



Geschmack & Technologie

Köfte Spieße

Rezepturnummer: ER2600669

Ausgangsmaterial:

1000 g Hackfleisch gemischt halb/halb
370 g Wraps

Gewürze & Hilfsmittel:

90 g Türkisches Mett - Köfte halal452900
1000 g Knoblauchsauce4886552

Ablauf der Verarbeitung:

Das Hackfleisch mit dem Köftegewürz vermengen.

Die Wraps quadratisch schneiden und die Masse ca. 1 cm dick auf die Wraps streichen. Die Wraps aufeinanderstapeln.

Mehrere Holzspieße im gleichmäßigen Abstand durch den Stapel stecken. Mit einem Messer zwischen den Spießen in kleine Spieße schneiden.

Mit Knoblauchsauce Servieren.

Zutaten:

Hackfleisch gemischt 40,7 % (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), Wasser, Weizentortilla (60% WEIZENMEHL, Wasser, Feuchthaltemittel: Glycerin, Rapsöl, Zucker, Speisesalz, Backtriebmittel: Natriumcarbonat; Säureregulator: Apfelsäure; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Calciumpropionat; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.), Rapsöl, Gewürze, Zucker, Speisesalz, Branntweinessig, WEIZENMEHL, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Dextrose, Würze, modifizierte Stärke, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), MILCHEIWEISS, Kräuter, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

Zubereitung:

Bei +180 Grad für ca 15 Minuten backen.

Im Airfryer bei +180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 311 Kcal

Brennwert 1293 KJ

Eiweiß 11.5 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.



Geschmack & Technologie

Kohlenhydrate 13.6 g

Zucker 3.7 g

Fett 23.3 g

gesättigte Fettsäuren 3.9 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.