Rumpsteak mit Pfefferahmsauce

Rezepturnummer: ER2500026

Ausgangsmaterial:
1.00 kg Rind - Rumpsteak

Gewürze & Hilfsmittel:
0.13 kg LAFINESS 4-Pfeffer Premium807801
1.00 kg Feine Würzsauce Pfefferrahm2506100

Ablauf der Verarbeitung:

Die Rumpsteaks mit der Lafiness 4 Peffer Marinade marinieren.

Die Sauce in eine Ofenschale geben und das Steak auflegen.

Zutaten:

Rindfleisch, Wasser, SCHLAGSAHNE, Rapskernöl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, Meersalz, Aroma, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Würze, Zucker, Karamell, Rapsöl (ganz gehärtet), MILCHEIWEISS, Tomatenpulver, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

Die Ofenschale bei +200 °C für ca. 12 bis 15 Minuten im Airfryer garen.

Nährwerte:
Brennwert 158 Kcal
Brennwert 656 KJ
Eiweiß 11.6 g
Kohlenhydrate 2.9 g
Zucker 1.1 g
Fett 11 g
gesättigte Fettsäuren 4.5 g
Salz 1.8 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.