



Geschmack & Technologie

AVO FIX Cuisine für Hühnersuppe mit Reis

Rezepturnummer:

ER2200672

Ausgangsmaterial:

0.20 kg Hähnchenbrust
0.66 kg Wasser
0.10 kg Langkornreis

Gewürze & Hilfsmittel:

0.24 kg AVO Fix Cuisine für Hühnersuppe mit Reis 3760200

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in kleine Streifen schneiden.

Das Wasser und AVO Fix Cuisine für Hühnersuppe aufkochen. Langkornreis und die geschnittene Hähnchenbrust einrühren. Die Hühnersuppe im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Garzeit Reis beachten !

LMIV:

Trinkwasser, Hähnchenfleisch, Gemüse (Porree, SELLERIEKNOLLE, Karotten, Erbsen, SELLERIE, STAUDENSELLERIE, Zwiebeln), Reis, Wasser, BUTTER, SCHLAGSAHNE, Speisesalz, Aroma, modifizierte Stärke, Kräuter, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Analyse:

Brennwert KJ	151KJ
Brennwert Kcal	36Kcal
Fett	1,6g
Gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	1,0g
Zucker	0,4g
Eiweiß	4,3g
Natrium	0,3g
Salz	0,8g