

### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.  
Fülle (50%): Zwiebel, Speck (29%) [Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250), Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat E252, Rauch], Kartoffeln, Rapsöl, Petersilie, Speisesalz, Pfeffer.

### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.  
Enthaltene Allergene:  
A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	883 kJ / 211 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g 2,5 g
Kohlenhydrate davon Zucker	27 g 1,7g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,4 g

### BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 / 100 Stück

**dengg krappen & knödel manufaktur GmbH**  
Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol  
t: +43 (0) 5223 22 441  
office@dengg.info • www.dengg.info

## Schlutzkrappen mit Speckfülle



handgemacht & tiefgekühlt

Zum  
Kochen  
oder  
Frittieren

### ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlutzkrappen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die Einsätze mit Öl besprühen und die gefrorenen Schlutzkrappen darauf geben, mit Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle Schlutzkrappen rundherum mit Öl benetzt sind und 6 Minuten dämpfen.

### ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE

Die gefrorenen krappen in ca. 160°C heißem Öl (nicht zu heiß) schwimmen auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 5 Minuten)

**Nicht zum Rohverzehr geeignet!**

### SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten Schlutzkrappen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch oder einfach mit Sauerkraut oder die frittierten Krappen als knuspriges Topping auf einem knackig frischen Salat. Guten Appetit!

hergestellt in

**Tirol**