Rotkohlroulade "Chai"

Rezepturnummer: ER2600658

Ausgangsmaterial:

1000 g Hackfleisch gemischt halb/halb
1000 g Rotkohl roh
300 g Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g Sauce d´AVO Demi Glace5002301
200 g Frikadellen fix & fertig056500
100 g Cranberry - Apfel - Mix862400
5 g Chai Gewürz5015601

Ablauf der Verarbeitung:

Den Rotkohlkopf für 10 Minuten in kochendes Wasser geben.

Danach die einzelnen Blätter vorsichtig ablösen und in kaltem Wasser abschrecken.

Das Hackfleisch mit den Gewürzen und dem Wasser vermengen, anschließend daraus ca. 100 g schwere Hackfleischrollen formen.

Jeweils eine Hackfleischrolle in ein Rotkohlblatt einwickeln und dieses mit Küchengarn oder Zahnstochern befestigen.

Zutaten:

Hackfleisch gemischt 27,7 % (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), Rotkohl, Wasser, Trinkwasser, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Cranberries, gesüßt (Cranberries, Zucker, Stärke, Sonnenblumenöl), Rindfleischfond (Rindfleischextrakt, Zucker, Speisesalz, Gemüsesaftkonzentrat (Zwiebeln, Karotten), Champignonsaftkonzentrat, Tomatenkonzentrat), modifizierte Stärke, Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 220 SCHWEFELDIOXID), Toastzwiebeln, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), natürliches Aroma, Zucker, Würze, Tomatenmark, Karamell, Rapsöl, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Im Airfryer bei +170 Grad ca. 15 Minuten garen.

Im Backofen bei +180 Grad für ca. 25 Minuten garen.

Nährwerte:

Brennwert 107 Kcal

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

Brennwert 447 KJ
Eiweiß 7.9 g
Kohlenhydrate 7.6 g
Zucker 3.3 g
Fett 4.6 g
gesättigte Fettsäuren 1.7 g
Salz 1.3 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126