

Lachsfiletwürfel in Sahnesoße

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Gemüsebrühe Bio		0,400
Jodsalz		0,001
Lachsfilet, TK		0,700
Maisstärke		0,030
Milch 1,5% F		0,200
Petersilie, TK		0,005
Pfeffer, gemahlen		0,001
Schlagsahne 30% F		0,100

Das im Kühlschrank aufgetaute Lachsfilet vorsichtig in Würfel schneiden.

Gemüsebrühe aufkochen und die Lachswürfel darin garziehen lassen. Nach der Garprobe Milch hinzufügen, aufkochen und mit der Stärke abbinden. Sahne zugeben, abschmecken, mit Petersilie bestreut anrichten und servieren.

Allergene überwiegend aus Gemüsebrühe
H-Sahne enthält Stabilisator Carageen

Einstufung

Normal
 Muslimisch
 Laktosefrei
 Muslimisch-Lfr
 Vegetarisch

Allergene

Gluten
 Weizen
 Dinkel
 Einkorn
 Emmer
 Khorasan (Kamut)
 Roggen
 Gerste
 Hafer
 Milch
 Laktose
 Milcheiweiß

1, 1a, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 20

Schalenfrüchte
 Mandeln
 Paranüsse
 Haselnüsse
 Walnüsse
 Cashewnüsse
 Pecannüsse
 Pistazien
 Macadamia- / Queenslandnüsse

Krebstiere
 Eier
 Fisch
 Erdnüsse
 Soja
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Schwefel
 Süßlupinen
 Weichtiere
 weitere Zusatzstoffe