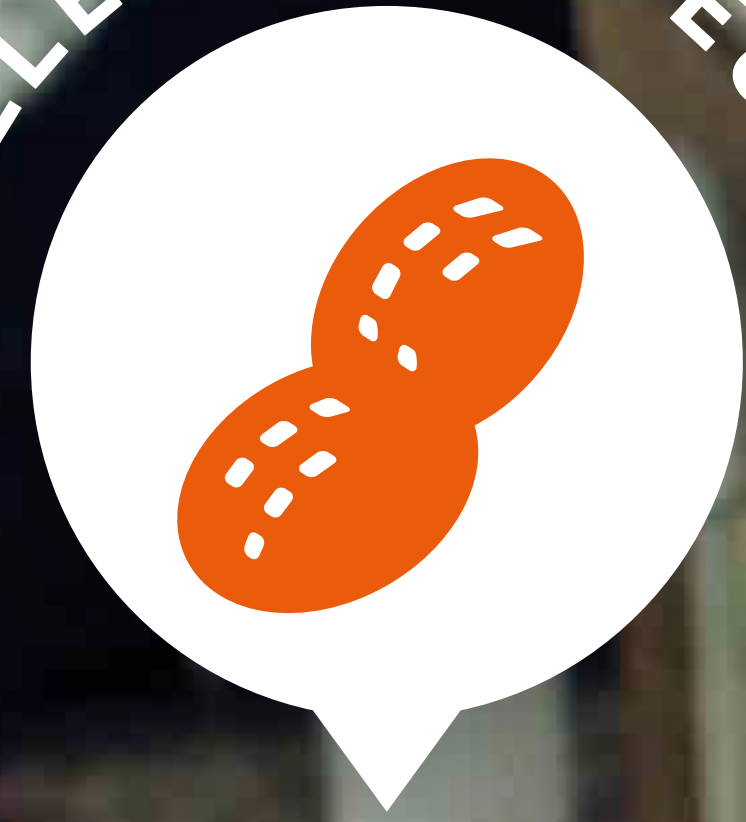




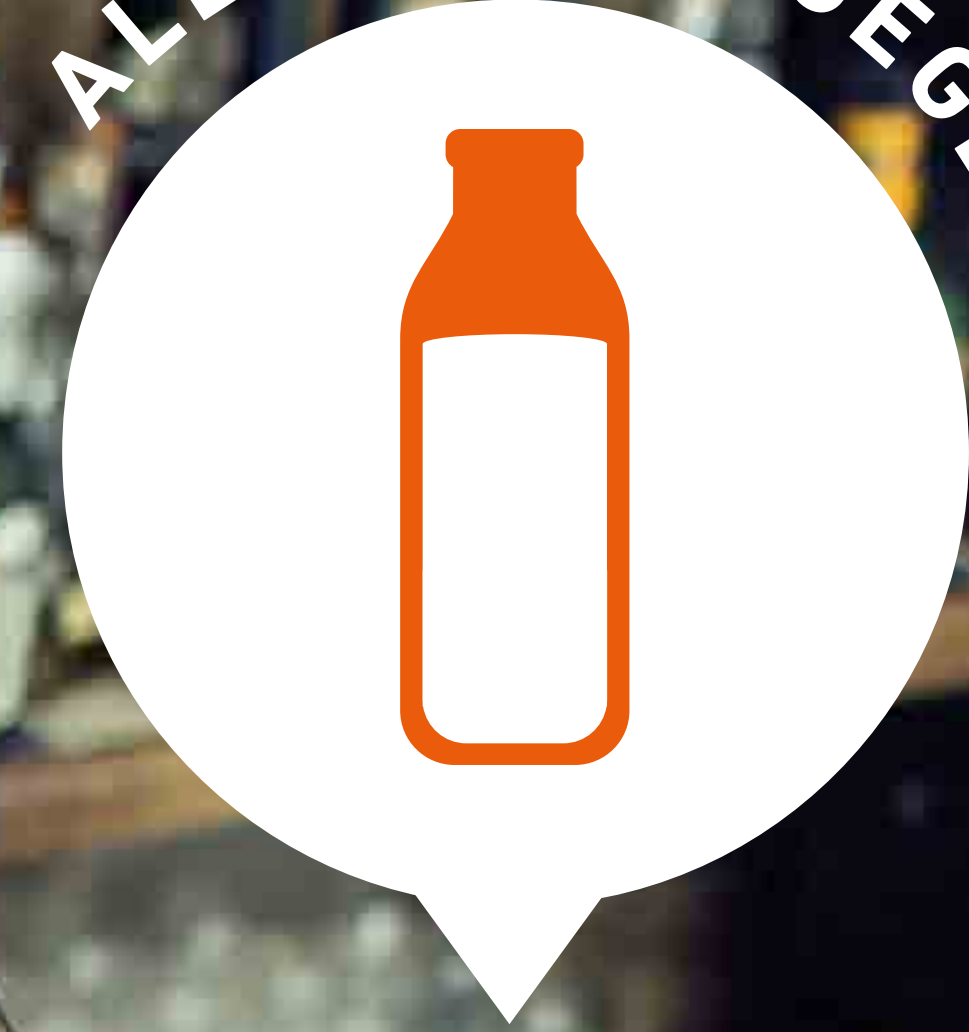
ALLERGISCH GEGEN



ALLERGISCH GEGEN



ALLERGISCH GEGEN



*„Eine perfekte Bindung
ist auch bei allergenfreien
Saucen das A und O“*

**KNORR Roux – die Nr. 1 am Markt,
jetzt auch ohne deklarationspflichtige
Allergene.**



Bindung
Wettbewerb 1¹

Bindung
Wettbewerb 2¹

Bindung
KNORR Roux o.d.A.



¹ Hauptwettbewerber im Marktsegment o.d.A Bindemittel.

