

RECIPE IDEA

surprisingly delicious with frozen vegetables

REZEPTVORSCHLAG

Erstaunlich wohlschmeckend mit tiefgefrorenem Gemüse



The vegetable solution



The vegetable solution

UK

Red cabbage with apple and retro vegetables

Ingredients (4 persons)

500g Pinguin red cabbage with apple
200g Pinguin parsnip brunoise
200g Pinguin Jerusalem artichoke brunoise
80 small meatballs (or black pudding slices or pieces of duck confit)
Butter
Cocktail sticks
Danish smoked salt
Verstegen Fruitpepper Orange
Thyme

Preparation

Gently heat up the red cabbage.
Fry the meatballs.
Fry the brunoise in a little butter and spice it with smoked salt, thyme and Fruitpepper orange.

Serve the meatballs on a cocktail stick on a bed of red cabbage and finish with the small diced vegetables.

HINT

The butter and herbs can be replaced by Verstegen World Grill basic seasalt and Lampong Pepper.

DE

Apfel Rotkohl mit Retro-Gemüse

Zutaten (4 Personen)

500g Pinguin Apfel-Rotkohl
200g Pinguin Pastinaken Würfel
200g Pinguin Topinambur Würfel
80 kleine Fleischbällchen
Butter
Cocktail Sticks
Dänisches Rauchsatz
Verstegen Fruchtpfeffer Orange
Thymian

Zubereitung

Apfel-Rotkohl erhitzen, die Fleischbällchen braten.
Das Gemüse mit Butter braten/dünsten und mit Rauchsatz, Thymian und Pfeffer abschmecken.
Die Fleischbällchen mit einem Cocktail Stick auf dem Apfel-Rotkohl anrichten und mit dem fein geschnittenen Gemüse verfeinern.

TIPP

Butter und Gewürze können durch Verstegen World Grill Basis Seesatz und Lampong Pfeffer ausgetauscht werden.

Discover many more recipes

Contact our sales team for more information: info@pinguinfoods.com



Verstegen. with pleasure.