



## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

# Zarte Rinderroulade mit Rotkohl und Knödel

### **Für die Sauce und Roulade:**

Die Sauce aus der Verpackung in einen Topf oder Bräter gießen und erhitzen. Anschließend die Rouladen in die heiße Sauce legen und beides zusammen bei niedriger bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen.

### **Für den Rotkohl:**

Den Rotkohl aus der Verpackung in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen.

### **Für die Knödel:**

Die Knödel im siedenden Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.

**Das Team der Feinkost Manufaktur Ludwig wünscht  
gutes Gelingen und einen guten Appetit!**

### **Schon gewusst?**

Neben unserem Onlineshop & den 4 Metzgerei-Filialen bieten wir auch Catering aller Art an.

Fingerfood, warmes Catering, kaltes Buffet, Eintöpfe, Grillen & vieles mehr

Gerne beraten wir Sie und stellen gemeinsam mit Ihnen das perfekte Catering zusammen.

### **FEINKOST MANUFAKTUR & METZGEREI LUDWIG**

[shop.feinkost-ludwig.de](https://shop.feinkost-ludwig.de)  
feinkost-ludwig.de  
info@feinkost-ludwig.de  
0211/1717 96 56  
Liststrasse 49b  
40470 Düsseldorf

### **UNSERE FILIALEN:**

**Schadow Arkaden**  
Schadowstr. 11  
40212 Düsseldorf

**Rethelstraße 133**  
40237 Düsseldorf

**KÖ Galerie**  
Königsallee 60c  
40212 Düsseldorf

**Derendorfer Str. 80**  
40479 Düsseldorf

### **FOLLOW US:**

 FeinkostLudwig

 feinkost\_ludwig