



Geschmack & Technologie

Schweinefilet in Baconmantel mit Jägersauce

Rezepturnummer: ER2500805

Ausgangsmaterial:

0.25 kg Bauchspeck / Bacon

1.00 kg Schwein - Filet

Gewürze & Hilfsmittel:

0.40 kg Feine Würzsauce "Jägersauce" mit Champignons
1840400

20 g Grill-, Roll-, Spießbraten Gewürzsalz FREE484800

Ablauf der Verarbeitung:

Das Schweinefilet parieren, würzen mit Grill Roll
Spießbraten und mit Bacon umwickeln.

Jägersauce in eine Ofenschale geben und das
Schweinefilet auf die Sauce legen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Wasser, Champignons,
SCHLAGSAHNE, Speisesalz, modifizierte Stärke,
Gewürze, MILCHEIWEISS, Zucker, Dextrose, Aroma,
Karamell, MILCHZUCKER, Pilzextrakte
(Champignonextrakt, Steinpilzextrakt), Würze,
Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff:
(E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat),
Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure,
Schweineschwart

Zubereitung:

Im Airfryer bei +200 °C für 12 bis 15 Minuten garen.

Im Backofen bei + 200 °C Umluft für ca. 15 bis 20 Minuten
garen.

Nährwerte:

Brennwert 127 Kcal

Brennwert 533 KJ

Eiweiß 16.2 g

Kohlenhydrate 1.6 g

Zucker 0.7 g

Fett 6.1 g

gesättigte Fettsäuren 2.5 g

Salz 1.7 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.