



Waidmann Geschnetzeltes vom Schwein SV

Rezepturnummer:

04.10.059

Ausgangsmaterial:

1000 g Schweinefleisch S I - Geschnetzelt
50 g Kochsahne 15% Fett
4 g Rapsöl, raffiniert

Gewürze & Hilfsmittel:

350 g	MariTop Waidmanns Style	500250
2 g	Xanthan (E 415)	660500

Ablauf der Verarbeitung:

Maritop Waidmann mit der Kochsahne mischen.
Das Xanthan im Öl lösen und kräftig unter die Sauce mischen.
Das Schweinegeschnetzelte mit der Sauce mischen, in den Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 4 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Waidmann Geschnetzelte aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

LMIV:

Schweinefleisch, Wasser, Rapsöl, Champignons, Kochsahne (SAHNE, Stabilisator Carrageen.), Speisesalz, Zucker, Gewürze, Branntweinessig, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Würze, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Aroma, MILCHZUCKER, Karamell

Analyse:

Brennwert KJ	706 KJ
Brennwert Kcal	169 Kcal
Fett	10,7 g
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	2,4 g
Zucker	1,8 g
Eiweiß	15,4 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,4 g