



Geschmack & Technologie

Rinderroulade "Asia"

Rezepturnummer: ER2600660

Ausgangsmaterial:

1800 g Rind - Hüfte

1000 g Asia-Gemüse-Asiatisch

Gewürze & Hilfsmittel:

80 g Gaucho Grillgewürzsalz881900

200 g AVO Originals Roasted Sesame2987900

1000 g Sauce d'AVO Demi Glace5002301

Ablauf der Verarbeitung:

Die Rinderhüfte in ca. 140 g schwere Rouladen schneiden, mit Gauchogewürz würzen.

Das Asiagemüse in einer Pfanne scharf anbraten, mit Mari-Top Roasted Sesam mischen und abkühlen lassen.

Anschließend die Roulade damit füllen, eng aufwickeln und mit einem Zahnstocher oder Spieß fixieren.

Zum Schluss die fertigen Rouladen von außen mit dem Gauchogewürz würzen.

Zutaten:

Rindfleisch 44,1 %, Gemüse (Karotten, Mungobohnen Sprossen, Porree, Paprika, Bambus Sprossen, Mu-Err Pilze, Zuckererbsenschoten., Paprika , Karotten), Wasser, Speisesalz, Zucker, modifizierte Stärke, Rindfleischfond (Rindfleischextrakt, Zucker, Speisesalz, Gemüsesaftkonzentrat (Zwiebeln, Karotten), Champignonsaftkonzentrat, Tomatenkonzentrat), natürliches Aroma, pflanzliche Öle (SESAMÖL, Rapsöl), Gewürze, Tomatenmark, Karamell, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, Speisesalz, WEIZENMEHL, Zucker, Farbstoff: E 150a Zuckerkulör), Champignons, Tomatenpulver, Branntweinessig, SESAMSAAT, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Hefeextrakt, Maltodextrin, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Kräuter, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Die Rouladen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten für ca. 6 Minuten scharf anbraten.

Im Airfryer bei +180 Grad für ca 8 Minuten garen.

Anschließend mit der Demi-Glace servieren.

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

Nährwerte:

Brennwert 82 Kcal

Brennwert 344 KJ

Eiweiß 10.9 g

Kohlenhydrate 4.6 g

Zucker 2.7 g

Fett 1.8 g

gesättigte Fettsäuren 0.6 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.