HOT SPOT
STREETFOOD

hareico Redlefsen Dölling hareico

Produktabbildung	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Würstchendämpfer	K8969901	-	1 Stk.		-
	Original Redlefsen Dampf-Bratwurst 10 x 100 g	K8229801	1,0 kg Verpck.: Schale	2 Pg	2 kg	14 Tage
	Redlefsen XXL-Bockwurst 10 x 200 g	K8218101	2,0 kg Verpck.: Schale	2 Pg	5 kg	14 Tage
	Redlefsen Dicke Bockwurst 15 x 160 g	K8216001	2,4 kg Verpck.: Schale	2 Pg	5 kg	14 Tage
	Redlefsen Meisterbockwurst 20 x 100 g	K8214604	2,0 kg Verpck.: Schale	2 Pg	4 kg	14 Tage
	Redlefsen Meisterbockwurst 10 x 100 g	K8226830	1,0 kg Verpck.: Schale	2 Pg	2 kg	14 Tage
	hareico Hot Dog Würstchen 32 x 45 g	K8298201	1,44 kg Verpck.: Schale	12 Pg	19 kg	28 Tage
	hareico Geflügel Hot Dog 32 x 45 g	K8298501	1,44 kg Verpck.: Schale	12 Pg	19 kg	28 Tage

Produktabbildung	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	hareico Schinkenkrakauer 10 x 100 g	K8304401	1,0 kg Verpck.: Schale	6 Pg	7 kg	21 Tage
	hareico Curry-Bockwurst 5 x 180 g	K4413501	900 g Verpck.: Stückware Vakuum	16 Pg	15 kg	60 Tage
	hareico Geflügel Curry-Bockwurst 5 x 180 g	K5793001	900 g Verpck.: Stückware Vakuum	16 Pg	15 kg	60 Tage
	hareico Mini-Würstchen 50 x 20 g	K8299701	1,0 kg Verpck.: Stückware Vakuum	24 Pg	26 kg	21 Tage
	Dölling Wiener Würstchen 50 x 20 g	K5801801	1,0 kg Verpck.: Stückware Vakuum	12 Pg	14 kg	60 Tage

MANGO-CHUTNEY

- 2 reife Mangos
- 1/2 Zwiebel
- 15 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Peperoni
- 1/2 Orange
- 1/2 Limette
- 100 ml Apfelessig
- 50 g Rosinen
- 125 g brauner Zucker
- 1/2 Zimtstange
- 1/2 EL Senfkörner

1. Die Mangos schälen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2. Orange und Limette halbieren und Saft auspressen. Alle Zutaten in einem großen Topf vermengen aufkochen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Zimtstange entfernen. Danach in Gläsern abfüllen und auf dem Kopf abkühlen lassen.

3. Das Mango-Chutney auf Hot-Dog-Brötchen streichen, die Wurst darauf anrichten und das Hot-Dog servieren.

Ca. 600 ml

zur Mühlen Gruppe
Markenvertriebs GmbH
Gewerbestraße 1,
24860 Böklund, Deutschland,
Telefon: 0421 / 45 87-0
www.zurmuehlengruppe.de