

ERICH BILLERS

Kartoffel Wedges

Gewürzsalz
ohne zugesetztes Glutamat
Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Rauchsatz (Salz, Farbstoff: E150a, Raucharoma), Paprika süß, Zwiebelgranulat, Pfeffer schwarz, Cumin, Oregano, Thymian

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 100 g Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Rezepttipp Kartoffel Wedges (für 2 Personen)

Zutaten:
500 g Kartoffeln
1 EL Rapsöl
1 geh. TL Kartoffel Wedges

Zubereitung:
Kartoffeln gut waschen und in Spalten schneiden. In einer großen Schüssel Öl mit dem Kartoffel Wedges Gewürz vermischen. Kartoffelspalten darin wenden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Kartoffel Wedges ca. 30-40 Min. bei 200°C im Backofen backen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	802 kJ/192 kcal
Fett	5,71 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,88 g
Kohlenhydrate	22,19 g
davon Zucker	18,34 g
Eiweiß	7,59 g
Salz	45,05 g

ERICH BILLERS

Brat-kartoffel

Gewürzzubereitung
ohne zugesetztes Glutamat
Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Zwiebel geröstet, klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebeln, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Sonnenblumenöl, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Kümmel, Zwiebel weiß, Meersalz, Pfeffer schwarz, Petersilie

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 100 g Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Rezepttipp Schnelle Kartoffelsuppe

Zutaten: 1 Stange Lauch, 3 Stangen Sellerie, 3 Karotten, 1 L Wasser, 250 ml Milch, 3 EL Kartoffelpüree-Pulver, 200 g gek. Wacholderschinken, 100 g ger. Bauchspeck in Würfel, 1 Becher Creme Fraiche, 1 EL Billers Gourmet-Kräuter, 1 EL Billers Gemüsereform, 2 EL Bratkartoffelgewürz

Zubereitung: Speck im Topf anbraten und herausnehmen. Gemüse in feine Streifen schneiden und anbraten. Wasser, Speck und Schinken mit Gewürzen zugeben und 10 Minuten kochen. Milch, Creme Fraiche und Kartoffelpüree kalt vermischen, zur Suppe geben und 3 Minuten unter Rühren weiterkochen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	1172 kJ/280 kcal
Fett	4,32 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,61 g
Kohlenhydrate	43,23 g
davon Zucker	24,16 g
Eiweiß	10,98 g
Salz	18,06 g

ERICH BILLERS

Kartoffel-salatkräuter

Gewürzzubereitung
ohne zugesetztes Glutamat
Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, SELLERIEBLÄTTER), SELLERIEBLÄTTER, Liebstöckel, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 100 g Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Rezepttipp Kartoffelsalat

Zutaten: 800g Salatkartoffeln, 2 Essiggurken, 1 Zwiebel, 1 TL Senf, 300ml heißes Wasser, 1 TL Billers Gemüsereform, 1 EL Kartoffelsalatgewürz, 1 EL Kartoffelsalat-Kräuter, 1 EL Öl, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Kartoffeln gar kochen, noch warm in Scheiben schneiden. Soße: Zwiebeln und Essiggurken fein würfeln, Wasser mit Gewürzen, Senf, Zwiebeln und Gurken vermischen und über die Kartoffeln geben. Alles gut vermengen und 1 Stunde ziehen lassen. Danach nochmals abschmecken.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	636 kJ/152 kcal
Fett	1,31 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	25,50 g
davon Zucker	15,82 g
Eiweiß	5,37 g
Salz	53,23 g

ERICH BILLERS

Gratin-Würzer

Würzmischung
ohne zugesetztes Glutamat
Hergestellt in Deutschland

Zutaten: klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebel, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Sonnenblumenöl, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Zwiebelgranulat, Petersilie, Thymian, Pfeffer schwarz, Muskatnuss

Kühl und trocken lagern!

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Mindestens haltbar bis:

Inhalt 100 g Lot Nr.:

info@ehenbachtal.de

AM SCHERHÜBEL 8 • 92253 SCHNATTENBACH
WWW.EHENBACHTAL.DE

Rezepttipp Kartoffel-Gratin rustikal

Zubereitung: 100g Speck und 2 gewürfelt Zwiebeln in Öl anbraten. 1 kg Kartoffeln (feine Scheiben) mit den Zwiebeln und dem Speck in eine Auflaufform schichten. 300ml Sahne und 1 EL Gratinggewürz vermischen, über die Kartoffeln gießen und anschließend 40 Minuten im Ofen backen. 200g Käse auf den Auflauf streuen und weitere 20 Minuten backen.

ALTERNATIV:

Für eine vegane Gratin-Variante, den Speck durch 2 Karotten, 1 kl. Zucchini, 1/2 Stange Lauch und 1/2 kl. Brokkoli ersetzen. Die Sahne und den Käse durch vegane Alternativen ersetzen und zusätzlich 2 EL Zitronenöl hinzufügen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Trockenmischung:

Brennwert	1126 kJ/269 kcal
Fett	3,06 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,12 g
Kohlenhydrate	48,64 g
davon Zucker	23,67 g
Eiweiß	6,67 g
Salz	23,59 g