



HINK Wiener Rindersaftgulasch

Ein Klassiker aus zwei Ländern in einem Glas vereint!

Stück für Stück ein Genuss: Saftiges zartes Fleisch vom Wadschunken per Hand zu Würfeln geschnitten, verfeinert mit fruchtig-frischem Spitzpaprika, und einer sorgsam abgestimmten Gewürzvielfalt komplettieren das Wiener Rindersaftgulasch aus dem Hause HINK. Die aromatische Würze sowie die natürlichen Geschmacksstoffe werden durch die schonende Zubereitung und Handabfüllung sorgsam ins Glas gebracht und garantieren so Top-Qualität, die man schmeckt. Am besten und einfachsten ist HINKs Wiener Rindersaftgulasch mit einem Kaisersemmerl zu genießen, aber auch mit allen anderen klassischen Beilagen. Mit dem Wiener Rindsaftergulasch bietet HINK allen Liebhabern der österreichischen Küche ein Geschmackserlebnis mit Tradition.

Von der einfachen Hirtenspeise zum Traditionsgericht

Die Wiener Küche ist bis heute von der österreichisch-ungarischen Monarchie geprägt. Neben regionalen Spezialitäten findet man vor allem viele Gerichte aus den ehemaligen Kronländern. Die Ursprünge des Gulaschs reichen bis ins Mittelalter zurück, wo Bauern und Hirten eine einfache Suppe mit geröstetem Fleisch und Zwiebeln zubereiteten. Erst Ende des 18. Jahrhunderts wurde das „gulyás hús“ zum ungarischen Nationalgericht erklärt und vom Adel benutzt, um die Eigenständigkeit Ungarns in der Monarchie hervorzuheben. Anfang des 19. Jahrhunderts erwähnte Anna Dorn das Rezept erstmals im „Großen Wiener Kochbuch“ als "Wiener Kolaschfleisch" und legte damit den Grundstein für das österreichische Traditionsgericht. Das Wiener Gulasch ist seitdem nicht mehr von den Speisekarten der Gasthäuser wegzudenken, zahlreiche Abwandlungen erfreuen sich großer Beliebtheit. HINK hat das Traditionsrezept aufgegriffen, in einer unvergleichlichen Qualität und unterstreicht so auf geschmackvolle Art seine Liebe zur Wiener Originalität.

HINK Wiener Rindsaftergulasch, erhältlich bei Meinl, Billa Regional und direkt in der Hink-Manufaktur

Über HINK

Das Wiener Traditionsunternehmen ist Genießern bereits seit über 80 Jahren ein Begriff. „Genuss und Leidenschaft“ lautet das Motto, unter welchem taglich köstliche Spezialitäten in der Hink-Manufaktur hergestellt werden. Die Pasteten-Profis legen bei der Herstellung der exquisiten Hink-Produkte größten Wert auf ausgezeichnete Qualität sowie regionale Zutaten. Mit Leidenschaft werden in der hauseigenen Produktionsstätte täglich frische Pasteten-Kreationen in Handarbeit erzeugt. In den zwanziger Jahren fertigte H. Stein, ein namhafter Wiener Pasteten-Hersteller, klassische Kreationen wie feine Gänseleberpasteten mit Perigord-Trüffel oder Wildpasteten mit Gänseleber. Seine rechte Hand und späterer Firmennachfolger Anton Hink Senior gründete im Jahre 1937 das heutige Unternehmen „Hink“. 2007 übernimmt die Familie Spak den Betrieb, renoviert ihn und läutet gemeinsam mit einem jungen Team die Renaissance der Pasteten ein. . Beste Qualität, laufende Innovationen, Produktverfeinerungen sowie die Leidenschaft, Genuss immer wieder neu zu kreieren, stehen seither am Tagesplan der Pasteten-Macher.

Rückfragehinweis:

Hink GmbH E-Mail: office@hink-pasteten.at oder Telefon: +43 / (01) 258 23 51

Pressekontakt:

ALBA Communications GmbH

Mag. Sabine Hintermayer, Lisa-Maria Geyer, BA

Telefon: +43/1/ 353 60 10-16 bzw. +43/1/ 353 60 10-13 Mail: s.hintermayer@albacomunications.at;

l.geyer@albacomunications.at