



ZUTATEN

Rote Beete (37%), Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, VOLLEI, Zwiebel, HARTKÄSE, Speisesalz, Kren (Steirischer Kren, Rapsöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit), Pfeffer, Kümmel.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

- A... Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O... Schwefeldioxid, Sulfite (<10mg/kg)

Rohnenknödel
(Rote Beete Knödel)



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1001 kJ / 239 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	3,2 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	1,4 g

BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren und 25 Minuten wallend kochen lassen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Knödel auf die Einsätze geben und 30 Minuten dämpfen.

Nicht zum Rohverzehr geeignet!

TIPP Rohnenknödel verlieren beim Kochen außen etwas an Farbe, was natürlich keinen Einfluss auf den vollen Geschmack hat. Wenn der Farbverlust stört, der kann die Knödel nach dem Kochen einfach kurz durch heißen Rohnensaft ziehen und schon haben die Rohnenknödel wieder ihr sattes Rot zurück.

dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol

t: +43 (0) 5223 22 441

f: +43 (0) 5223 22 441 22

office@dengg.info • www.dengg.info

SERVIERTIPP

Ein echter Genuss sind unsere Rohnenknödel mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch serviert. Guten Appetit!