



Reh Keule SV

Rezepturnummer:

04.10.052

Ausgangsmaterial:

2000 g Rehkeule

Gewürze & Hilfsmittel:

200 g LAFINESS Burgund Free SG 527550

Ablauf der Verarbeitung:

Die Rehkeule mit der Marinade einreiben.
In den passenden Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 600x400

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +56°C für 12 Stunden im Wasserbad garen.

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

LMIV:

Rekeule, Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Palmfett, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	734 KJ
Brennwert Kcal	176 Kcal
Fett	10,1 g
Gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	0,5 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	20,5 g
Natrium	0,4 g
Salz	1,0 g