Produktinformationen

Hier findest du alle Informationen zu Inhaltsstoffen, Allergenen, Haltbarkeit etc. unserer Produkte.

- Allergene
- Inhaltsstoffe | Zutatenlisten
- Haltbarkeit
- Zubereitungsanleitungen von Produkten aus dem Onlineshop

Allergene

Semmelknödel
Speckknödel
Spinatknödel
Topfenknödel
Pilzrahmsauce
Apfelrotkohl
Bratensauce
Sauerkraut
Vanillesauce
Zwetschgenkompott
Pulled Pork
GLUTEN
MILCH
EI
SESAM
NÜSSE
SOJA
LUPINEN
SULFITE
SELLERIE
SENF
VEGGIE

Inhaltsstoffe | Zutatenlisten

KNÖDEL

SEMMELKNÖDEL

- Semmeln (Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Hefe)
- Eier
- Milch
- Zwiebeln
- Petersilie
- Salz / Pfeffer / Muskat

***Die vegane Variante enthält statt Ei und Milch Sojamehl und Sojamilch**

SPINATKNÖDEL

- Semmeln (Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Hefe)
- Spinat
- Eier
- Milch
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Petersilie
- Salz / Pfeffer / Muskat

***Die vegane Variante enthält statt Ei und Milch Sojamehl und Sojamilch**

SPECKKNÖDEL

- Semmeln (Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Hefe)
- Eier
- Milch
- Zwiebeln
- Speck vom Schwein
- Petersilie
- Salz / Pfeffer / Muskat

TOPFENKNÖDEL

- Topfen (Quark)
- Eier
- Vanillezucker
- Salz
- Semmelbrösel (Weizen)
- Weizengrieß
- Backpulver
- Zitronenschale

BEILAGEN

VANILLESAUCE

- Sahne
- Milch
- Stärke
- Bourbon Vanille
- Zucker

ZWETSCHGENKOMPOTT

- Zwetschgen
- Zucker
- Zitrone
- Nelken
- Zimt

PILZRAHMSAUCE

- Champignons
- Sellerie / Zwiebeln / Möhren / Porree
- Sahne
- Weißwein
- Stärke
- Lorbeerblätter
- Thymian
- Knoblauch
- Salz / Pfeffer

APFELROTKOHL

- Rotkohl
- Apfelmus
- Zucker
- Apfelsaft
- Essig (Brantweinessig/Rotweinessig)
- Zitrone
- Zimt
- Loorbeerblätter
- Salz

BRATENSAUCE

- Rinder- und Kalbsknochen
- Sellerie / Zwiebeln / Möhren / Porree
- Knoblauch
- Cranberry

PULLED PORK

- Schweinefleisch
- Senf
- Rotwein
- Salz & Pfeffer
- Gewürze

Haltbarkeit

KNÖDELTEIG (ungeöffnet)

- **Im Kühlschrank:** Ungeöffnet 7 Tage
- **Tiefkühlung:** bis zu 3 Monate
- Ein Mindesthaltbarkeitsdatum befindet sich auf jeder Verpackung

KNÖDEL (zubereitet)

- Nach dem Durchgaren kann man die Knödel noch **1–2 Tage im Kühlschrank** lagern und anschließend in Scheiben geschnitten mit etwas Butter in der Pfanne anbraten, lecker!

BEILAGEN (ungeöffnet)

- **Im Kühlschrank:** Ungeöffnet 7 Tage
- **Tiefkühlung:** bis zu 3 Monate
- Ein Mindesthaltbarkeitsdatum befindet sich auf jeder Verpackung

Zubereitungsanleitungen von Produkten aus dem Onlineshop

ZUBEREITUNG KNÖDEL

- Formen Sie mit feuchten Händen aus dem Knödelteig Knödel zu ca. 100g (Beilagenknödel). Wahlweise können die Knödel dann im Kochtopf oder im Dampfgarer zubereitet werden.
- **Kochtopf**
  Bringen Sie 2 Liter Wasser mit anderthalb Teelöffeln Salz zum Kochen. Anschließend schalten Sie den Herd soweit herunter, dass das Wasser noch leicht siedet, jedoch nicht mehr sprudelnd kocht.
  Garzeit: 15 Minuten
- **Dampfgarer**
  Stellen Sie den Dampfgarer auf 100 Grad bei 100% Luftfeuchtigkeit ein. Legen Sie die Knödel mit etwas Abstand auf ein gelochtes und leicht gefettetes Blech.
  Garzeit: 15 Minuten,
  Zielkerntemperatur: 72° Celsius

ZUBEREITUNG PULLED PORK

Dauer der Zubereitung: ca. 30 Minuten

Nach Erhalt des Pulled Pork, das im Vakuumbeutel geliefert wird, sollte es sofort in den Kühlschrank gelegt werden.
Die optimale Lagertemperatur beträgt maximal 7 Grad Celsius.

Zubereitungsschritte

- Bringen Sie einen Kochtopf mit Wasser zum Kochen.
- Nehmen Sie den Topf vom Herd und legen Sie den Vakuumbeutel mit dem Pulled Pork hinein.
- Lassen Sie den Beutel 20 Minuten im heißen Wasserbad.
- Entnehmen Sie den Beutel, schneiden Sie ihn auf und fangen Sie die Flüssigkeit für eine köstliche Sauce auf.
- Geben Sie das Pulled Pork auf ein Backblech und überkrusten Sie es im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Umluft für 4 – 5 Minuten.

- Verwenden Sie zwei Gabeln, um das Pulled Pork auseinanderzureißen.

Lagerung von Resten
Sollten Sie Reste haben, können Sie diese im Kühlschrank für maximal zwei Tage aufbewahren. Vor dem erneuten Verzehr empfiehlt es sich, die Reste in der Sauce zu erwärmen, um sicherzustellen, dass das Fleisch weiter zart und saftig bleibt.

ZUBEREITUNG BEILAGEN

- Pilzrahmsauce, Bratensauce, Rotkohl als auch Vanillesauce oder Zwetschgenkompott kann einfach aus der Verpackung herausgenommen und in einem Topf auf mittlerer Stufe auf dem Herd erwärmt werden
- Alternativ ist ein Erwärmen in der Mikrowelle möglich