



Geflügel Gulasch India SV

Rezepturnummer:

04.10.039

Ausgangsmaterial:

1000 g	Hähnchenbrust ohne Haut, gewürfelt
50 g	Kochsahne 15% Fett
4 g	Rapsöl, raffiniert

Gewürze & Hilfsmittel:

350 g	MariTop India Style	892550
2 g	Xanthan (E 415)	660500

Ablauf der Verarbeitung:

Maritop India mit der Kochsahne mischen.
Das Xanthan im Öl lösen und kräftig unter die Sauce mischen.

Das Geflügelgulasch mit der Sauce mischen, in Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 4 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Geflügelgulasch aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

LMIV:

Hähnchenfleisch, Gemüse (Paprika, Zwiebeln), Wasser, Kochsahne (SAHNE, Stabilisator Carrageen.), Rapsöl, Branntweinessig, Apfelmark, Zucker, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Aroma, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

Analyse:

Brennwert KJ	492 KJ
Brennwert Kcal	117 Kcal
Fett	3,9 g
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	2,6 g
Zucker	1,6 g
Eiweiß	17,3 g
Natrium	0,4 g
Salz	1,0 g