Pulled Pork Praline

Rezepturnummer: ER2600632

Ausgangsmaterial:
1000 g Pulled Pork

Gewürze & Hilfsmittel:
500 g Knusperwürzpanade Bunt fix und fertig SG2507200
200 g Nasspanade Spezial liquid1010101

Ablauf der Verarbeitung:

Das Pulled Pork kurz erwärmen, sodass es sich leicht zupfen lässt.

Danach aus dem Fleisch jeweils 20 g schwere Bällchen formen.

Anschließend die Bällchen erst durch die Nasspanade ziehen und dann in der Knusperpanade wenden.

Zutaten:

Pulled Pork (94% Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E450 / E451), Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Gewürze (enthält GELBSENFSAAT, GELBSENFMEHL), Rapsöl, Würze, Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

Im Airfryer bei + 200 Grad für ca 8 Minuten garen.

Nährwerte:
Brennwert 217 Kcal
Brennwert 911 KJ
Eiweiß 13.3 g
Kohlenhydrate 21 g
Zucker 1.9 g
Fett 8.6 g
gesättigte Fettsäuren 3.7 g
Salz 2.6 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.