

# Sauerbraten vom Langeooger Rind - 230g

Nicht typisch norddeutsch, aber gekonnt auf den Tisch gebracht! 130g Rindfleisch in 100g Sauerbratensosse, mit Sanddorn verfeinert. Zubereitung: Erwärmen Sie den Sauerbraten bei mittlerer Hitze in der eigenen Soße. Geben Sie etwas Wasser hinzu, da die Soße leicht einkocht. Nach Anbruch kühl aufbewahren und zügig verbrauchen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Eiweiß                      | 14 g     |
| Brennwert kj                | 673 kj   |
| Salz                        | 1,2 g    |
| Fett                        | 9,7 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,3 g    |
| Brennwert kcal              | 161 kcal |
| davon Zucker                | 4,0 g    |
| Kohlenhydrate               | 4,6 g    |

### Unzubereitet pro Portion 230 g

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Eiweiß                      | 32.2 g     |
| Brennwert kj                | 1547.9 kj  |
| Salz                        | 2.76 g     |
| Fett                        | 22.31 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9.89 g     |
| Brennwert kcal              | 370.3 kcal |
| davon Zucker                | 9.2 g      |
| Kohlenhydrate               | 10.58 g    |

## Zusätzliche Informationen

56.5% Rindfleisch, 35.2% Fleischbrühe, 2.17% Zucker\*, 2.17% Essig\*, 2.17% Honig\*, 0.435% Tomatenmark\*, 0,435% Karotte\*, 0.435% Zwiebeln\*, 0.435% Maisstärke\*

**Seekrug - die Langeooger Genussmanufaktur**

IdNr.: 54 221 63911

USt-IdNr.: DE 190350676

Finanzamt: Wittmund

**Bankverbindung**

Oldenburgische Landesbank AG

IBAN: DE78 2802 0050 9443011300

BIC: OLBOEDH2XXX

Gerichtsstand: Amtsgericht Aurich Register Nr. : HRA2338

Erfüllungsort: Langeoog

**Geschäftsführer**

Michael & Hubert Recktenwald