



Geschmack & Technologie

Philly Cheese Steak

Rezepturnummer: ER2600724

Ausgangsmaterial:

1000 g Rind - Rumpsteak
270 g Hot Dog Bun
100 g Pimentos Grillpaprika
200 g Provolone 44%

Gewürze & Hilfsmittel:

28 g Original Hamburger057600

Ablauf der Verarbeitung:

Die Pimentos in feine Ringe schneiden.

Das Rumpsteak in feine Streifen schneiden (ca. 2 mm dick) und kurz aber heiß in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Die Pimentos dazugeben. Dann mit dem Gewürzsalz würzen und den Käse darüber streuen und kurz in der Pfanne schmelzen lassen.

Den Hot Dog Bun in einer Pfanne kurz von den Innenseiten anrösten. Dann die Steakstreifen mit dem Käse und die Paprikaringe auf den gerösteten Hot Dog Bun verteilen.

Zutaten:

Rindfleisch 62,6 %, Hot Dog Bun (WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, Wasser, Zucker, 3,5% BUTTER, Invertzuckersirup, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, natürliches Aroma, MILCHEIWEI?, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; ROGGENMALZMEHL.), KÄSE, Paprika (Paprika), Speisesalz, Gewürze, Würze, Kräuter

Nährwerte:

Brennwert 189 Kcal
Brennwert 793 KJ
Eiweiß 19.5 g
Kohlenhydrate 9.2 g
Zucker 2.1 g
Fett 8.2 g
gesättigte Fettsäuren 1.7 g
Salz 1.6 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.