



Hirschbraten Preiselbeersauce

Zubereitungsanleitung:

Den Braten mit dem Beutel 40 Min. bei 80°C im Wasserbad erwärmen. Beutel aufschneiden, Braten entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen. Oder Beutel aufschneiden, Braten mit der Soße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° C Ober-/Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 42% Hirschfleisch, 7% Kartoffelstärke, Wasser, Tomaten, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), **MILCHZUCKER**, Zwiebeln, 0,7% Preiselbeeren, Karotten, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Zucker, Lauch, **SELLERIE**, Stärke, Aromen (mit **WEIZEN**), Glukose-Fruktose-Sirup, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Guarkenmehl u. Xanthan, Tomatenmark, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Apfelextrakt, Gewürze, Dextrose, Karamell, Rotwein, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aromen, Würze (mit **WEIZEN**), Geliemittel, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz. Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Artikel Nr.: 475548

Gewicht: 1000g

ungekühlt transportierbar, nach Erhalt
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C
lagern. Mindestens haltbar bis:

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u>	<u>pro</u>
<u>Nährwerte</u>	<u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	422/100
Fett	1,76 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	9,7 g
davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,4 g



Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Ebach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgerei.de

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!