Geschmack & Technologie

Kalbsrippchen SV

Rezepturnummer:
04.10.010

Ausgangsmaterial:

1000 g	Kalbsrippchen	

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
40 g	Rub für Spare-Ribs	1127000

Ablauf der Verarbeitung:
Das Kalbsrippchen mit Liqwürz Marina einreiben und den Rub einmassieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:
Bei einer Temperatur von +80°C für 5 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Kalbsrippchen aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill kurz scharf angrillen.

LMIV:
Kalbfleisch, Rapsöl, Rohrzucker, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Speisesalz, Aroma

Analyse:

Brennwert KJ	1.189 KJ
Brennwert Kcal	287 Kcal
Fett	24,0 g
Gesättigte Fettsäuren	7,7 g
Kohlenhydrate	2,1 g
Zucker	1,8 g
Eiweiß	15,5 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,0 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