

# PROTOKOLL

## HERSTELLUNGSVERFAHREN KNÖDEL 2GO

- 1 Knödel 2GO ist ein gefrorenes Produkt. Die Haltbarkeitsdauer ist auf der Verpackung angegeben.
- 2 Die Knödel haben eine Haltbarkeitsgarantie von 6 Tagen nach dem Auftauen im Kühlschrank bei einer maximalen Temperatur von 8 ° C.
- 3 Nach dem Auftauen nicht mehr einfrieren.

### MIKROWELLE:

- 1 Für die Einzelzubereitung eines Knödel 2GO ist die Mikrowelle ideal.
- 2 In der Mikrowelle wird das gefrorene Produkt in der Verpackung für 90 Sekunden bei einer eingestellten Leistung von 700 bis 800 W erhitzt.
- 3 Die Packung wird nicht eingestochen, keine Aktion ist erforderlich. Der Knödel wird erst nach dem Erhitzen aus der Verpackung genommen.
- 4 Wenn die Knödel bereits aufgetaut sind, beträgt die Mikrowellen-Zeit nur 60 Sekunden .

### DAMPF:

- 1 Vor dem Erhitzen über Dampf muss der Knödel aufgetaut werden.
- 2 Nehmen Sie den Knödel nach dem Auftauen aus der Verpackung und erhitzen Sie ihn über Dampf für 10 bis 20 Minuten (je nach Gerät).
- 3 Wenn die Knödel über Dampf zubereitet werden, empfiehlt es sich, sie vorher mit etwas Öl zu bestreichen.
- 4 Wenn die Knödel warm genug sind, können sie gut auf einem Rechaud warm gehalten werden.

### SERVIERMÖGLICHKEITEN:

- 1 Sie können den Knödel 2GO als Ganzes servieren, es ist aber auch möglich, ihn durchzuschneiden und die zwei Hälften schön arrangiert auf einem Teller zu servieren, wenn der Knödel 2GO am Tisch konsumiert wird.
- 2 Den Knödel 2GO in zwei Hälften zu servieren sieht gut aus und garantiert eine schnellere Abkühlung der Füllung, so dass er schneller konsumiert werden kann.
- 3 Zur Mitnahme kann der Knödel in Papiertütchen gesteckt werden. Diese sollten, ähnlich wie Backpapier, eine gewachste Oberfläche haben, um ein Anhaften des Knödels zu verhindern.

## GUTEN APPETIT!

### SERVIERUNG TIPP

Versuchen Sie doch auch, den Knödel2GO nett zu garnieren, z.B. mit ein bisschen Schnittlauch, Petersilie oder Frühlingszwiebeln; aber auch frittierte Zwiebeln, wie man sie für einen Hotdog verwendet, wären eine Möglichkeit, um den Knödel2Go noch appetitlicher anzurichten.

Für Kunden, die ihr Gulasch gerne scharf essen, kann man den Knödel mit geschnittenen Chilistückchen servieren.