AVO Fix Cuisine für Hack-Käse-Lauch-Suppe

Rezepturnummer: ER2200671

Ausgangsmaterial:

0.30 kg Rinderhackfleisch
0.40 kg Wasser
0.12 kg Porree / Lauch

Gewürze & Hilfsmittel:

0.48 kg AVO Fix Cuisine Hack-Käse-Lauch-Suppe 3760100

Zutaten:

Rindfleisch, SCHLAGSAHNE, Trinkwasser, Lauch, Wasser, Schmelzkäsezubereitung (KÄSE, Wasser, BUTTER, Schmelzsalz: E 331 Natriumcitrate, Farbstoff: E 160a Carotin), FRISCHKÄSE, modifizierte Stärke, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Branntweinessig, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: (E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Hefeextrakt

Zubereitung:

Das Hackfleisch krümelig anbraten.

Mit dem Wasser ablöschen.

Lauch in schmale Streifen schneiden

Das AVO Fix Cuisine für Hack Käse Lauch Suppe und Lauch hinzugeben und alles gut vermenegn

In einem geschlossenen Topf ca. 10 Minuten schwach köcheln lassen.

Nährwerte:

Brennwert 121 Kcal
Brennwert 501 KJ
Eiweiß 6.2 g
Kohlenhydrate 2.9 g
Zucker 1.5 g
Fett 9.2 g
gesättigte Fettsäuren 5 g
Salz 1.2 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.