



Schweine Rollbraten in Rahmsauce SV

Rezepturnummer:

04.10.025

Ausgangsmaterial:

4000 g Schweinenacken

Gewürze & Hilfsmittel:

16 g	Rapsöl, raffiniert	X0168
8 g	Xanthan (E 415)	660500
20 g	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
20 g	Grill-, Roll-, Spießbraten Gewürzsalz FREE	484800
1000 g	Würzsauce für Rahmbraten	1131600

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinenacken zum Rollbraten binden.
Mit Liqwürz Marina einreiben und das Gewürz einmassieren.
Das Xanthan im Öl gut auflösen und kräftig unter die Rahmsauce mischen.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 600x400

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +65°C für 8 Stunden im Wasserbad garen.

Den gegarten Rollbraten aus dem Beutel entnehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

LMIV:

Schweinefleisch, Wasser, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, Speisesalz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Gewürze, Karamell, Zucker, MILCHEIWEISS, Dextrose, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Analyse:

Brennwert KJ	706 KJ
Brennwert Kcal	170 Kcal
Fett	11,5 g
Gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	1,8 g
Zucker	0,5 g
Eiweiß	14,7 g
Natrium	0,3 g
Salz	0,7 g