Kalbssteak mit Sauce Bearnaise

Rezepturnummer: ER2600723

Ausgangsmaterial:
1000 g Kalbsrücken

Gewürze & Hilfsmittel:
600 g Feine Würzsauce Sauce Béarnaise5001500
200 g Steakhouse Pfeffer - Mix RIO halal869401

Ablauf der Verarbeitung:

Den Kalbsrücken in ca. 250 g Steaks schneiden. dann in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Zum Schluss mit Rio Steak Pfeffer würzen und mit der Sauce Bearnaise servieren.

Zutaten:

Kalbfleisch 55,6 %, Wasser, Rapsöl, BUTTERFETT FRAKTIONIERT, modifizierte Stärke, Meersalz, Speisesalz, HÜHNEREIGELBPULVER, Würze, natürliches Aroma, Weinessig, Zucker, Kräuter, Honigpulver (Blütenhonig, Maltodextrin), Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Gewürze

Nährwerte:
Brennwert 221 Kcal
Brennwert 919 KJ
Eiweiß 11.8 g
Kohlenhydrate 4.3 g
Zucker 1.3 g
Fett 16.9 g
gesättigte Fettsäuren 5 g
Salz 3.6 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.