



Geschmack & Technologie

---

## Schweinemedallions auf Metaxasauce

---

Rezepturnummer: ER2500024

### Ausgangsmaterial:

1.00 kg Schweinefilet

### Gewürze & Hilfsmittel:

0.02 kg Gyros rot mit jodiertem Speisesalz [504500](#)

0.75 kg Würzsauce für Gyros mit Metaxa [453401](#)

### Ablauf der Verarbeitung:

Das Schweinefilet parieren und in Medallions schneiden ca. 60g pro Stück und dann mit 20 g/kg Gyros rot würzen.

Metaxasauce in die Ofenschale geben und die Medallions auflegen.

### Zutaten:

Schweinefleisch, Wasser, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, Tomatenmark, Schmelzkäsezubereitung (CHESTERKÄSE, SAHNE, BUTTER, Schmelzsatz: E 331 Natriumcitrate), Metaxa Weinbrand, Rindfleischfond (Rindfleischextrakt, Speisesalz, Champignonkonzentrat, Tomatenkonzentrat, Karottenkonzentrat), Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat), MILCHEIWEISS, Gewürze, modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Hefeextrakt, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: (E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), natürliches Aroma

### Zubereitung:

Die Ofenschale bei +200 Grad im Airfryer ca. 12 bis 15 Minuten garen.

### Nährwerte:

Brennwert 144 Kcal

Brennwert 602 KJ

Eiweiß 13.9 g

Kohlenhydrate 2.6 g

Zucker 1.8 g

Fett 8.1 g

gesättigte Fettsäuren 2.4 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.*