

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Schnelles Wild-Chili

Zutaten: (4 Pers.) 500g Hackfleisch vom Reh, 1 Bd. Suppengrün, 1 Zwiebel, Cayennepfeffer, Salz, Edelpaprikagewürz, Gemüsefond, Ketchup.

Zubereitung: Das Hackfleisch mit der Zwiebel scharf anbraten. Das Suppengrün waschen und zerkleinern und hinzugeben. Alles mit 1 Messerspitze Cayennepfeffer, ½ TL Salz, ½ TL Paprikagewürz würzen und mit dem Fond ablöschen. Nach Geschmack mit einem guten Ketchup abschmecken. Bei geschlossenem Deckel ca. 25min garen lassen.

Unsere Öffnungszeiten an Heilig Abend:

7h - 13h.

Für Vorbestellungen liegen unsere obligatorischen roten Zettel
im Geschäft aus!

Gerne können Sie uns auch über das Kontaktformular unter
www.kubafood.de
eine mail schreiben!