



Geschmack & Technologie

Hackbraten

Rezepturnummer: ER2600634

Ausgangsmaterial:

1000 g Hackfleisch gemischt halb/halb
100 g Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

200 g Frikadellen fix & fertig056500
80 g Cranberry - Apfel - Mix862400

Ablauf der Verarbeitung:

Das Hackfleisch mit allen Zutaten vermengen und in eine gefettete Form geben.

Zutaten:

Hackfleisch gemischt (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Cranberries, gesüßt (Cranberries, Zucker, Stärke, Sonnenblumenöl), Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 220 SCHWEFELDIOXID), Toastzwiebeln, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Speisesalz, Würze, Zucker, MILCHZUCKER

Zubereitung:

Im Backofen bei + 180 Grad für 60 Minuten garen.

Nährwerte:

Brennwert 228 Kcal
Brennwert 954 KJ
Eiweiß 18.3 g
Kohlenhydrate 12.5 g
Zucker 4.2 g
Fett 11.3 g
gesättigte Fettsäuren 4.5 g
Salz 1.7 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.