



Geschmack & Technologie

Bauchzöpfe

Rezepturnummer:

REZ2015002337
04.1.0.001

Ausgangsmaterial:

1000 g Schweinebauch, ohne Schwarte, ohne Knochen

Gewürze & Hilfsmittel:

20 g Grill-, Roll-, Spießbraten " Free " 580500

Ablauf der Verarbeitung:

Der Schweinebauch wird im Tiefkühlhaus kurz angeschockt und dann so aufgeschnitten, dass drei dünne Scheiben an einer Seite zusammenhängen. Der Bauchzopf wird so geflochten, dass die magere Seite nach oben zeigt, gespeilt und mit Grill-Roll-Spießbraten gewürzt.

Zubereitung:

Bauchzöpfe eignen sich zum Grillen und Braten.

LMIV:

Schweinefleisch 56,0 %, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Würze, natürliches Aroma

Analyse:

Brennwert KJ	2.365 KJ
Brennwert Kcal	574 Kcal
Eiweiß	9,9 g
Kohlenhydrate	1,0 g
Zucker	0,4 g
Fett	58,9 g
Gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,5 g