Gulasch mit feiner Würzsauce

Rezepturnummer: ER2600672

Ausgangsmaterial:
400 g Rindfleisch
400 g Schweinefleisch S II

Gewürze & Hilfsmittel:
1000 g Feine Würzsauce Gulasch (LEH)5000200

Ablauf der Verarbeitung:

Das Gulasch in grobe Würfel schneiden, anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit der Sauce angießen.

Zutaten:

Rindfleisch, Schweinefleisch, Wasser, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Branntweinessig, natürliches Aroma, Speisesalz, Tomatenmark, Gewürze, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Rindfleischextrakt, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Karamellzuckersirup, Kräuter, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Im Topf bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 1 Stunde schmoren.

Im Backofen bei +180 Grad mit Deckel für ca 1.5 Std schmoren.

Nährwerte:
Brennwert 99 Kcal
Brennwert 413 KJ
Eiweiß 8.2 g
Kohlenhydrate 3.2 g
Zucker 1.2 g
Fett 5.7 g
gesättigte Fettsäuren 2 g
Salz 0.8 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.