Entenbrust in Portweinsauce

Rezepturnummer: ER2500845

Ausgangsmaterial:
250 g Entenbrust

Gewürze & Hilfsmittel:
8 g Würzung BBQ California Orange VLOG -plus- 3189902
200 g Feine Würzsauce Portwein3779200

Ablauf der Verarbeitung:

Die Entenbrust mit der BBQ California Würzung würzen.

Die Portweinsauce in eine Aluschale geben und die gewürzte Brust drauflegen.

Zutaten:

Ente, Wasser, Portwein (enthält E 220 SCHWEFELDIOXID), Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, Rindfleischextrakt, Rapsöl, natürliches Aroma (zum Teil aus biologischem Anbau), Karamell, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Säureregulator: E 267 gepufferter Essig, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Orangenschalen, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Kräuter

* aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-001

Zubereitung:

Im Airfryer bei +180 °C für ca 15 Minuten garen dann +200 °C für 5 Minuten.

Im Backofen bei +200 °C für ca 25 Minuten garen.

Nährwerte:
Brennwert 157 Kcal
Brennwert 654 KJ
Eiweiß 10.5 g
Kohlenhydrate 4.6 g
Zucker 3 g
Fett 10 g
gesättigte Fettsäuren 3.2 g
Salz 1.5 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.