

Waldpilz Geschnetzeltes vom Rind SV

Rezepturnummer:

04.10.060

Ausgangsmaterial:

1000 g Rindfleisch R I - Geschnetzelt

50 g Kochsahne 15% Fett 4 g Rapsöl, raffiniert

Gewürze & Hilfsmittel:

350 g	MariTop Waldpilz Style	278850
2 g	Xanthan (E 415)	660500

Ablauf der Verarbeitung:

Maritop Waldpilz mit der Kochsahne mischen. Das Xanthan im Öl lösen und kräftig unter die Sauce mischen. Das Rindergeschetzelte 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 Waldpilz Geschnetzelte aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

LMIV:

Rindfleisch, Wasser, Kochsahne (SAHNE, Stabilisator Carrageen.), Speisepilze (Stockschwämmchen, Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze), pflanzliche Öle (Rapsöl, Sonnenblumenöl), Speisesalz, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Gewürze, Pilzextrakte (Champignonextrakt, Steinpilzextrakt), Zucker, Aroma, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Karamell, Hefeextrakt, Stabilisator: E 262 Natriumacetate, MILCHEIWEISS, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), MILCHZUCKER

Analyse:

Brennwert KJ	506 KJ
Brennwert Kcal	121 Kcal
Fett	5,2 g
Gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	2,5 g
Zucker	0,8 g
Eiweiß	15,5 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,4 g