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.