



Geschmack & Technologie

Bacon Bomb

Leitsatz: 1.4.11

Rezepturnummer: ER2200902

Ausgangsmaterial:

0.50 kg Rinderhackfleisch
0.50 kg Schweinehackfleisch
0.50 kg Bauchspeck / Bacon
0.10 kg Eis/Wasser
0.25 kg Zwiebeln, frisch
0.15 kg Paprika
0.40 kg Zucchini, frisch
0.20 kg junger Gouda

Gewürze & Hilfsmittel:

0.10 kg BBQ-Hackfleisch-Mix187400
0.02 kg Liq-würz Kulinavo FM 20 VLOG 81001001 halal
755901
0.20 kg Barbecue-Sauce893450

Ablauf der Verarbeitung:

Die Baconscheiben Quadratisch flechten (25 cm x 25 cm)

Hackfleisch mit Kulinavo ,Wasser,und BBQ
Hackfleischmix gut mischen.

Hackfleisch in 2 x 500 g verteilen.

Jedes Stück Quadratisch ausrollen. (0,5 cm Dick)

Mit Sauce bestreichen und bestreuen mit Gemüse und
Käse.

Zusammenrollen wie ein Brot.

Baconmantel über die Hackfleischrolle legen und
einrollen.

Beim garen kann man am Ende die Bacon Bomb noch mit
BBQ Sauce bestreichen.

Zutaten:

Gemüse 22,3 % (Zucchini, Zwiebeln), Rindfleisch 17,1 %, Schweinefleisch 17,1 %, Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Farbstoff: Carotin), Paprika (Paprika), Trinkwasser, Wasser, Zucker, Tomatenmark, Stärke, Speisesalz, Dextrose, Fruktose, Branntweinessig, Apfelmark, natürliches Aroma, Glucosesirup, Stabilisator: E 331 Natriumcitrate, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), modifizierte Stärke, Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerulör, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Würze, Raucharoma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbit, Kräuter, XXNW_FLEXX, XXNW_BEFFEXX, Schweineschwarten

Zubereitung:

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.



Geschmack & Technologie

Beim garen kann man am Ende die Bombe noch mit BBQ Sauce bestreichen.

Nährwerte:

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.