

Anleitung zur Zubereitung

Alexander Kunz
Manufaktur
 ALLES ECHT



Temperatur zu Beginn



Wasser im Topf auf die angegebene Temperatur erhitzen. **Nicht Kochen!**



Garzeit

Produkte müssen in ihrer Verpackung erwärmt werden!

Fleisch

Züricher Kalbsgeschnetzeltes	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Königsberger Klopse vom Kalb	Kühlschrank	X	X	75-80°C	20 min.
Poularden Paprikaragout	Kühlschrank	X	X	75-80°C	15 min.
Coq au Vin von der Poularde	Kühlschrank	X	X	75-80°C	15 min.
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Boeuf Bourguignon	Kühlschrank	X	X	75-80°C	15 min.
Rinderrouladen in Sauce	Kühlschrank	X	X	75-80°C	25 min.
Kunzes Currywurst in Sauce	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Barbecue Ribs	Kühlschrank	X	X	75-80°C	20 min.
Freilandpoularde mediterran	Kühlschrank	X	X	75°C	15 min.
Entenkeule konfiert	Kühlschrank	X	X	80°C	20 min.
anschließend im Backofen (Grillfunktion) 250° C, mit der Haut nach oben goldbraun grillen					

Fisch

Kabeljau mit Beurre Blanc	Kühlschrank	X	X	75°C	15 min.
Steinköhler in Weißweinsauce	Kühlschrank	X	X	75°C	15 min.
Pulpo	Kühlschrank	X	X	75°C	15 min.

Sättigungsbeilagen

Laugenbrezel - Knödel	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
geschabte Knöpfle vom Brett	Kühlschrank	X	X	75-80°C	7 min.
Kartoffelknödel in Milchsauce	Kühlschrank	X	X	75-80°C	15 min.
Kartoffelnoccis mit Rucola	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.

Suppen

Tomatencremesuppe	Kühlschrank	In einem Topf erhitzen und kurz aufkochen			
Spargelcremesuppe					
Blumenkohlcremesuppe					
Rinderkraftbrühe					
Marseiller Fischsuppe					
Crèmesuppe von Hofgut-Karotten					
Muskatkürbiscrèmesuppe					

Anleitung zur Zubereitung

Alexander Kunz

Manufaktur

ALLES ECHT



Temperatur zu
Beginn



Wasser im Topf auf die angegebene
Temperatur erhitzen. **Nicht Kochen!**



Garzeit

Produkte müssen in ihrer Verpackung erwärmt werden!

Saucen

Waldpilzrahmsauce	Kühlschrank	In einem Topf erhitzen und kurz aufkochen			
Arrabiatasauce					
Schinken-Sahnesauce					
Tomatensauce					
Bolognesesauce vom Rind					
Portwein-Jus					
Krustentiersauce mit Meeresfrüchten					

Gemüse

Ratatouille	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Erbsen und Möhren	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Blumenkohl mit Schmelze	Kühlschrank	X	X	75-80°C	15 min.
Lisdorfer Boullion Gemüse	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Apfelrotkohl	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.
Pfälzer BIO Stangenspargel	Kühlschrank	X	X	75-80°C	5 min.
Vegane Schnitte	Kühlschrank	X	X	75-80°C	10 min.

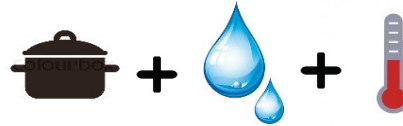
scharf anbraten von beiden Seiten

Anleitung zur Zubereitung unserer Steakvarianten

Alexander **Kunz**
Manufaktur
 ALLES ECHT



Temperatur zu
Beginn



Wasser im Topf auf die angegebene
Temperatur erhitzen. **Nicht Kochen!**



Garzeit

Garstufe



mit Öl scharf
anbraten



je Seite

Produkte müssen in ihrer Verpackung erwärmt werden!

Fleisch

Steak vom Argentinischen Rinderücken	Kühlschrank	X	X	75-80°C	6 Min.	englisch	X	1 Min.
					8 Min.	medium		
					13 Min.	durch		
Steak vom Deutschen Kalbsrücken	Kühlschrank	X	X	75-80°C	6 Min.	englisch	X	1 Min.
					8 Min.	medium		
					13 Min.	durch		
Steak vom Argentinischen Entrecôte	Kühlschrank	X	X	75-80°C	6 Min.	englisch	X	1 Min.
					8 Min.	medium		
					13 Min.	durch		

Der 6 Punkte-Pasta-Plan

„Pasta + Sauce“ = Perfektes Essen
1 Beutel Sauce + 1 Beutel Pasta = 1 Portion perfekte Pasta

- 1 Geben Sie den Beutel mit einer unserer Pastasaucen (Schinken-Sahne oder Trüffel o.ä.) in einen Topf mit heißem Wasser.

Das Wasser darf nicht kochen, da sonst der Beutel nicht standhält.

Bitte das Wasser hier schon salzen

🕒 Ca. 2 Minuten im Topf lassen

- 2 Nehmen Sie nach ca. 2 Minuten die Sauce im Beutel heraus und legen Sie den geschlossenen Beutel auf einen Teller oder ein Küchenbrett.
- 3 Befreien Sie unsere hausgemachte, frisch zubereitete Pasta aus dem Beutel und geben Sie diese direkt in das Salzwasser.
- 4 Nach **nur 2 Minuten** seien Sie die Nudeln bitte über einem Sieb ab.
- 5 Geben Sie die Nudeln (wie gekocht) in einen Topf!

Bitte ohne Fett und Butter! Sonst verbindet sich die Sauce nicht optimal mit den Pasta.

- 6 Schneiden Sie die Sauce aus dem Beutel und geben Sie diese direkt in den Topf über die Pasta: direkt umrühren, damit sich beides verbinden kann!
Dann etwas Olivenöl aufträufeln.

- Fertig -

Die 6 Punkte beachten und perfekte Pasta genießen.

Guten Appetit wünscht Ihr Alexander Kunz & Team



Weitere Gerichte, Kochanleitungen, und vieles mehr finden Sie unter

www.kunz-manufaktur.de