

Um etwas von uns auf Vorrat zu haben:

(ZU) HAUSMANNSKOST IM GLAS

Alles im Schraubglas mit ca 700ml **(2 große Portionen)**

Kräftige Rindsuppe mit Suppenfleisch 11,-
vom Wagyu aus Mariasdorf von Familie Taucher mit Wurzelgemüse

klare Wildsuppe mit Wurzelgemüse 9,-

papriziertes Lammeuschl (Brandstattbauer – Hohenau)	18,-
---	------

Lammragout (Brandstattbauer – Hohenau)	22,-
--	------

Rindsgulasch (Familie Taucher – Mariasdorf) 20,-

Rehragout (aus heimischen Wäldern) 22,-

Einige Wochen haltbar.

Nach dem öffnen kühlen und nach wenigen Tagen verbrauchen!

Das Glas öffnen, etwas Wasser (ca. ¼ Liter) zum Kochen bringen und den Glasinhalt ins kochende Wasser geben. Einmal gut aufkochen lassen.

Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Unser Tipp: Ist es dir zu dünn, dann mit Stärke binden (Mais- oder Kartoffelstärke) Dazu die Stärke mit kaltem Wasser glattrühren und ins kochende Produkt einrühren und nochmals aufkochen lassen.

Wir erweitern unser Sortiment ständig! Alle Infos unter

www.szemes.net oder unter 03357/42305