



Geschmack & Technologie

AVO FIX Cuisine für Gulaschsuppe Tirol

Rezepturnummer:
ER2200669

Ausgangsmaterial:

0.40 kg Rindfleisch für Gulasch in kleine Würfel schneiden
0.50 kg Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

0.60 kg AVO Fix Cuisine für Gulaschsuppe Tirol 3760000

Zubereitung:

Rinderfleisch ungewürzt kurz anbraten.
Mit dem Wasser ablöschen.
Das AVO Fix Cuisine für Gulaschsuppe hinzugeben und alles gut vermengen.

In einem geschlossenen Topf je nach Teilstück ca. 1,5 h bis 2h köcheln lassen, mehrmals umrühren.
Den durch das Kochen verursachten Wasserverlust bei Bedarf ausgleichen.

LMIV:

Trinkwasser, Rindfleisch, Gemüse (Paprika, Zwiebeln), Kartoffeln, Wasser, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Stärke, Aroma, Rindfleischextrakt, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Raucharoma

Analyse:

Brennwert KJ	236KJ
Brennwert Kcal	56Kcal
Fett	1,2g
Gesättigte Fettsäuren	0,5g
Kohlenhydrate	4,4g
Zucker	0,7g
Eiweiß	6,4g
Natrium	0,4g
Salz	1,1g