





Bolognesesoße (Rinderhack, Möhre, Tomate)

Hauptgericht 10

Zutaten		Rezept menge
	Detail	(KG / L / ST)
Gemüsebrühe Bio		0,200
Jodsalz		0,005
Möhren, Bio	gewürfelt	0,100
Oregano		0,001
Paprikapulver edelsüß		0,001
Pfeffer, gemahlen		0,001
Rapsöl		0,050
Rinderhack		0,500
Schnittlauch, TK		0,005
Tomate, gehackt, Ds, Bio		0,240
Tomatenmark, Bio		0,130
Zucker		0,005
Zwiebeln	abgezogen, gewürfelt	0,080

Rinderhackfleisch in dem Öl anbraten, Zwiebeln und Tomatenmark, Möhrenwürfel mit anrösten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Dosentomaten zugeben, alles aufkochen, mit den Gewürzen abschmecken und bei schwacher Hitze garen. Vor dem Servieren evtl. noch etwas reduzieren lassen und erneut abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen.

Allergene aus Gemüsebrühe

Tomaten, Ds.: Säureregulator Citronensäure

Allergene					
Gluten Weizen Dinkel Einkorn Emmer Khorasan (Kamut) Roggen Gerste Hafer Milch Laktose Milcheiweiß		Schalenfrüchte Mandeln Paranüsse Haselnüsse Walnüsse Cashewnüsse Pecannüsse Pistazien Macadamia-/ Queenslandnüsse		Krebstiere Eier Fisch Erdnüsse Soja Sellerie Senf Sesam Schwefel Süßlupinen Weichtiere weitere Zusatzstoffe	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	Gluten Weizen Dinkel Einkorn Emmer Khorasan (Kamut) Roggen Gerste Hafer Milch Laktose Milcheiweiß	Gluten Weizen Dinkel Einkorn Emmer Khorasan (Kamut) Roggen Gerste Hafer Milch Laktose	Gluten Weizen Dinkel Einkorn Emmer Khorasan (Kamut) Roggen Gerste Hafer Milch Laktose Milcheiweiß Schalenfrüchte Mandeln Paranüsse Haselnüsse Walnüsse Cashewnüsse Pecannüsse Pistazien Macadamia-/ Queenslandnüsse	Gluten Weizen Dinkel Einkorn Emmer Khorasan (Kamut) Roggen Gerste Hafer Milch Laktose Milcheiweiß Schalenfrüchte Mandeln Paranüsse Mandeln Haselnüsse Cashewnüsse Pecannüsse Pecannüsse Pistazien Macadamia-/ Queenslandnüsse	Gluten Weizen Dinkel Einkorn Einkorn Haselnüsse Emmer Krebstiere Fisch Fisch