

## Wiener Wirtshausküche

### Kotelett in Pfefferrahmsoße sous vide gegart

#### Set bestehend aus:

#### 500 g Fleisch und 300 g Pfefferrahmsoße

Nettogewicht: 800 g

#### Produktbeschreibung:

Zwei zarte Schweinekotelette am Knochen in sämiger Pfefferrahmsoße über Stunden schonend gegart (Sous Vide)

Zubereitung im Wasserbad: Den Beutel in einen Topf mit heißem Wasser (max. 70° C) geben. Nach ca. 15 Minuten den Beutel aus dem Wasser nehmen und vorsichtig aufschneiden. Tipp: Das Fleisch auf beiden Seiten kurz in einer Pfanne anbraten. Auf einem Teller anrichten und genießen.

Zubereitung im Topf: Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca. 8-10 Minuten erhitzen. Fleisch einmal wenden. Tipp: Das Fleisch auf beiden Seiten kurz in einer Pfanne anbraten. Auf einem Teller anrichten und genießen.

#### Zutaten:

Schweinefleisch 63%, Sauce 37% (Wasser, **SAHNE** 20%, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, Karamell, **MILCHEIWEISS**, Zucker, natürliches Aroma, **LAKTOSE**, getrockneter Glukosesirup, Rotweineextrakt, Sonnenblumenöl, Kräuterextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan, Methylcellulose; Säuerungsmittel: Citronensäure).

#### Allergenhinweise:

Enthält **MILCH** und **MILCH**erzeugnisse (einschließlich **LAKTOSE**)

#### Nährwerte je 100g

Brennwert:	579 kJ / 139 kcal
Fett:	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	3,5 g
davon Zucker:	1,2 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	12,0 g
Salz:	1,6 g

Produkt kühl transportieren und lagern bei +2° bis +7°.

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Nach dem Öffnen zügig verzehren.

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD in Tagen ab Anlieferung: 40**