

Sauerbraten vom Langeooger Rind mit Inselsanddorn

Inhalt 230 g

Zutaten: Rindfleisch 130g / Sauerbratensoße 100g

Soße: Rinderfond mit Karotte*, Sellerien*, Porree*, Zwiebel*, Essig*, Zucker,* Honig*,
Inselsanddorn

alle Zutaten mit* aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006 Eu-Landwirtschaft

kann Spuren von Lactose und Gluten enthalten

Zubereitung: Erwärmen Sie den Sauerbraten bei mittlerer Hitze in der eigenen Soße,
geben Sie etwas Wasser dazu, da die Soße leicht einkocht.

Nach Anbruch kühl aufbewahren und zügig verbrauchen

Nährwerttabelle Sauerbraten

Brennwert pro 100g: 673kj/161kcal

Fett 9,7g / davon gesättigte Fettsäuren 4,3g Kohlenhydrate 4,6g/davon Zucker 4,0g / Eiweiß 14 g / Salz 1,2g