

# KOCHKUNST

Grünkohl, typisch für den Winter!



## Hauptgericht

*Grünkohl, Braunkohl, Federkohl, Winterkohl oder Krauskohl- ganz klar gemeint ist der krause, dunkelgrüne Kohlkopf, der besonders gut zur Winterzeit schmeckt. Geerntet wird er ab Ende September bis in den März hinein. Ob mit Kasseler oder Kohlwurst, Grünkohl schmeckt besonders gut, wenn er den ersten Frost abbekommen hat. Dann nämlich wird der Blattkohl bekömmlicher und bekommt sein herb-süßes, typisches Aroma.*

Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
001	<b>Grünkohl 12/6</b> grob gehackt, blanchiert, lose rollend gefrostet, TK	10 kg Krt.
002	<b>Grünkohl 12/6</b> grob gehackt, blanchiert, lose rollend gefrostet, TK	4 x 2,5 kg/Krt.
003	<b>Grünkohl 5/1 Dose</b> küchenfertig, ATG 2800 g	4250 ml Ds.
004	<b>Röstkartoffeln</b> aus frischen Kartoffeln, in Würfel geschnitten, in 100% pflanzlichem Fett vorgebacken, TK	2 x 2,5 kg/Krt.
005	<b>Kasseler-Nacken ohne Knochen</b> einzeln vakuumverpackt, TK	10 kg Krt.
006	<b>Kasseler-Lachse ohne Knochen</b> einzeln vakuumverpackt, TK	10 kg Krt.
007	<b>Mettenden</b> vakuumverpackt, frisch	12 x 10 x 100 g Pckg./Krt.
008	<b>Gelderländer Bauchspeck</b> geräuchert, halbe Seiten, frisch	10 x ca. 1,2 kg/Krt.
009	<b>Kasseler im Netz, gegart</b> einzeln vakuumverpackt, frisch	4 x ca. 1,6 kg/Krt.

# GRÜNKOHL GESUND UND LECKER



## [MENÜTIPP]

### Grünkohl mit Wurst und Kasseler

#### Zutaten

2 kg Grünkohl (4)	1 Prise Salz/Pfeffer
2 Zwiebeln	1-2 TL Senf
50 g Schmalz	etwas Thymian
1 Würfel KNORR Fleisch-Suppe	2 Scheiben bzw 300 g Kasslernacken
2 kleine Kochwürste bzw.	ohne Knochen
200 g Kochwurst	1 kleiner Apfel
1 EL MAZOLA Keimöl	evtl. Zucker

#### Zubereitung

Grünkohl waschen, putzen und die Blätter grob hacken. Zwiebel schälen und 1 Zwiebel in Würfel, die andere in feine Streifen schneiden. Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Grünkohl und 1/2 l (500 ml) Wasser dazugeben und aufkochen. Suppenwürfel und Kochwürste zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 40-50 Minuten garen. Inzwischen Zwiebelstreifen in 1 TL heißen Keimöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und Thymian mischen. Kassler so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Zwiebelmasse hineinfüllen und die Öffnung mit Holzspießen zustecken. Den Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Kassler und Apfelscheiben im restlichen Öl ca. 2 Minuten braten und warm stellen. Grünkohl mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Zucker würzen. mit Kassler und Apfelscheiben servieren.

Quelle: www.knorr.de

Beilage	Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
	010	<b>Mittelscharfer Senf</b> 10 ml Portionsbeutel, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	200 x 10 ml Btl./Krt.
	011	<b>Mittelscharfer Senf</b> Kopfstandflasche, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	8 x 875 ml Tb./Krt.
	012	<b>Mittelscharfer Senf</b> ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	10 kg Eimer
	013	<b>Mittelscharfer Senf</b> ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	5 kg Eimer
	014	<b>Aromat Universal</b> 10-15 g für ca. 1 kg bzw. 1l	6 x 500 g Krt./Krt.
	015	<b>Aromat Universal</b> 10-15 g für ca. 1 kg bzw. 1l	5 kg Eimer
	016	<b>Gemüse-Kraftbouillon</b> Sofort löslich, 12% Suppengrün	6 x 1 kg Ds./Krt.
	017	<b>Gemüse-Kraftbouillon</b> Sofort löslich, 12% Suppengrün	12,5 kg Eimer
	018	<b>Rote Grütze</b> 4-Frucht-Qualität, servierfertig, o.d.Z, Dose ergibt 20 Portionen	6 x 2 kg Ds./Krt.
	019	<b>Bratkartoffeln</b> gegarte Kartoffelscheiben mit Katenschinken u. Zwiebeln, frisch	4 x 3 kg/Krt.
	020	<b>Delikatess- Garkartoffeln</b> 20/30 mm, vakuumverpackt, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, frisch	4 x 3 kg/Krt.

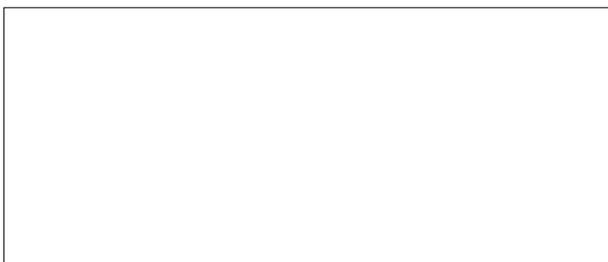
Dessert	Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
	021	<b>Mousse Heidelbeere</b> Dessertspezialität ohne Kochen, ca. 60 Portionen à 75 g	6 x 1 kg/Krt.
	022	<b>Mousse au Chocolat</b> Dessertspezialität ohne Kochen, ca. 60 Portionen à 75 g	10 x 1 kg/Krt.
	023	<b>Mousse Vanille</b> Dessertspezialität ohne Kochen, ca. 60 Portionen à 75 g	6 x 1 kg/Krt.
	024	<b>Eis Vanille</b> besonders cremig	5 l Ds.



## Unsere Partner



## Ihr Kochkunst-Partner



Alle Preise zzgl. MwSt. Angebot freibleibend, Änderungen/Irrtümer vorbehalten, solange der Vorrat reicht. Abgabe zu Angebotspreisen nur im Originalkarton. Sortiment kann regional abweichen.

GAFATEAM  
Einkauf-Handel-Marketing GmbH & Co. KG  
Ziegelei-Töpker-Str. 10 · 33154 Salzkotten  
Tel.: 0 52 58/97 91-0 · Fax: 0 52 58/97 91-55  
info@gafateam.de

