Hackfleisch Praline

Rezepturnummer: ER2600657

Ausgangsmaterial:
1000 g Hackfleisch gemischt halb/halb
300 g Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:
200 g Frikadellen fix & fertig056500
500 g Feine Würzsauce für Burger und Steaks 6 x 1,01 kg 1152402

Ablauf der Verarbeitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und aus der Masse ca. 20 g schwere Bällchen formen.

Nach dem Garen mit der Burger und Steaksauce servieren.

Zutaten:

Hackfleisch gemischt 50,0 % (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), Trinkwasser, Wasser, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Rapsöl, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Speisesalz, Branntweinessig, Würze, Tomatenmark, Zucker, modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, Rindfleischfond (Rindfleischextrakt, Zucker, Speisesalz, Gemüsekonzentrate (Zwiebeln, Tomaten, Karotten), Champignonsaftkonzentrat), MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, Karamell, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Im Airfryer bei +180 Grad für ca. 7 Minuten garen.

Nährwerte:
Brennwert 236 Kcal
Brennwert 982 KJ
Eiweiß 13 g
Kohlenhydrate 8.2 g
Zucker 2 g
Fett 16.6 g
gesättigte Fettsäuren 3.7 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.