

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

*Natürlich produziert
Natürlich kontrolliert
Natürlich gut*

weitere Sortierungen:

- 80034 Sortierung 1: Ausgesucht kleine Ware, ganze Pilze bis ø 15 mm, blanchiert, küchenfertig, 1.000 g
- 80041 Sortierung 3: Ganze Pilze bis ø 45 mm, blanchiert, küchenfertig, 1.000 g
- 80176 Sortierung 4: Ganz und geschnitten, blanchiert, küchenfertig, 1.000 g



TK- Pfeifferlinge
ganze Pilze
bis 30 mm Durchmesser

Artikelnummer: 80033

Einwaage 1.000 g

Stannecker GmbH
Tiefkühlkostlichkeiten
Germany · 94496 Ortenburg
www.stannecker.de



TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

aus dem Dreiländer-Eck!

Natürlich gut

Pfifferlinge

Der schmackhafte Edelpilz mit dem leichten Aprikosenaroma verfeinert die unterschiedlichsten Gerichte. Sein gelbliches, festes Fleisch eignet sich hervorragend zur Herstellung von delikaten Vorspeisen und feinen Suppen. Er ist köstlich zu Fleisch, vor allem Wild, in Kombination mit Nudeln und natürlich auch als Bestandteil von Saucen. Unsere handverlesenen Pfifferlinge sind gewaschen und durchblanchiert. Dadurch können Sie die küchenfertig vorbereiteten Pilze ohne Gewichtsverlust beim Anschwenken portionsweise verwenden - für ein Höchstmaß an Aroma, Farbe und natürlicher Konsistenz das ganze Jahr über. Ein Grundrezept zur Zubereitung der tiefgekühlten Pfifferlinge finden Sie auf der Verpackung.
Rezept zum Produkt:

Kartoffelkuchen mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln, 2 Eier, 0,1 l Milch, Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran
400 g Pfifferlinge, 50 g Zwiebelwürfel, 50 g Butter, Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden
2. Kartoffelwürfel in Öl bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten braten, abkühlen lassen.
3. Eier und Milch mit den Gewürzen verquirlen, mit den abgekühlten Kartoffeln vermengen.
4. Kartoffelkuchen in eine gefettete Form geben und bei 200°C etwa 15 Minuten backen.
5. Zwiebelwürfel in Öl dünsten, Pfifferlinge zugeben und 5 Minuten dünsten, würzen, Butter einschwenken und zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

Stannecker GmbH
Am Steinbach 16 • D-94496 Ortenburg
Telefon: 00(49) 85 42 - 96 01-0
Telefax: 00(49) 85 42 - 15 98
info@stannecker.de
www.stannecker.de