



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

vegane Königsberger Klopse mit Wirsing

Für die Königsberger Klopse:

Die Sauce aus der Verpackung in einen genügend großen Topf gießen. Den Braten aus der Verpackung nehmen und vorsichtig in den Topf mit der Sauce legen. Beides bei geringer bis mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren erwärmen.

Für den Wirsing:

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

**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
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