Frikadelle

Rezepturnummer: ER2600617

Ausgangsmaterial:

1000 g Hackfleisch gemischt halb/halb
200 g Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

200 g Frikadellen fix & fertig056500

Ablauf der Verarbeitung:

Das Hackfleisch mit beiden Zutaten vermengen und zu ca. 150 g schweren Frikadellen formen.

Zutaten:

Hackfleisch gemischt 71,4 % (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), Trinkwasser, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Speisesalz, Würze, Zucker, MILCHZUCKER

Zubereitung:

Im AIrfryer bei +200 °C für ca. 15 Minuten garen

Nährwerte:

Brennwert 207 Kcal
Brennwert 865 KJ
Eiweiß 17.8 g
Kohlenhydrate 8.7 g
Zucker 1.3 g
Fett 11.1 g
gesättigte Fettsäuren 4.4 g
Salz 1.6 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126