Dunkelbier Eintopf

Rezepturnummer: ER1604454

Ausgangsmaterial:

2.50 kg Schweinefleisch Nacken
1.50 kg Wasser
1.32 kg Schwarzbier
0.70 kg Porree scheiben
0.55 kg Karotten in Scheiben
0.45 kg Brechbohnen
0.36 kg Zwiebel Streifen
0.30 kg Ahornsirup

Gewürze & Hilfsmittel:

2.50 kg Feine Würzsauce Stoverij2741501
0.02 kg Steakhouse Pfeffer - Mix RIO halal869401
0.02 kg Lorbeerlaub (ganz) gereinigt744000

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinenacken in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden.

Die Würfel und die Zwiebeln in etwas Öl anbraten, bis es von allen Seiten schön braun ist.

Anschließend mit Wasser und AVO Feine Würzsauce Stoverij Bratensauce ablöschen. Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter dazugeben.

Das ganze langsam ca 40 Minuten köcheln lassen und kurz vor Ende den Porree (in Ringe) und die Möhren (in Scheiben) dazugeben.

Zutaten:

Wasser, Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Gemüse), Schweinefleisch, Lorbeerblätter, Trinkwasser, Bier (Brauwasser, GERSTENMALZ, Hopfenextrakt), Karotte, Süßungsmittel: Ahornsirup, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Speisesalz, Rindfleischextrakt, Karamell, Gewürze, Zucker, Aroma, Meersalz, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Würze, Blütenhonig

Nährwerte:

Brennwert 77 Kcal
Brennwert 325 KJ
Eiweiß 6.1 g
Kohlenhydrate 8.3 g
Zucker 6.6 g
Fett 1.6 g
gesättigte Fettsäuren 0.6 g
Salz 0.5 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.