

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Lichgeschützt und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche verbrauchen.

Zutaten: Zutaten: Zitronengras 20,50%, Sonnenblumenöl, Rote Chili 16,20%, Knoblauch, Schalotten, Salz, Galgant, Korianderwurzeln, Kokoszucker, Kaffir-Limetten Schale, Koriandersamen, Weißer Pfeffer, Limettensaft.

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: 1 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, sehr heiß. Rote Curry-Paste aus dem Beutel hinzugeben. Kurz anbraten, bis sich das Aroma entfaltet, dann 1 EL Kokosnussmilch hinzugeben. 350g Rinderfilet in mundgerechten Stücken hinzugeben. Unter Rühren anbraten, um das Fleisch mit der Paste zu verbinden. 400ml Kokosnussmilch und 100ml Wasser zugießen. Zum Kochen bringen. 200g gemischtes, geschnittenes Gemüse hinzufügen (Aubergine, Maiskölbchen, Cherry-Tomaten). 1 EL Fischsauce (oder Salz) und 1 EL Zucker hinzugeben. Köcheln, bis das Gericht gar ist. Mit Basilikum garnieren. Mit Reis servieren.

Abmessungen: Bruttogewicht 90.00 Gramm,Nettogehalt 70.00 Gramm

Kontakt: Name: Erich Schenkel GmbH; Adresse: Inkustr. 1-7, 3400 Klosterneuburg; Webseite: www.desiam.com

Allergene:

Attribute:

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion			
NAEHRSTOFF			
		Wert	Einheit
Energie	Ungefährer Wert (–)	806	Kilojoule
Energie	Ungefährer Wert (–)	193	Kilokalorie
Fett	Ungefährer Wert (–)	14	Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (–)	2.1	Gramm
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (–)	13	Gramm
davon Zucker	Ungefährer Wert (–)	3.3	Gramm
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (–)	5.1	Gramm
Eiweiß	Ungefährer Wert (–)	1.8	Gramm
Salz	Ungefährer Wert (–)	7.3	Gramm