



Rezeptservice

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



Mettwurst mit Wirsinggemüse

Benötigte Zutaten

Mettwurst 100 g im Schw.Darm
Wirsinggemüse 1,2 kg

Dessert: Rote Grütze 500 g Becher

in unserem Shop erhältlich

Nr.6004 Mettwurst
Nr.8319 Wirsinggemüse

Nr.8455 Rote Grütze

Zubereitungsempfehlung

Grünkohl in ein geeignetes Gefäß geben und unter Rühren erwärmen.
Mettwurst in $\frac{1}{2}$ L Wasser mit 1 Eßl. Salz bei ca. 70 -75 °C im Wasserbad
20 Min. Brühen nicht Kochen.

Wirsinggemüse in einem mikrowellengeeigneten Topf
ca. 4 Minuten mit 600 Watt erhitzen.

Mettwurst & Wirsinggemüse auf einem Teller anrichten
und das Dessert dazu servieren.

wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team

WUNSCH^S
Fleischspezialitäten

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