Blätterteigröllchen mit Hack-Steinpilzfüllung

Rezepturnummer: ER2600651

Ausgangsmaterial:

200 g Wasser
1000 g Hackfleisch gemischt halb/halb

Gewürze & Hilfsmittel:

150 g Frikadellen fix & fertig056500
200 g MariTop Premium Steinpilz1846400
800 g Blätterteig - Röllchen 60 Stück pro Karton514000

Ablauf der Verarbeitung:

Das Hackfleisch mit dem Gewürz und dem Wasser vermengen,

Das MariTop unterheben und anschließend die Blätterteigröllchen damit füllen.

Zutaten:

Hackfleisch gemischt (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), WEIZENMEHL, BUTTER, Trinkwasser, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, pflanzliche Öle (Rapskernöl, natives Olivenöl extra), Steinpilze, HÜHNEREI, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Meersalz, Würze, Zucker, Weinessig, Pilzfond (Pilzextrakte (Champignon, Steinpilze), Sonnenblumenöl, Speisesalz, Wasser), modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Gewürzextrakte

Zubereitung:

Im Airfryer bei +180 Grad für ca. 10 Mintuen garen.

Nährwerte:

Brennwert 333 Kcal
Brennwert 1389 KJ
Eiweiß 13.6 g
Kohlenhydrate 19.1 g
Zucker 1.2 g
Fett 22.3 g
gesättigte Fettsäuren 12.4 g
Salz 1.6 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.