

Ackermann's Rehragout
mit Semmelklößen und Rotkohl
für die Zubereitung zuhause
22,- pro Person

Inhalt (pro Person):

200g Ackermann's Rehragout
150g Rotkohl
2 Semmelklöße

Zubereitung:

- Das Rehragout in einen Kochtopf füllen.
Auf dem Herd bei mittlerer Hitze langsam erwärmen
und zum kochen bringen.
- Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum kochen bringen.
Die Semmelklöße aus dem Beutel nehmen,
in das kochende Wasser geben, Hitze reduzieren
und die Klöße 5 Minuten darin erwärmen.
- Der Rotkohl kann in einem Kochtopf im Wasserbad
für 10 Minuten erhitzt werden oder direkt im Topf
ohne Beutel langsam bei mittlerer Hitze aufgekocht werden.

Das Ackermann-Team wünscht Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung
und einen guten Appetit