Schweinemedaillons auf Metaxasauce

Rezepturnummer: ER2500024

Ausgangsmaterial:
1.00 kg Schweinefilet

Gewürze & Hilfsmittel:
0.02 kg Gyros rot mit jodiertem Speisesalz504500
0.75 kg Würzsauce für Gyros mit Metaxa453401

Ablauf der Verarbeitung:

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

Metaxasauce in die Ofenschale geben und die Medaillons auflegen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Wasser, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, Tomatenmark, Schmelzkäsezubereitung (CHESTERKÄSE, SAHNE, BUTTER, Schmelzsalz: 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:

Das Menü mit der Ofenschale in den Airfryer (Heißluftfriteuse) geben und bei +200 °C für ca. 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.