Schaschlikspieß auf Paprikasauce

Rezepturnummer: ER2500025

Ausgangsmaterial:
1.00 kg Schwein - Nacken
0.30 kg Paprika Mix
0.20 kg Zwiebeln, frisch

Gewürze & Hilfsmittel:
1.00 kg Feine Würzsauce für Schaschlik fix & fertig 585950
0.04 kg BBQ Smoked Paprika3413500

Ablauf der Verarbeitung:

Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln portionieren, Schweinefleischwürfel würzen mit Smoked Paprika 40 g/kg und abwechselnd mit Paprika und Zwiebeln aufspießen.

Die Sauce in die Ofenschale geben und die Fleischspieße auflegen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Gemüse (Zwiebeln, Paprika), Wasser, Paprika, Zucker, Tomatenmark, Glucosesirup, Branntweinessig, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Stärke, Worcestersauce (Wasser, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Gewürze, Aroma, Senfmehl), Reisgrieß, Tomatenpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Reismehl, Säuerungsmittel: E 270 Milchsäure, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), natürliches Aroma, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Karamell, Kräuter, Hefeextrakt

Zubereitung:

Die Ofenschale bei ca +180 °C für 15 bis 20 Minuten im Airfryer garen.

Nährwerte:
Brennwert 125 Kcal
Brennwert 522 KJ
Eiweiß 8 g
Kohlenhydrate 9.3 g
Zucker 7 g
Fett 5.7 g
gesättigte Fettsäuren 2.3 g
Salz 1.2 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.