



Geschmack & Technologie

---

## Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce

---

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 Pfeffer 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.*