Rumpsteak mit Senfkruste

Rezepturnummer: ER2500117

Ausgangsmaterial:
1.00 kg Rind - Rumpsteak

Gewürze & Hilfsmittel:
0.50 kg Rouladenfüllung Hausfrauen Art1150600

Ablauf der Verarbeitung:

Das Rumpsteak mit Rio Steak Pfeffer Art: 869401 würzen.

Die Schlemmerfüllung in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, 2 Scheiben auf das Rumpsteak legen.

Zutaten:

Rindfleisch, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Gemüse (Gurken, Zwiebeln), Wasser, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), Zucker, Gewürze, modifizierte Stärke, Schweinegelatine, HÜHNEREIKLARPULVER, Speisesalz, Branntweinessig, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 412 Guarkernmehl), Zuckersirup geräuchert (Wasser, Rauch, Zucker), Gewürzextrakte

Zubereitung:

Das Rumpsteak bei +200 °C für ca. 10 bis 15 Minuten im Airfryer garen.

Nährwerte:
Brennwert 141 Kcal
Brennwert 592 KJ
Eiweiß 18.6 g
Kohlenhydrate 4.2 g
Zucker 2.8 g
Fett 5.2 g
gesättigte Fettsäuren 2.1 g
Salz 1.4 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.