



Geflügel Gulasch 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 Balkan Style	515850
2 g	Xanthan (E 415)	660500

Ablauf der Verarbeitung:

Maritop Balkan 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, Paprika, Wasser, Rapsöl, Kochsahne (SAHNE, Stabilisator Carrageen.), Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Speisesalz, Branntweinessig, Zucker, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Aroma, Hefeextrakt, Karamell, MILCHZUCKER

Analyse:

Brennwert KJ	539 KJ
Brennwert Kcal	129 Kcal
Fett	5,3 g
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2,2 g
Zucker	1,5 g
Eiweiß	17,4 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,5 g