



## Rezeptservice

- schnell
- lecker
- einfach
- Garantie:  
gelingt immer!



## Expresshaxe mit Sauerkrauttopf

### Benötigte Zutaten

Expresshaxe 900 g  
Sauerkrauttopf 1,2 kg

### in unserem Shop erhältlich

Nr.1413 Expresshaxe  
Nr.8318 Sauerkrauttopf



### Zubereitungsempfehlung

Die Expresshaxe entweder 15 Minuten im Beutel in heißem Wasser erhitzen oder im Backofen auf der Grillfunktion ca. 30 min. grillen

Den Sauerkrauttopf in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen bis es köchelt.  
Gelegentlich umrühren.  
(ca. 5 min ziehen lassen)

Expresshaxe & Sauerkrauttopf auf einem Teller anrichten  
und servieren.

*wir wünschen einen guten Appetit*

*Ihr Team*

**WUNSCH<sup>S</sup>**  
Fleischspezialitäten

... noch Fragen? (02202)29948-0  
Wählen Sie uns einfach an!  
Montag - Freitag 7 -16 Uhr  
Nach(t)bestellungen notiert unser  
Anrufbeantworter gerne.