

TÖRGGELE BOX

Verhackerts inkl. hausgemachtes Jourgebäck (A)

hausgemachte Gerstlsuppe (A/L)

Selchfleisch mit Serviettenknödel, Hauswurst und Sauerkraut (A/C/G)

2 Stk. Kirchtagskrapferl (A/C/G)

fertig geritzte Kastanien und Weintrauben

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS:

- 1.Gang:** Einfach auf das Brot schmieren und geniessen
- 2.Gang:** Entweder den Beutel mit der Suppe aufschneiden und in einem Topf langsam erwärmen oder den geschlossenen Beutel im Wasserbad auf die gewünschte Temperatur bringen
- 3.Gang:** Einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, Selchfleisch, Sauerkraut und Knödel gleichzeitig im geschlossenen Beutel bei siedendem Wasser hineingeben und dann bei schwacher Hitze (ohne Deckel) ca. 15 Minuten ziehen lassen, die Hauswurst bitte separat in einem Topf mit Wasser langsam erhitzen (nicht zu heiß werden lassen)
- 4.Gang:** Die Krapfen können im Backrohr bei ca. 100 Grad ca. 5 Minuten gewärmt oder auch kalt genossen werden
- 5.Gang:** Die vorgeritzten Kastanien bei ca. 180 Grad Umluft für ungefähr 30 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad garen – dann in eine Schüssel mit einem nassen Tuch geben und abgedeckt zusammen mit den Weintrauben servieren

**Wir wünschen gutes Gelingen und vor allem
einen guten Appetit!**

INFO: Unsere Vakuumverpackungen sind für die Mikrowelle aber auch für das Erwärmen im Wasserbad geeignet! Vorsicht beim Aufschneiden des erhitzten Beutels – Dampf entweicht – Verbrennungsgefahr!



Legende der Allergene:

A– Gluten, H– Schalenfrüchte (Baumnüsse), B– Krebstiere, L– Sellerie, C– Eier von Geflügel, M– Senf, D– Fisch, N– Sesamsamen, E– Erdnüsse, O– Schwefeloxid und Sulfit, F– Sojabohnen, P– Lupinen, G– Milch von Säugetieren, R– Weichtiere