



BBQ Hack Spieß

Rezepturnummer:

ER2400056

Ausgangsmaterial:

400 g	Rindfleisch
600 g	Schweinefleisch
100 g	Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	BBQ-Hackfleisch-Mix	187400
45 g	Liq würz Piri Piri Sauce	813050
0 g	Flaggenspieße 120 mm Für Snacks (Fingerfood) 110805	980338

Ablauf der Verarbeitung:

Hackfleisch gemischt aus dem Rindfleisch und dem Schweinefleisch herstellen. Hackfleisch mit Wasser und BBQ Hackfleisch Mix mischen. Das Fleisch wie ein Stäbchen um die Flaggenspieße formen.

Zubereitung:

Airfryer: 180°C für 12 Minuten, danach in Piri Piri Sauce dippen und 5 Minuten im Airfryer bei 140°C glazen.

Zutaten:

Schweinefleisch 48,2 %, Rindfleisch 32,1 %, Trinkwasser 8,0 %, Stärke, Dextrose, Wasser, Speisesalz, Zucker, Stabilisator: E 331 Natriumcitrate, Gewürze, Branntweinessig, Würze, modifizierte Stärke, Ananassaft, Tomatenmark, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Fruchtsaftkonzentrate (Grapefruit, Passionsfrucht, Papaya, Mango), Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Karamell, Raucharoma

Nährwerte

Brennwert KJ	776KJ
Brennwert Kcal	186Kcal
Fett	10,8g
Gesättigte Fettsäuren	2,9g
Kohlenhydrate	6,7g
Zucker	3,1g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	15,0g
Natrium	0,9g
Salz	2,3g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.