



ZUBEREITUNG:
Einfach in die Pfanne gießen,
langsam erhitzen – vorsichtig
wenden, wenn Ei beginnt zu stocken.

DAZU PASST:
frischer Schnittlauch, Speck,
Tomate, Paprika,
Salz, Pfeffer

RÜHREI mit Obers

pasteurisiertes Flüssig-Ei / AMA / österr. Bodenhaltung

- 100 % aus österreichischer Bodenhaltung
- pasteurisiert, ultra-clean abgefüllt – absolut sicher
- praktische Kartonverpackung mit Drehverschluss
- einfache Zubereitung:


100 g = ca. 2 Eier, pfannenfertig, leicht gewürzt.
Zubereitung in Pfanne, Mikrowelle oder Dampfgarer.
Gewünschte Menge in Behälter eingießen. Erhitzen.
Zwischendurch umrühren.
Auch für Aufläufe, Gratins, Omeletts, Semmelknödel geeignet.

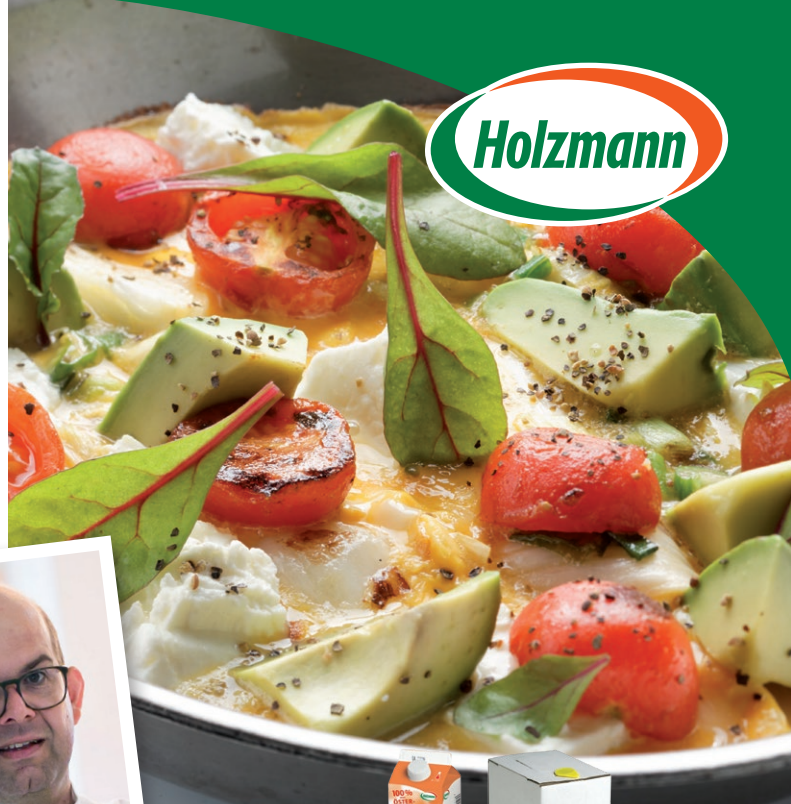
Für unser Rühr-Ei werden nur nestfrische Eier aus österreichischer Bodenhaltung verwendet. Verfeinert mit Gewürzen und viel frischem Obers aus der Region Salzkammergut/Traunsee wird unser Rühr-Ei für die gute heimische Gastronomie optimiert. – So kann ein perfekter Start in den neuen Tag beginnen!

IHRE VORTEILE:

- einfache Zubereitung – gelingt immer!
- feiner Geschmack – bereits vorgewürzt
- locker und flaumig durch Zusatz von Obers und Eiweiß
- gleichbleibende Farbe und stabile Konsistenz
- lässt kein Wasser und keine Flüssigkeit bei Standzeiten
- auch für Aufläufe und Semmelknödel geeignet



Produktbezeichnung	Holzmann Rühr-Ei mit Obers pasteurisiert AMA / Bodenhaltung  1 kg	Holzmann Rühr-Ei mit Obers pasteurisiert AMA / Bodenhaltung  5 kg
Art. Nr.	2000015	2000055
Zutaten	80 % Hühnerei, 10,5 % Schlagobers (36 % Fett), Maisstärke, Salz, Zucker, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, pflanzliches Fett (Rapsöl), Säuerungsmittel: E262, Verdickungsmittel: E466, Aroma	
Verpackung	6 x 1 kg Giebelkarton / Karton	5 kg BaginBox
Haltbarkeit & Lagerung	Haltbarkeit ab Produktion: 28 Tage / garantierte RLZ für GH: ca. 18 Tage Gekühlt bei +0° C bis +4° C lagern! Nach dem Öffnen bis zu 2 Tage gekühlt haltbar.	



Hans Peter Fink
„FALSTAFF-WIRT DES JAHRES 2017“

1 kg
Art. Nr. 2000015



5 kg
Art. Nr. 2000055

Steirische Kernöl-Eierspeise mit Röstbrot

Zutaten für 2 Personen

- 4 g Butter oder Pflanzenöl
- 300 ml „Holzmann Rührei mit Obers – flüssig“ (= ca. 6 Eier)
- 1 Handvoll Kräuter gehackt (Petersilie, Schnittlauch)
- Steirisches Kürbiskernöl (Menge je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Geröstete steirische Kürbiskerne
- Geröstete Brotwürfel

Zubereitung

• Butter oder Pflanzenöl am besten in einer Gusseisen-Pfanne stark erhitzen. • „Holzmann Rührei mit Obers“ mit Kräutern vermischen und in die Pfanne 2–3 cm hoch eingießen. • Mit der Gabel von außen nach innen rühren bis die Eiermasse leicht stockt. • Mit Kürbiskernöl gut begießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. • Geröstete Brotwürfel und Kürbiskerne drüber streuen.

Tipp

Eine echt deftige Variante, die zu später Stunde eine besondere Kraft verleihen kann: Ofenfrisches Schwarzbrot und Speckchips vollenden dieses Gericht perfekt.

Rührei mit Avocado und Schafkäse

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Zitrone
- 2 Stk. Avocado
- 200 g Kirschtomaten
- 400 ml „Holzmann Rührei mit Obers – flüssig“
- Salz
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- Olivenöl
- 300 g Feta-Schafkäse

Zubereitung

• Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. • Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Würfel schneiden, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. • Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. • Das Rührei darüber gießen und durch Schwenken die Eiermasse 2–3 Minuten stocken lassen. • Den Fetakäse zerbröseln und gleichmäßig mit halbierten Tomaten verteilen. • Die Pfanne abdecken und 5 Minuten weiterbraten bis die Eiermasse gestockt ist. • Zum Schluss die Avocado-Würfel darauf streuen und servieren.

Tipp

Dieses Gericht mit frischen Kräutern oder Salaten sowie Salz und Pfeffer bestreuen. Am besten passt frisch getoastetes Brot oder Baguette dazu.