

Labskaus

Labskaus ist ein typisches Seemannsgericht, das aus der großen Zeit der Windjammern stammt. Diese stolzen Schiffe hatten keinerlei Kühlanlagen an Bord. Daher konnten sie nur Pökelfleisch als Proviant mitnehmen. Erwärmen Sie den Inhalt der Dose und servieren Sie das Gericht traditionell hügelartig auf dem Teller. Garniert wird das Ganze mit eingelegter Roter Beete, Gewürzgurken, Spiegelei und Matjesfilet. Alternativ auch mit Rollmops oder Bismarckhering. Etwas feiner wird es, wenn Sie gebratene Wachteleier dazu servieren.

1 Dose 300g

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1874 kj
Brennwert kcal	448 kcal
Fett	24,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g
Kohlenhydrate	49,5 g
davon Zucker	8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	10,18 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Sesamsamen	Ja
Soja	Ja
Fisch-Feinkost Klaassen IdNr.: 58/122702059 USt-IdNr.: DE117201530 Finanzamt: Emden	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Palmfett, Sonnenblumenöl), WEIZENMEHL, SENFKÖRNER GEMAHLEN 14 %, modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, Zwiebeln, Maltodextrine, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Gewürze, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Stabilisator Natriumdiphosphat, Antioxidationsmittel (Ascorbylpalmitat, Alpha-Tocopherol)

Inverkehrbringer

Ubena Gewürzvertrieb GmbH Industriestraße 25, 49201 Dissen am Teutoburger Wald

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	899 kj
Brennwert kcal	215 kcal
Fett	18,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9 g
Salz	2 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Wasser, Rindfleisch (28%), Zwiebeln, Milch, Rinderfett, Kartoffeln, aufgeschlossenes pflanzliches Eiweiß, Natriitpökelsalz (Kochsalz, Natriumnitrit), Gewürze
Inverkehrbringer

Englert GmbH&Co. KG Feinkostspezialitäten 97816 Löhr am Rhein