

Fränkische Schäufele

Mit Kartoffelklößen



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02860

Zutaten für 10 Personen:

Bandnudeln

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Schweineschäufele	979368	2.500 g
	Metzgerzwiebeln	351676	500 g
	Kümmel ganz	836333	4 g
	Rinderbrühe Basic	160797	12 g
	Köstritzer Schwarzbier	703741	800 ml
	Lorbeerblätter	99578	2 g
	Mondamin Speisestärke fein	116046	15 g
	Rapsöl	415217	30 ml
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	8 g
	Kartoffelklöße halb und halb KB	MM02955	20 Stück
Bio	Butter	705547	35 g
Bio	Pfeffer	586772	4 g
	Trinkwasser		600 ml

Zubereitung:

1. Öl in Bräter erhitzen. Schäufele mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten.
2. Brühe, Zwiebeln und Lorbeerblätter zugeben und schmoren lassen. Während dem Schmoren mehrmals mit Bier übergießen.
3. Wenn die Schäufele gar sind, die Bratenflüssigkeit durchsieben, kräftig aufkochen, dann reduzieren lassen.
4. Die Butter und die Speisestärke einrühren.

Zubereitung der Kartoffelklöße: siehe Rezeptur Karoffelklöße halb und halb (MM02955)

* Nur national verfügbare Artikel.