



Roulade SV

Rezepturnummer:

04.10.054

Ausgangsmaterial:

1000 g Rinderrouladen

Gewürze & Hilfsmittel:

500 g	Rouladenfüllung Hausfrauen Art	1150600
40 g	Rouladensauce K Free	847500

Ablauf der Verarbeitung:

Die Rinderrouladen mit der Schlemmerfüllung füllen und rollen. Rouladen durch die Rouladensauce K rollen. In den Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 6-8 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Rouladen aus dem Beutel entnehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

LMIV:

Rindfleisch, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch, Gewürze), Gemüse (Gurken, Zwiebeln), Wasser, Speisesenf (Wasser, Gewürze (enthält SENFSAAT), Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, natürliches Aroma), modifizierte Stärke, Zucker, Gewürze, Schweinegelatine, Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER, Branntweinessig, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Aroma, Raucharoma, Karamell, Palmfett (teilweise gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Analyse:

Brennwert KJ	577 KJ
Brennwert Kcal	137 Kcal
Fett	4,5 g
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	6,3 g
Zucker	3,1 g
Eiweiß	17,1 g
Natrium	0,7 g
Salz	1,8 g