

Zwiebeln küchenfertig

SICCA Zwiebeln küchenfertig werden aus frischen Zwiebeln hergestellt. Diese werden sortiert, gewaschen, geschält, blanchiert, in Stücke geschnitten und schonend getrocknet bei maximal 60 °C, um Bräunungsreaktionen zu vermeiden. SICCA Zwiebeln küchenfertig sind zur Herstellung von Salaten wie z.B. grüne Salate, Tomaten, Gurken und zum Würzen und Verfeinern von Marinaden, Dressings, Suppen, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichten geeignet.

Zubereitung: Zwiebeln nur kurz mit wenig Wasser bedeckt aufquellen. Wasser abgießen und wie frische Zwiebeln verwenden.

Braten: Kurz vor dem Ablöschen in das heiße Fett geben.

Fleischbrühe: Sofort beim Aufsetzen ins Wasser geben.

Marinaden: Trocken in die fertige Tunke einlegen.

Salate: Falls keine Salatzwiebeln vorrätig, nochmals kleinhacken, mit wenig Wasser bedeckt aufquellen und in die fertige Tunke geben.

Zum Bräunen: Kurz in nicht zu heißem Fett goldgelb rösten (wenig oder gar nicht aufquellen).

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	845 kj
Brennwert kcal	202 kcal
Fett	0.93 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.31 g
Kohlenhydrate	35.3 g
davon Zucker	28.7 g
Eiweiß	10.5 g
Salz	0.27 g

Zutaten

Zwiebeln