Geschmack & Technologie

Hasenkeule SV

Rezepturnummer:
04.10.041

Ausgangsmaterial:

1000 g	Hasenkeule	
100 g	Zwiebeln, frisch in Scheiben	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	Würz-Topping Pilz & Co.	528650

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hasenkeule mit der Marinade marinieren.
Zwiebeln in Scheiiben schneiden und zugeben.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 4 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarte Hasenkeule aus dem Beutel nehmen und rundum knusprig grillen.

LMIV:

Hasenkeule, Zwiebeln, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Branntweinessig, Gewürze, Zucker, natürliches Aroma, Speisepilze (Champignons, Butterpilze, Steinpilze), modifizierte Stärke, Würze, Karamell, MILCHEIWEISS, Rote Beete, MILCHZUCKER, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl)

Analyse:

Brennwert KJ	366 KJ
Brennwert Kcal	87 Kcal
Fett	3,4 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	4,4 g
Zucker	0,8 g
Eiweiß	9,5 g
Natrium	0,4 g
Salz	0,9 g

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126