Geschnetzeltes mit MariTop Waidmanns Style

Rezepturnummer: ER2600732

Ausgangsmaterial:
2000 g Schwein - Geschnetzeltes

Gewürze & Hilfsmittel:
800 g MariTop Waidmanns Style500201
30 g Sous Vide Binder halal2899600

Ablauf der Verarbeitung:

Das Schweinegeschetzelte mit dem Sous Vide Binder vermengen, anschließend das Maritop untermischen, in den Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Zutaten:

Schweinefleisch 70,7 %, Wasser, Rapsöl, Champignons, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Branntweinessig, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Würze, Aroma, MILCHZUCKER, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Karamell

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85 °C für 4 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Geschnetzelte aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

Nährwerte:
Brennwert 177 Kcal
Brennwert 737 KJ
Eiweiß 16.2 g
Kohlenhydrate 2.5 g
Zucker 1 g
Fett 11.1 g
gesättigte Fettsäuren 2 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.