



Geschmack & Technologie

---

# AVO Kartoffeleintopf

---

Rezepturnummer: ER2400800

**Ausgangsmaterial:**

0.40 kg Wasser

**Gewürze & Hilfsmittel:**

0.60 kg Kartoffel-Eintopf (konzentriert)909500

**Ablauf der Verarbeitung:**

1. Wasser in einen Topf geben
2. Den Darm des Kartoffeleintopfkonzentrates entfernen und den Inhalt dem Wasser zugeben.

Bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.

3. Dazu passt ein leckeres Wiener Würstchen

**Zutaten:**

Trinkwasser, Kartoffeln, Wasser, SCHLAGSAHNE, Gemüse (Zwiebeln, Porree), Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch, Gewürze), modifizierte Stärke, Würze, Hefeextrakt, Speisesalz, Aroma, Kräuter, Gewürze, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Raucharoma, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT

**Nährwerte:**

Brennwert 54 Kcal  
Brennwert 228 KJ  
Eiweiß 1.8 g  
Kohlenhydrate 7.4 g  
Zucker 0.6 g  
Fett 1.8 g  
gesättigte Fettsäuren 1 g  
Salz 1.5 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*