Winterlicher Hackbraten im Blätterteigmantel

Rezepturnummer: ER2500806

Ausgangsmaterial:

0.28 kg Blätterteig
1.00 kg Hackfleisch gemischt halb/halb
0.15 kg Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

0.15 kg Frikadellen fix & fertig056500
0.15 kg Bratapfel - Fruchtmix SG984900
0.40 kg Feine Würzsauce Portwein3779200

Ablauf der Verarbeitung:

Das Hackfleisch mit Wasser, Frikadellen fix und fertig und Bratapfelfruchtmix mischen.

Zu einem Hackbraten formen und anschließend im Blätterteig einwickeln und dann in eine Ofenschale legen.

Portweinsauce mit 50 g Bratapfelfruchtmix mischen und erhitzen. (Airfryer oder in einem Topf)

Zutaten:

Hackfleisch gemischt (50 % Schweinefleisch, 50% Rindfleisch), Blätterteig, Trinkwasser, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Portwein (enthält E 220 SCHWEFELDIOXID), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Ananasgranulat (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Zucker, Speisesalz, modifizierte Stärke, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Würze, Rindfleischextrakt, Rapsöl, natürliches Aroma, Karamell, MILCHZUCKER, Zimt, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

Bei +180 °C im Airfryer für 25 bis 30 Minuten garen.

Im Backofen bei +180 °C für 35 Bis 40 Minten garen.

Nährwerte:

Brennwert 223 Kcal
Brennwert 931 KJ
Eiweiß 12.6 g
Kohlenhydrate 13.7 g
Zucker 4.6 g
Fett 12.5 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.

gesättigte Fettsäuren 6 g
Salz 11.8 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.