



Gourmet-Jägersoße

Mmh, ist die lecker! Erlesene, aromatische Champignons und feinwürzige Pfifferlinge sind die Basis dieser kräftigen, wunderbar cremigen Soße mit vielen natürlichen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Verfeinert mit köstlichen Zwiebeln und Pastinaken, einer Spur Sellerie und Petersilie sowie einem Schuss Sahne passt diese Gourmet-Jägersoße ideal zu allen herzhaften Fleischgerichten, aber auch zu Spätzle, Nudeln, Knödeln, Kroketten oder Reis. Vegetarisch, glutenfrei, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat. Sehr schnelle und einfache Zubereitung. Auch ideal zur Verlängerung und Aufbesserung einer vorhandenen Soße.

Zubereitung:

3 leicht gehäufte Esslöffel (28 g) mit einem Schneebesen in ¼ Liter kochendes Wasser einrühren und bei geringer Hitze 2 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Zutaten:

Reisstärke*, *Sprühsahnepulver*, Champignons*, Hefeextrakt*, Meersalz, ungehärtetes pflanzliches Fett (Palmfett)*, Champignons in Scheiben, Pfifferlinge*, Zwiebeln*, Maltodextrin, Rohrzucker*, Tomatenpulver, Pastinaken*, Petersilie*, *Sellerieblätter*, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

*Aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-001.

Enthält Milcheiweiß, Laktose und Sellerie.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml zubereitete Soße:

Brennwert	112 kJ / 44 kcal
Fett	2,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	4,7 g
davon	
- Zucker	0,7 g
- Stärke	3,4 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	1,0 g

Inhalt: 220 g ergibt 1,9 Liter Jägersoße

Art.-Nr. 226

Eti0116Ä