



Geschmack & Technologie

Burnt Ends vom Schweinebauch

Rezepturnummer: ER2500564

Ausgangsmaterial:

1000 g Schweinebauch gewürfelt

Gewürze & Hilfsmittel:

40 g Hot Smokey Rub1829400

600 g Feine Würzsauce für Currywurst [540850](#)

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinebauch würfeln und mit Hot Smokey Rub würzen und mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

Die gewürzten Würfel scharf anbraten bis Sie gar und goldbraun aussehen.

Die fertigen angebratenen Würfel mit der Feinen Würzsauce für Currywurst mischen und in Aluschalen geben.

BBQ: 15 Minuten. + 160 °C

Ofen: 15 Minuten + 140 °C.

Airfryer: 10 Minuten + 180 °C

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Wasser, Zucker, Glucosesirup, Tomatenmark, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), modifizierte Stärke, Apfelmark, Branntweinessig, Meersalz, Speisesalz, Rohrzucker, Säuerungsmittel: E 270 Milchsäure, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 410 Johannisbrotkernmehl), Karamell, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert 426 Kcal

Brennwert 1766 KJ

Eiweiß 6.6 g

Kohlenhydrate 16.7 g

Zucker 13.6 g

Fett 36.8 g

gesättigte Fettsäuren 1.7 g

Salz 1.4 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.