



Gourmet-Jägersoße

vegetarisch, glutenfrei

Mmh, ist die lecker! Erlesene, aromatische Champignons und feinwürzige Pfifferlinge sind die Basis dieser kräftigen, wunderbar cremigen Soße mit vielen erlesenen Zutaten. Verfeinert mit einem Schuss Sahne passt diese Gourmet-Jägersoße ideal zu allen herzhaften Fleischgerichten, aber auch zu Spätzle, Nudeln, Knödeln, Kroketten oder Reis. Ein vegetarischer Genuss für die schnelle und einfache Zubereitung. Auch ideal zur Verlängerung und Aufbesserung einer vorhandenen Soße.

Zutaten: Reismehl, 13,5% Pilze (8% Champignon-, 2% Pfifferling-, Butterpilzstücke, Steinpilz-, Shi Take Pilz Pulver), Meersalz, *Sahnepulver*, Gemüsepulver (Zwiebeln, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, Buchweizenmehl, Salz)), natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, brauner Zucker, Maltodextrin, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kräuter), 2% Champignonsaftkonzentratpulver, Citrusfaser, Verdickungsmittel Guarkernmehl; Gewürze, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Säuerungsmittel Zitronensäure.

Durchschnittliche Nährwerte	pro Portion (= 28 g Trockenmischung)	pro 100 g Trockenmischung
Brennwert	447 kJ/ 107 kcal	1598 kJ/ 380 kcal
Fett	3 g	12 g
-davon gesättigte Fettsäuren	1 g	5 g
Kohlenhydrate	11 g	41 g
-davon Zucker	2 g	7 g
Ballaststoffe	3 g	11 g
Eiweiß	6 g	22 g
Salz	3 g	11 g

Zubereitung: Pro Portion 28 g Trockenmischung (ca. 3 leicht gehäufte EL) mit einem Schneebesen in 250 ml kochendem Wasser einrühren und bei geringer Hitze 3-5 Min. leicht köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Trocken und gut verschlossen lagern.

Made in Germany

Inhalt 280 g ergibt 10 Portionen Jägersoße

Art.-Nr.: 399

Eti1221