereitungsanleitung

WildererBox



Oberpfälzer Wildgulasch (alkoholfrei) vom Reh und Hirsch, Blaukraut und Burgis Semmelknödel.

Fertig zubereitet und schonend vorgegart, gekühlt und vakuumiert geliefert.

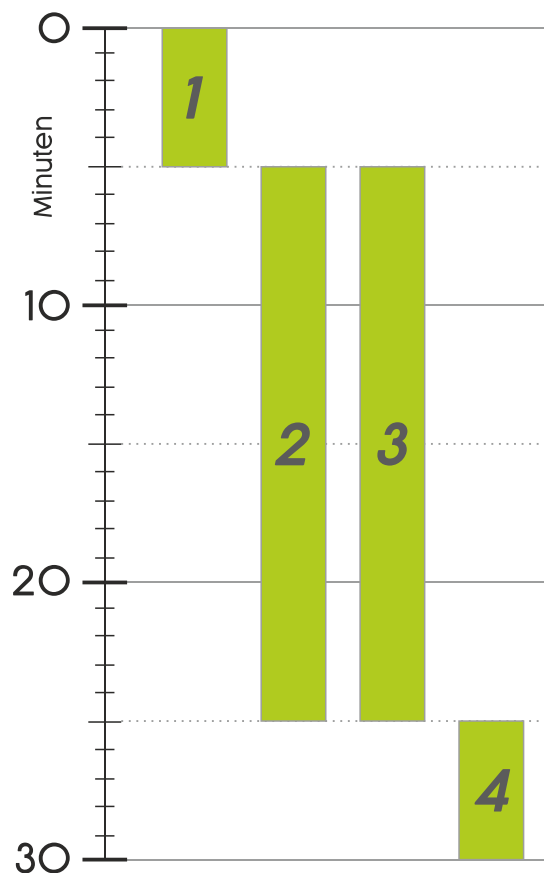


Zubereitungsanleitung

WildererBox

Oberpfälzer Wildgulasch vom Reh und Hirsch, Blaukraut und Burgis Semmelknödel.

(alkoholfrei)



1 VORBEREITUNGEN

Holen Sie die Zutaten aus dem Kühlschrank bzw. aus dem Paket. Stellen Sie zwei **große Töpfe auf**. Füllen Sie einen mit **Leitungswasser** und einen mit Salzwasser **und bringen Sie beide zum Kochen**.

2 KNÖDEL ERHITZEN

Nehmen Sie die Knödel **aus der Verpackung** und geben Sie diese in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser. Mit Deckel mindestens **20 Minuten köcheln** lassen.

3 GULASCH & BLAUKRAUT ERHITZEN

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

4 SERVIEREN

Füllen Sie das Blaukraut zum Servieren in ein geeignetes Gefäß und richten Sie das Gulasch zusammen mit den Semmelknödeln an.

„AN GUADN“ [anguàdn] oder **GUTEN APPETIT!**

Haltbarkeitsdatum

Bei Lagerung unter 7°C zu verbrauchen bis

Zubereitungszeit

- 30 Minuten

Zutaten

- **Gulasch** vom Reh und Hirsch (je 400g)
- **4 Burgis Semmelknödel** (je 90 g)
- **Blaukraut** (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