



Gastronomie

*G'schmackig pikant oder
traumhaft süß - immer ein Genuss
in der kalten Jahreszeit.*

Winterzeit ist Knödelzeit

Nutzen Sie die Iglo
Knödelwochen-Aktion.





Weil wir von der Qualität unserer Produkte so überzeugt sind, gibt es jetzt die Geld-zurück-Garantie. Mehr dazu auf www.iglo-gastronomie.at

Iglo-Knödelwochen.

iglo Es muss nicht immer Suppe sein

Iglo Leberknödel auf selbstgemachtem Gabelkraut

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 40 Iglo Leberknödel
- ◆ 1,5 kg Sauerkraut
- ◆ 250 g Speck
- ◆ 2-3 Erdäpfel
- ◆ 10 dl Rindssuppe
- ◆ 12-13 EL Öl
- ◆ Salz
- ◆ Schwarze Pfefferkörner
- ◆ Wacholderbeeren
- ◆ Lorbeerblätter
- ◆ 4-5 Zwiebel

Zubereitung

1. Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen und den Speck darin anrösten. Zwiebeln dazugeben, anschwitzen und anschließend mit Suppe auffüllen. Erdäpfel schälen und raspeln, dann gemeinsam mit dem Sauerkraut zur Suppe hinzufügen, mit Lorbeer sowie Wacholder und Pfeffer würzen, zudecken und 45-50 Minuten weich dünsten. Mit Salz abschmecken.

2. Iglo Leberknödel lt. Packungsanleitung zubereiten.



Iglo Leberknödel

- Typisch österreichischer Geschmack
- Schmecken wie hausgemacht
- Hoher Anteil an Rinder- und Schweineleber

3. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und knusprig anrösten. Gemeinsam mit den Leberknödeln auf dem Sauerkraut servieren.

iglo G'schmackig und traditionell

Herzhafte Sauerkrautsuppe mit Iglo Hausmannskostknödel

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 10 Iglo Grammel- oder Selchfleischknödel
- ◆ 380g Zwiebeln
- ◆ 3 l Gemüsfond
- ◆ 1 kg Sauerkraut
- ◆ 2,5 TL Kümmel
- ◆ 750g Erdäpfel
- ◆ 300g Crème fraîche
- ◆ etwas Butter
- ◆ Salz, weißer Pfeffer
- ◆ Schnittlauch

Zubereitung

1. Zwiebeln würfelig schneiden und anschwitzen. Mit Gemüsfond aufgießen und zum Kochen bringen.

2. Erdäpfeln grob raspeln. Sauerkraut klein schneiden und mit dem Kümmel sowie den Erdäpfeln in die Suppe geben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend pürieren. Crème fraîche unterrühren. Abschmecken.

3. Iglo Grammel- oder Selchfleischknödel nach Packungsanleitung zubereiten und als Einlage für die Sauerkrautsuppe verwenden. Mit Schnittlauch servieren.



Iglo Hausmannskostknödel

- Flaumiger Erdäpfelteig
- Würzige Fülle aus besten, österr. Zutaten
- Schnell und einfach im Dampfgarer

iglo Klassisch gut

Iglo Marillenknoedel mit Johannisbeersauce

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 20 Iglo Marillenknoedel mit Brösel-Zucker-Gemisch
- ◆ 750g rote und schwarze Johannisbeeren
- ◆ 250 ml Wasser
- ◆ 250 ml Weißwein
- ◆ 6-8 EL Honig
- ◆ 10 EL Johannisbeergelee
- ◆ 10 ganze, schwarze Pfefferkörner
- ◆ 2-3 EL Ingwer
- ◆ Minze

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen und von den Stielen zupfen. Beeren mit Wasser, Wein und den Pfefferkörnern rund 15 Minuten kochen. In der Zwischenzeit den frischen Ingwer fein hacken.

2. Zwei Drittel der Beeren durch ein Sieb streichen und nochmals aufkochen lassen. Mit Ingwer und Honig abschmecken. Abschließend die Sauce mit Johannisbeergelee binden. Das restliche Drittel der ganzen Beeren begeben.



mit Brösel & Zucker ✓

Iglo Marillenknoedel

- Hülle aus herzhaftem Topfenteig
- Fülle aus ganzer Marille ohne Kern
- Liebt als Hauptspeise oder Dessert

3. Iglo Marillenknoedel laut Packungsanleitung zubereiten und im Brösel-Zucker-Gemisch wälzen. Mit der Johannisbeersauce und frischer Minze garnieren.

Tipp:
Probieren Sie für die Sauce auch Iglo Heidelbeeren oder Weichseln!

iglo Das Highlight für Ihre Gäste

Iglo Topfenknödel auf Beeren-Ragout

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 20 Iglo Topfenknödel mit Brösel-Zucker-Gemisch
- ◆ 350 g Iglo Bunte Beerenmischung
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 150 ml Rotwein
- ◆ 1 EL Stärke zum Binden
- ◆ Zimtrinde
- ◆ Nelken

Zubereitung

1. Iglo Bunte Beerenmischung auftauen lassen.

2. Den Zucker langsam in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Zimtrinde und Nelken begeben und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gewürze wieder aus dem Sud heben.

3. Stärke einrühren und die aufgetauten Beeren zugeben.

4. Iglo Topfenknödel lt. Packungsanleitung zubereiten, im Brösel-Zucker-Gemisch wälzen und mit dem Beeren-Ragout servieren.



mit Brösel & Zucker ✓

Iglo Topfenknödel

- Flaumig und leicht
- 40% Topfenanteil
- Schnell und einfach zubereitet

Ausgezeichnete Qualität
Unsere Produkte enthalten:

- Keine künstlichen Aromen
- Keine künstlichen Farbstoffe
- Keine Geschmacksverstärker
- Tiefkühlen ist eine natürliche Methode der Haltbarmachung – ohne Zusatz von Konservierungsmitteln



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Gastronomie

Nutzen Sie die
Iglo Knödelwochen-Aktion im Januar-Februar 2010!

Nähere Informationen zur Aktion bei Ihrem betreuenden Iglo Vertriebspartner.

Leberknödel

Artikel Nr.: Y91300
EAN: 9008695913002



(4 Beutel à 40 Stk.) 5,28 kg

Selchfleischknödel

Artikel Nr.: Y91330
EAN: 9008695913309



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg

Grammelknödel

Artikel Nr.: Y91310
EAN: 9008695913101



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg

Marillenknoedel (ohne Kern)

Artikel Nr.: Y90280
EAN: 9008695902808



(2 Beutel à ca. 30 Stk.) 4,18 kg

Topfenknödel

Artikel Nr.: Y82730
EAN: 8000920827307



(2 Beutel à ca. 30 Stk.) 3,8 kg

Germknödel

Artikel Nr.: Y7050
EAN: 9000143070558



(1 Karton à ca. 28 Stk.) 3,9 kg

Riesengerknödel

Artikel Nr.: Y7060
EAN: 9000143070657



(1 Karton à ca. 20 Stk.) 3,8 kg

*Tipp:
Probieren Sie unseren
flaumigen Germknödel!*

Iss was Gscheid's!