

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

*Natürlich produziert
Natürlich kontrolliert
Natürlich gut*



TK- Waldpilzmischung

Artikelnummer: 80001

Zutaten:

Butterpilze, Champignons,
Steinpilze, Maronenröhrlinge,
Pfifferlinge
(Säureregulator: Zitronensäure)

Einwaage **1.000 g**

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



TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

aus dem Dreiländer-Eck!

Waldpilzmischung

Butterpilze, Champignons, Steinpilze, Maronenröhrlinge und Pfifferlinge: Diese ausgesuchten Waldpilze ergeben eine intensiv-aromatische Mischung. Die gelungene Zusammensetzung eignet sich ebenso zum Würzen, zum Braten mit Speck und Zwiebeln oder als Suppen- und Saucenzutat. Ihr angenehm würziger Geschmack passt ideal für Vorspeisen und Pilzragouts oder zu Fleischgerichten. Vor allem zu Wildgerichten sind die herrlich duftenden Waldpilze eine sehr geschätzte Zutat. Die handverlesene Ware ist küchenfertig vorbereitet und portionsweise entnehmbar. Ein Grundrezept zur Zubereitung finden Sie auf der Verpackung. Rezept zum Produkt:

Böhmische Schwammerlsuppe

Zutaten für 4 Personen

50 g Butterschmalz, 50 g Zwiebeln, 100 g Kartoffeln, 300 g Waldpilzmischung, 0,4 l Brühe, 0,1 l Sahne, 1 Eigelb, Dill, Zucker, Salz, Zitronensaft

Zubereitung

1. Zwiebel- und Kartoffelwürfel in Butterschmalz angehen lassen.
2. Waldpilzmischung zugeben, mit Brühe auffüllen, 15 Minuten kochen.
3. Suppe mit Sahne und Eigelb legieren, gehackten Dill einschwenken und leicht süß-saucr abschmecken.

Serviervorschlag

Croutons oder böhmische Pilzklößchen (kleine Semmelknödel mit gehackten Pilzen)



STANNECKER
TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

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