



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

GULASCHSUPPE

Verpacken mit Pfiff: Die Gulaschsuppe gehört zu den absoluten Lieblings Speisen der Österreicher:innen – jetzt wird die „Suppe to go“ noch praktischer für Ihre Kundschaft.

Saucen, Suppen und Eintöpfe zum Mitnehmen sind beliebt – und das nicht nur in der kalten Jahreszeit! Geschmackvolle Abwechslung kommt aus der Fleischer-Theke. Dafür, dass die praktischen Speisen auch bequem verpackt eine gute Figur machen, sorgen hochwertige Wursthüllen, denn für den sicheren Transport von Suppen, Saucen und Eintöpfen zum Mitnehmen eignen diese sich perfekt.

Leicht im Gewicht bringen Wursthüllen die Hausmannskost vom Meisterbetrieb in wenigen Schritten auf den Tisch: einfach aufschneiden, in den Topf gießen, erhitzen – fertig!

Wählen Sie aus vielen Aufdrucken – von „Bolognese“ und „Chili con Carne“ über „Eintopf“ sowie „Gulaschsuppe“ bis hin zu „Sauerkraut“ und „Soljanka“. Auch ein universelles Druckmotiv für die „schnelle Küche“ darf nicht fehlen. Genuss kann so einfach sein! ■

Verarbeitung

- Trinkwasser und Senf vermischen.
- Gulaschsaucen KQ gleichmäßig einmischen und 15 Minuten quellen lassen.
- Die restlichen Zutaten zugeben und gleichmäßig verteilen.
- Die Masse in Wursthüllen füllen.
- Bei 85–95 °C ca. 120 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur von > 85 °C erreicht ist.
- Auskühlen und bei < 2 °C lagern.
- Es können auch Gläser oder Dosen verwendet werden.

- Sterilisieren bei 105–108 °C
- Halbkonzerve: F-Wert 0,4–0,7
- Dreiviertelkonzerve: F-Wert 0,8–1,5
- Vollkonzerve: F-Wert max. 5,0

Material

- 49,00 kg Trinkwasser/Fond
- 40,00 kg Gulaschfleisch, gewürfelt
- 5,00 kg Paprikastreifen bunt (TK)
- T6,00 kg Zwiebeln gewürfelt (TK)
- 0,30 kg Senf
- 8,00 kg Gulaschsaucen KQ, Art.-Nr.: 293506
- 0,03 kg Chili grob gemahlen, Art.-Nr.: 249867

Wursthülle

- Gulaschsuppe NK 60/35
- WI-FLEX transparent, Art.-Nr.: 560389
- Schnelle Küche NK 60/30
- WI-BAR® transparent, Art.-Nr.: 527167