



Geschmack & Technologie

## Chicken Drum Sticks im Knuspermantel

Rezepturnummer: ER2500027

### Ausgangsmaterial:

1.00 kg Hähnchen - Unterschenkel

### Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg Knusperwürzpanade Curry fix und fertig SG

2507000

1.00 kg Nasspanade Spezial liquid1010101

### Ablauf der Verarbeitung:

Die Drum Sticks mit der Nasspanade umhüllen und anschließend mit der Panade panieren.

### Zutaten:

Hähnchenfleisch (Hähnchenfleisch), Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Gewürze), WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Palmfett, Speisesalz, Rapsöl, Würze, HÜHNEREIKLARPULVER, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

### Zubereitung:

Die Drum Sticks bei +180 °C für ca. 20 Minuten im Airfryer garen.

### Nährwerte:

Brennwert 237 Kcal

Brennwert 996 KJ

Eiweiß 9.8 g

Kohlenhydrate 26.5 g

Zucker 2.2 g

Fett 9.7 g

gesättigte Fettsäuren 3.9 g

Salz 2.7 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.