



Moguntia

Meister-Produkte

MOGUNTIA-QUALITÄT – EXCLUSIV BEIM FLEISCHER

Dreimal lecker gekocht ...mit FIX für Gulasch



Wiener Rahmgulasch

Einen Beutel Fix für Gulasch in 300 ml lauwarmes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.

500g Rinderfleischwürfel zugeben und bei schwacher Hitze 90 Minuten im

geschlossenen Topf garen (auch im Backofen möglich).

Zum Schluß mit 200g Champignons (Konserve) und 100ml Sahne verfeinern.

Beilagenempfehlung: Semmelknödel

Zutaten

1 Btl.	Fix für Gulasch
500g	Rindergulasch
200g	Champignons (Konserve)
200ml	frische Sahne

MOGUNTIA - Meisterprodukte werden ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen hergestellt und mit ausgesuchten natürlichen Rohstoffen. Wir arbeiten so natürlich wie möglich - bei vollem Geschmack, damit Sie und Ihre Familie unbeschwert genießen können. Zusammen mit den besten Zutaten aus Ihren Fleischer - Fachgeschäft.



Ohne Zusatz von:
Konservierungsstoffen
Geschmacksverstärkern
Farbstoffen

...mit FIX für Bolognese



Bolognese al Arrabiata

200g Hackfleisch mit einer gehackten Chillischote und Knoblauchzehe in 2 EL Öl anbraten.

Mit 250 ml kaltem Wasser aufgießen und einen Beutel Fix für Spaghetti Bolognese einrühren.

Die Pastasauce aufkochen und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss mit einer feingewürfelten Tomate ohne Kerne verfeinern.

Beilagenempfehlung: Meister-Spaghetti

Zutaten

1 Btl.	Fix für Bolognese
200g	Hackfleisch gem.
2 EL	Speiseöl
1 Stück	Chilischote
1 Stück	Knoblauchzehe
250 ml	Wasser
1 Stück	Fleischtomate

...mit FIX für Rouladen

Schweineroulade „Rügenwälder Art“

3 Schweinerouladen zu 120g mit je 1/2 TL Senf und 30g Teewurst bestreichen, mit je 2 Gewürzgurkenscheiben belegen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Einen Beutel Fix für Rouladen in 375 ml lauwarmes Wasser einrühren und aufkochen lassen.

Die Rouladen zugeben und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf (am besten im Backofen) 90 Minuten köcheln lassen. Die Sauce zum Schluss mit einem Esslöffel Creme fraiche verfeinern.

Beilagenempfehlung:
Meister-Spätzle



Zutaten

1 Btl	Fix für Rouladen
3 Stück	Schweinerouladen je 120g
1,5 TL	Tafelsenf
90g	Teewurst
1 Stück	Gewürzgurke
1 EL	Creme fraiche



Ohne Zusatz von:
Konservierungsstoffen
Geschmacksverstärkern
Farbstoffen