



## Burnt Ends

### Rezepturnummer:

ER2400057

### Ausgangsmaterial:

1000 g Schweinebauch o.Schwarte o. Knochen  
100 g Wasser

### Gewürze & Hilfsmittel:

150 g	BBQ Burger-Sauce	6 x 1 kg	1001051
45 g	Smokey Rub		1829300
10 g	Spritzmittel SB		684501

### Ablauf der Verarbeitung:

Schweinebauch in 2x2 cm Würfel schneiden, mit Wasser mischen und hiermit den Bauch 15 Minuten tumblen. In den letzte 5 Minuten Rub Smokey zugeben.

### Zubereitung:

Garen im Airfryer bei 180°C für 30 Minuten, 1 mal wenden. Aus dem Airfryer nehmen, mit BBQ Sauce vermischen und im Airfryer 5 Minuten bei 120 °C glazen.

### Zutaten:

Schweinefleisch 76,6 %, Trinkwasser, Zucker, Wasser, Tomatenmark, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Fruktose, Meersalz, Branntweinessig, Rohrzucker, Apfelmark, Speisesalz, Glucosesirup, modifizierte Stärke, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Stabilisator: (E 500 Natriumcarbonate, E 331 Natriumcitrate), Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerulör, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Raucharoma, Hefeextrakt, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Kräuter, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, natürliches Aroma

### Nährwerte

Brennwert KJ	1.266KJ
Brennwert Kcal	305Kcal
Fett	25,5g
Gesättigte Fettsäuren	10,1g
Kohlenhydrate	7,5g
Zucker	6,2g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	11,2g
Natrium	0,8g
Salz	1,9g

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.