Geschmack & Technologie

Zwiebelrostbraten SV

Rezepturnummer:
04.10.062

Ausgangsmaterial:

1000 g	Roastbeef Bratenstück, aufbereitet

Gewürze & Hilfsmittel:

60 g	Dunkle Bratensauce ohne Glutamat	989700
50 g	Zwiebeln in Scheiben getrocknet	740105

Ablauf der Verarbeitung:

Das Rindfleischbratenstück aus dem Roastbeef schneiden.
Aufbereitet mit dem Saucenpulver Dunkele Bratensauce ohne Glutamat gleichmäßig bemehlen.
(ca. 60g Saucenpulver / kg Rindfleisch).
Anschließend in hitzestabile Kochbeutel verpacken und on Top 50g/kg Zwiebeln in Scheiben zudosieren, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:
Bei einer Temperatur von +80°C für 11 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Rindfleischbraten aus dem Beutel nehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

LMIV:

Rindfleisch, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Speisesalz, Aroma, Karamell, Gewürze, Würze, Zucker

Analyse:

Brennwert KJ	1.001 KJ
Brennwert Kcal	240 Kcal
Fett	15,5 g
Gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	6,6 g
Zucker	2,2 g
Eiweiß	18,1 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,3 g

www.avo.de . info@avo.de
Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126