

1841 Original Kürbiskernbraten und Spargel

Eine ungewöhnliche Liaison

Frühlingsfrisch und sehr geschmackvoll, überrascht der Original Kürbiskernbraten, ein Meisterwerk des traditionellen Metzgerhandwerks, in einer ungewöhnlich leckeren Rezeptkombination mit frischem Spargel als **Spargel-Kürbiskernbraten-Bruschetta.**

Der **Original Kürbiskernbraten** gehört zu dem Braten- und Schinkensortiment „Steinhaus 1841“. Das sind leckere Bratendelikatessen, die – zart und ofenfrisch aus der Schinkenkeule aufgeschnitten – in der SB-Verpackung angeboten werden und daher von Anfang an schnellen und unkomplizierten Genuss versprechen.

Unverwechselbar aufgrund der goldbraun gerösteten Kürbiskruste, bietet er nicht nur einen besonderen Geschmack, sondern in Verbindung mit dem „königlichen Gemüse“ zeigt er sich als abwechslungsreicher Partner für eine ungewöhnliche Liaison.

Steinhaus stellt seit 1841 nach überlieferten Rezepturen feinste Schinken- und Bratenspezialitäten her. Das geschieht mit viel Liebe zum Detail, handwerklichem Können und Kompromisslosigkeit bei der Qualität. Denn alle Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern, Gluten, Farbstoffen und künstlichen Aromen. Das ist Premiumgenuss auf höchstem Niveau.

Anhang

„**Steinhaus 1841**“ heißt: beste Fleischqualität und handwerkliche Perfektion. Ergänzt wird der **Original Kürbiskernbraten** von dem klassischen **Original Senf-Rostbraten**, dem raffinierten **Original Kräuter-Rostbraten** vom Roastbeef, dem **Original Krustenbraten**, dem **Original Bauernbraten** und der Original **Kräuterrolle**.

**

Der Kürbis präsentiert sich vielfältig in Formen und Farben. Sein orangefarbenes Fruchtfleisch schmeckt kräftig und besitzt ein zartes Nussaroma. Vielfältig sind die Zubereitungsmöglichkeiten. Er passt zu Fleisch und Fisch genauso wie zu anderen Gemüsesorten und kommt in cremigen Suppen bestens zur Geltung.

Frischer Spargel muss prall und glänzend aussehen – und er muss quietschen, wenn die frischen Stangen gegeneinandergerieben werden. In ein feuchtes Handtuch gewickelt, bleibt er im Gemüsefach etwas zwei Tage haltbar. Weißer und violetter Spargel müssen immer vollständig geschält werden. Beim grünen Spargel reicht das untere Drittel. „Pro Mund ein Pfund“ lautet eine alte Spargelregel. Das gilt aber nur, wenn Spargel das Hauptgericht ist. Als Beilage rechnet man 250 Gramm pro Person.

Den Original Kürbiskernbraten findet man in jedem SB-Regal des gut sortierten Lebensmittelhandels zum Preis von 1,59 – 1,69 Euro.

Weitere Presseinformationen über: WODAY COMMUNICATION
Kanalstraße 45 – 41460 Neuss
Telefon: 0 21 31 - 94 07 79 oder E-Mail: pr@woday-communication.de