



- IN AKTION -

Kinderleicht zubereitet ...

Hankes „Gläserne Küche“ – die Weckgläser!

Mama kann Pause machen, selbst ist der „Mann“. Das bekommt sogar der kleine Bennett hin – und das ist genial einfach: Hankes Weckglas (hier Rahmgeschnetzeltes) am Gummiring öffnen, den Inhalt in einen Topf geben und erwärmen. Beilagen nach Wahl zu bereiten, am Tisch servieren und fertig ist eine leckere, vollwertige Mahlzeit.

Das ist nicht nur eine gute Wahl für Leute, die es ein bißchen eilig haben mit dem Kochen. Beste Zutaten, nach „Hausfrauenart“ liebevoll gewürzt, schonend zubereitet und sorgfältig ins Glas gefüllt: Hankes Weckgläser sind mehr als nur eine „Konserve“ – sie sind ein echter Leckerbissen!

Versuchen Sie auch die anderen Sorten (500 g Gläser):

Rindergulasch, Rinderrouladen, Schweinerouladen, Hühnerfrikassee, Rheinischer Sauerbraten, Kohlroulade, Königsberger Klopse, Hirschrouladen, Hirschbraten, Grünkohl mit Fleisch, Rindfleisch in Meerrettichsoße, Hochzeitssuppe, Rinderbäckchen, Kasselerbraten, Chili con Carne, Kessel-Schaschlik, Putengulasch in Pfeffer, Pute in Currysauce, Schmorbraten, Zungenragout, Kohlpfanne mit Mett, Putengeschnetzeltes in Mango-Chutney,

Schweinemedallions in Pilz-Sahne-Sosse, Wildgeschnetzeltes mit Backpflaumen.

250 g Gläser: Sauce Bolognese (mit neuer Rezeptur) und Wildgulasch!

Bewusst mit Lust genießen –

Viele Grüße Ihre Familie Hanke