HOHE BINDEKRAFT

OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE

ALLERGENE

GLUTENFREI

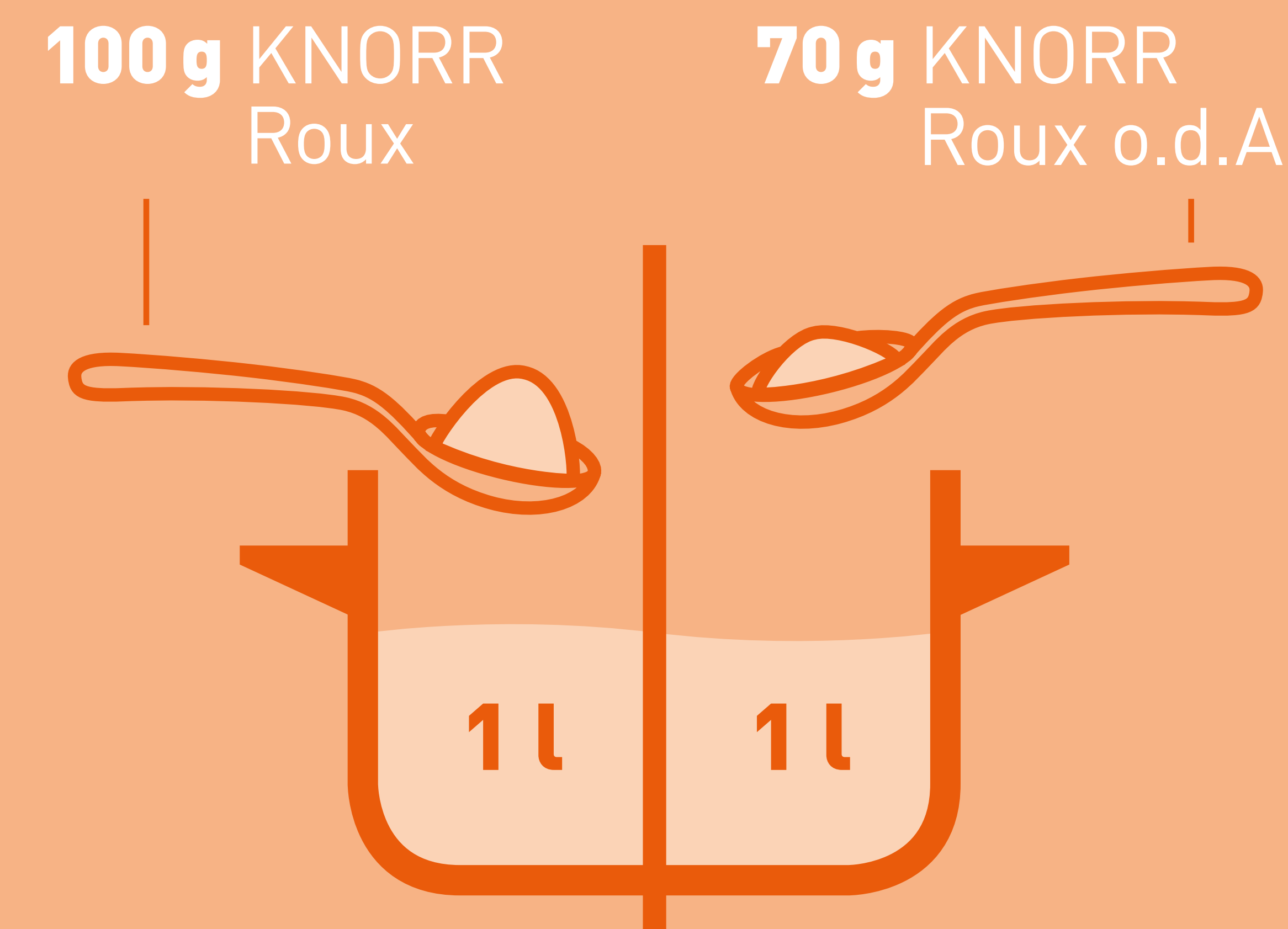
LAKTOSEFREI

In bewährter KNORR Qualität

Hergestellt nach dem klassischen Mehlschwitzverfahren

-  Gelingsicher - keine Klümpchenbildung
-  Neutraler Geschmack
-  Bain-Marie stabil
-  Cook & Chill geeignet
-  Gefriertastabil

30% ERGIEBIGER
ALS WEIZENMEHL-ROUX²



²pro kg Produkt im Vergleich zu KNORR Roux

Geschnetzeltes Züricher Art

Cremig-fein, mit Zwiebeln und einer dezenten Weißweinnote

Zutaten

- 200 g rote Zwiebeln, geschält
- 200 g Champignons
- 100 g braune Champignons
- 100 g Kräuterseitlinge
- 1400 g Kalbshuft, geschnetzelt
- 500 ml Wein, weiß
- 1000 ml RAMA Cremefine zum Kochen
- 50 g KNORR o.d.A. Roux hell
- 10 g KNORR Professional konzentrierter Kalbs Fond
- n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Fleisch kurz anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

In derselben Pfanne die Zwiebeln und Pilze anbraten. Weißwein beigeben und zur Hälfte einreduzieren. Den Bratensaft vom Fleisch, die RAMA und die ROUX dazugeben und alles zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit KNORR Professional konzentrierter Kalbsfond abschmecken.

Das Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen) und mischen.

Mit Rösti servieren.

[Mehr Rezeptideen](#)

Produktspezifikationen

KNORR Roux o.d.A.

Helle Mehlschwitze mit Reismehl

5 kg EIM

Art.-Nr.: 97952

ZUTATEN:

Reismehl, Palmöl, Stärke

.....

BESONDERE KENNZEICHEN:

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*,
ohne deklarationspflichtige Allergene*,
glutenfrei, laktosefrei*, vegan, alkoholfrei

