


Nubassa

## Markklößchen-Mix



Alt bewährt und immer noch gut: hausgemachte Markklößchen – ein Genuss für jeden Suppenliebhaber.

# Produktinformation

| Art.Nr. | Bezeichnung      | Gebinde               | Beschreibung  | Abb.  |
|---------|------------------|-----------------------|---|---|
| 536602  | Markklößchen-Mix | .003 =<br>1 kg Beutel | Fertige Mischung, ohne Ei, mit Gewürzen, Speisesalz, Kräutern und Bindemittel zur Herstellung von würzigen Markklößchen nach Hausmacher Art |  |

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Markklößchen

### Zutaten:

- 1 kg Eier (20 Stück)
- 1 kg **Markklößchen-Mix** (Art. 536602)
- 0,5 kg Milch
- 0,3 kg Rindermark, ausgebraten, abgekühlt

### Herstellung:

Eier mit Milch verquirlen und Markklößchen-Mix untermengen. Abgekühltes Rindermark zugeben und zügig homogen einmengen. Masse portionieren, Markklößchen formen und diese in Fleischbrühe garziehen.

*Taste • Tradition • Technology*